



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

**CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GALICIA
(CSHG-Santiago de Compostela)**

MEMORIA

**GRADO EN GESTIÓN DE
EMPRESAS HOSTELERAS**
(2025)

POR LA UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA
(Modificación de la memoria acreditada en fecha 27 de junio de 2022)

- * Revisada por la *Comisión de Título*
- * Informada por la *Comisión de Calidad*
- * Aprobada en *Junta de Centro* del CSHG

Redacción:

José Bendaña Doce. Coordinador Académico del CSHG y Coordinador del Título CSHG-Turismo de Galicia

Índice

1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO	6
1.1 Denominación del título	6
1.2 Ámbito de conocimiento	6
1.3 Menciones	6
1.4 No procede	6
1.5 Centro de impartición.....	6
1.6 Modalidad de enseñanza.....	6
1.7 Número total de créditos	6
1.8 Idiomas de impartición	7
1.9 Número total de plazas ofertadas en el título.....	7
1.10 Justificación del título	7
1.11 Principales objetivos formativos del título.....	47
1.12 Estructuras curriculares específicas	47
1.13 Estrategias metodológicas de innovación docente específicas	47
1.14 Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas	48
2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE.....	49
2.1 Conocimientos.....	49
2.2. Habilidades o destrezas	49
2.3. Competencias	50
3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD.....	57
3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes.....	60
3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencia de créditos (artículo 10 RD 822/2021)	63
3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida	65
4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS	66
4.1. Estructura básica de las enseñanzas	66
4.2. Descripción básica de las actividades formativas	278
4.3. Descripción básica de las metodologías docentes	280
4.4. Descripción de los sistemas de evaluación	280

4.5. Descripción de las estructuras curriculares específicas y de innovación docente	282
5 PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA	283
5.1 Profesorado	283
5.2 Personal de apoyo a la labor docente	300
5.3. Otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios propuesto.....	301
5.4 Mecanismos para asegurar la igualdad entre mujeres y hombres y no discriminación de personas con discapacidad	301
6. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE: MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS.....	303
6.1 Justificación de la adecuación de medios materiales y servicios disponibles 303	
6.2. Procedimiento para la gestión de las prácticas.....	305
6.3. Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios	307
7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN	308
7.1 Cronograma de implantación del título	308
Procedimiento propuesto para el reconocimiento del Diploma Superior en Gestión Hotelera en el nuevo plan de estudios de Grado.....	310
7.2. Procedimiento de adaptación, en su caso, al nuevo plan de estudios por parte del estudiantado procedente de la anterior ordenación universitaria.....	313
7.3 Enseñanzas que se extinguen por la implantación del título propuesto	315
8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE CALIDAD.....	316
8.1. Sistema Interno de Garantía de Calidad.....	316
8.2. Medios de información pública	321
ANEXOS	322

Responsable del título:

1º Apellido	Paz
2º Apellido	Gestoso
Nombre	José
Cargo académico (decano/a, ...)	Director de Profesionalización de la Agencia Turismo de Galicia y responsable del CSHG
NIF	NIF 35454240Q

Persona de contacto:

1º Apellido	Bendaña
2º Apellido	Doce
Nombre	José
Cargo académico (decano/a, ...)	Coordinador Académico (coordinador del título)
NIF	NIF 32780267T

Nombre de la Universidad	Universidad de Santiago de Compostela (USC)
CIF	Q1518001A
Centro responsable del título	Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG) www.cshg.gal
Representante legal	Antonio López Díaz (NIF 76565571C)

Fecha revisión Comisión de Título	20/02/2025
Fecha informe Comisión de Calidade do Centro:	21/02/2025
Fecha de aprobación Junta de Centro:	25/02/2025

1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

1.1 Denominación del título

GRADUADO/A EN GESTIÓN DE EMPRESAS HOSTELERAS, por la Universidad de Santiago de Compostela. Menciones: mención en Dirección Hotelera y mención en Gastronomía.

1.2 Ámbito de conocimiento

Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo ([Anexo I RD 822/2021](#))

(*Rama de Conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas*)

1.3 Menciones

MENCIONES	NÚMERO DE ECTS específicos de la mención	Obligatoriedad de cursar una mención
Dirección Hotelera	74	Sí
Gastronomía	74	

1.4 No procede

1.5 Centro de impartición

Centro Superior de Hostelería de Galicia (centro adscrito a la Universidad de Santiago de Compostela)

1.6 Modalidad de enseñanza

Presencial.

1.7 Número total de créditos

El número total de créditos del título es de 240 ECTS, distribuidos en 4 cursos académicos:

CURSO	CRÉDITOS ECTS
1º curso	60
2º curso	60
3º curso	60
4º curso	60
TOTAL	240

1.8 Idiomas de impartición

Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo:

Las lengua(s) utilizada(s) en la mayoría de asignaturas son el *castellano o gallego*, utilizándose asimismo *el inglés y segundo idioma extranjero (francés o alemán)*. Los idiomas se utilizan principalmente para el aprendizaje específico de cada lengua y puntualmente en otras materias.

En el caso de inglés, se recomienda un nivel *mínimo B1*, de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia para la enseñanza, aprendizaje y evaluación de las Lenguas, al inicio de sus estudios en el CSHG. Asimismo, dicho idioma se utiliza en determinadas sesiones formativas y documentación diversa.

1.9 Número total de plazas ofertadas en el título

El número total de plazas ofertadas es de 90.

1.10 Justificación del título

1.10.a) Interés académico, científico, profesional y social del título

El Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG), nació con la misión de aportar al sector hostelero, profesionales de reconocido prestigio nacional e internacional. En su inicio en el año 1994 contó con el asesoramiento de la Escuela de Hostelería de Lausanne (Suiza), vinculándose a la USC mediante Convenio firmado en septiembre de 1995, actualizado en 2 de noviembre de 2012 y en la actualidad, como centro adscrito (Decreto 154/2021 de 29 de octubre, por el que se aprueba la adscripción del CSHG a la USC). La USC participa actualmente en el funcionamiento del Centro a través de un *Consejo Académico* y la *Comisión de Seguimiento* del Convenio.

En su momento, existieron diversas razones para constituir el CSHG:

- **En primer lugar, la importancia estratégica que se confiere al desarrollo del turismo en España y Galicia debido a:**
 - El peso específico de este sector en la generación de riqueza mundial, nacional y local.

- La hostelería es un sector especialmente intensivo en mano de obra y por lo tanto, un potente motor de generación de empleo.
 - Ofrece la posibilidad de desarrollar un tejido empresarial a partir de PYMES, con potencialidad de crecimiento y expansión.
 - Aumenta la demanda de otros sectores vinculados, con un elevado efecto multiplicador de la economía.
 - Estimula y mejora la autoestima de los ciudadanos, que se preocupan en mayor medida por conocer, conservar y mejorar su entorno y el conocimiento de su cultura.
- **La ausencia de formación superior en el sector hostelero, sin planes de estudio reconocidos, que formasen directivos de empresas hosteleras, con las competencias específicas para este tipo de empresas de servicios.**

El propio **Convenio estipulado con la USC (1995)** declaraba que *“los estudios que se imparten en el Centro Superior de Hostelería de Galicia constituyen un elemento importante en el proceso de formación de profesionales del sector de la hostelería, cubriendo unas deficiencias en el sistema formativo y educacional, no contemplándose en la actualidad, los estudios de hostelería en el sistema de estudios conducentes a la obtención de un título oficial homologado”*.

De este modo, se venía a cubrir una carencia en la formación superior universitaria dentro de la Comunidad Autónoma en este ámbito docente, tuviese o no carácter oficial, ya que en cambio sí existía en el ámbito de la planificación y la comercialización turísticas.

La situación actual mantiene la vigencia de la declaración hecha en su día por la USC. En el actual **Convenio de adscripción del CSHG a la USC (2021)**, suscrito entre la Consellería de Presidencia, Xustiza e Turismo-de la Xunta de Galicia y la Universidad de Santiago, que acompaña a la actual propuesta, se vuelve a recalcar que *“los estudios que se imparten en el Centro Superior de Hostelería de Galicia constituyen un elemento importante en el proceso de formación de profesionales del sector de la hostelería, cubriendo unas deficiencias en el sistema formativo, no contemplándose en la actualidad los estudios de hostelería en el sistema de estudios conducentes a la obtención de un título universitario oficial en la Comunidad Autónoma Gallega, en contraposición con otras comunidades autónomas... Que la USC es consciente de la necesidad, para el desarrollo social y económico de la Comunidad Autónoma de Galicia, de impulsar estudios superiores en el ámbito del sector de hostelería ...”*.

La **USC** en su **Plan Estratégico 2011-20** indicaba en el apartado “5.2. liña estratéxica: oferta de titulacións adaptada ás necesidades da sociedade: A USC posúe unha oferta formativa de gran tradición e solvencia recoñecida tanto a nivel local como estatal. Esta oferta debe ser actualizada...ás necesidades dunha sociedade en constante cambio e, por outra, a inclusión de novos títulos que serva para satisfacer as demandas emerxentes dos actuais mercados laborais...A proxección internacional da oferta formativa é un imperativo na reformulación das titulacións de grao e posgrao. A USC debe propoñerse orientar todos os títulos cara ao mercado internacional...”.

El **Libro Blanco de Turismo (ANECA 2004)** ya mencionaba que *“en otros países europeos (algunos de ellos con una dimensión de su actividad turística con menor peso que en el Estado Español) existen estudios superiores consolidados y de reconocido prestigio, con enfoques que provienen del área del análisis económico-social, de la administración y gestión de empresas, de la planificación de la actividad, o de orientaciones profesionales como la hostelería... La hipotética disyuntiva entre un tipo de formación generalista y otro más especializado pierde relevancia ante un mercado turístico que reclama mayor especialización en la educación superior”*.

La **Ley 14/2008, 3 de diciembre, de Turismo de Galicia** (DOG 19 diciembre 2008- BOE 16 marzo 2009) exponía que “los principales objetivos de esta nueva ley coinciden plenamente con los establecidos en la Comunicación de la Comisión Europea de 17 de marzo de 2006, en la que se reconoce, acorde con la Estrategia de Lisboa del año 2005, el potencial del turismo para generar empleo y crecimiento económico, su papel en la preservación del patrimonio cultural y natural, así como su contribución al diálogo intercultural y al fortalecimiento de la propia identidad... Esta estrategia precisa de un intenso esfuerzo por la profesionalización del sector, con ayudas que posibiliten la renovación de las infraestructuras, y de una política de recursos humanos que apueste decididamente por la formación...”. La **nueva Ley 7/2011, de 27 de octubre, de Turismo de Galicia** (DOG 11 noviembre 2011) vuelve a recalcar la coincidencia de sus objetivos con el Tratado de Lisboa, y la importancia del sector turístico... “Esta dimensión social del turismo no se basa exclusivamente en su capacidad para generar empleo,... en Galicia el turismo juega un papel importante como factor de reequilibrio territorial y de cohesión social, como instrumento vertebrador del territorio.”

Por otro lado, ya en un **acuerdo estatal del Gobierno del 24 de julio de 2009**, dentro de la política gubernamental de modernización del sector turístico, se mencionaba: *“Además se fomentará el desarrollo de una oferta de formación universitaria y de formación profesional específicamente dirigida al sector turístico, y enfocada a la formación de gestores, cuadros directivos y mandos medios. De esta forma, se ofrecerán conocimientos relacionados con la mejora de la calidad, la gestión orientada al cliente, la creación de marca o la sostenibilidad ambiental. Para ello el Ministerio de Educación agilizará la verificación de 22 títulos de grado y 19 máster relacionados con la gestión turística y hotelera durante 2009...El Gobierno apuesta por la modernización definitiva de España y de todo su tejido productivo y es consciente de que la educación es la herramienta más potente para posibilitar ese cambio.”*

La **Resolución del Parlamento Europeo aprobando el informe sobre Patrimonio Gastronómico Europeo (2014)**, iniciativa de la **Real Academia de Gastronomía y la Fundación Española de la Nutrición**, menciona la importancia de la formación en especialistas en Gastronomía, Restauración y Cocina, que posean amplias competencias científicas, técnicas, culturales y artísticas, que sepan entender y gestionar el entorno empresarial, el desarrollo tecnológico y la situación del mercado para descubrir oportunidades y responder a las demandas de la sociedad.

En el segundo informe de la OMT sobre turismo gastronómico (**sostenibilidad y gastronomía**) de mayo de 2017, presentado en el tercer Foro Mundial de la OMT sobre Turismo Gastronómico, se indicaba que la gastronomía se ha convertido en un motivo importante para visitar un destino y que el segmento del turismo gastronómico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales, promoviendo los valores culturales, la sostenibilidad y la inclusión. En este informe se incluyeron una serie de buenas prácticas sobre temas relacionados, entre otros, con la formación y la innovación en este ámbito.

El informe **Monitur 2018 (Exceltur marzo 2019)** situaba a Galicia en el puesto 9 de las 17 CCAA dentro del ranking global de competitividad turística, en base a los 7 pilares indicados en dicho trabajo y en función de 82 indicadores finales. En el 5º pilar *“Atracción del talento, formación y eficiencia de los recursos humanos”*, obtiene el 4º puesto y una puntuación global por encima de la media (104,9); específicamente en el indicador *“5.4.A. Atractivo de la oferta universitaria turística”* (porcentaje de matrículas de nuevo ingreso sobre el total de oferta universitaria), en la que se incluyen los grados en turismo y las escuelas de hostelería con este tipo de formación, se alcanza un valor de 108,2 y un 8º puesto. Esto viene a indicar que la Comunidad mantiene una buena posición en este indicador pero que puede ser mejorable, *y a ello puede contribuir la actual propuesta de Grado en Gestión de Empresas Hosteleras.*

La **Ecole Hoteliere de Lausanne (EHL)**, en su informe de 2018 *“Shaping the future of hospitality – Outlook 2030”* (*Definición del futuro del sector hostelero- pronóstico 2030*), indica en el apartado *“The scope of knowledge”* (*el ámbito del conocimiento*) que: *“THE HOSPITALITY MANAGER FOR THE FUTURE... Neither extreme generalization nor specialization can produce the perfectly adapted hospitality manager of the future – but a smart mix of both can. A balance between empathy and efficiency is needed. ... The hotel industry will only be able to shape the future with knowledge and skills if rational and emotional intelligence are being combined. The best combination of generalization and specialization... Some characteristic demands of this future work environment are: ability to work in heterogeneous teams, ability to understand and create guest experience and emotions, technological literacy, ability to work globally in networks and across cultures, flexible, mobile and agile personality, life-long learning capabilities, creative, innovative and entrepreneurial, adaptability to think in scenarios and react quickly...”*

Esta visión vuelve a incidir una vez más en la visión sobre la necesidad de una **formación superior de carácter universitario, generalista a la vez que especializada**, que plantee la consecución de las competencias académicas y profesionales adecuadas para abordar las necesidades futuras del sector, tanto a nivel autonómico, nacional e internacional. Como resalta el **Injuve (Revista de Estudios de Juventud, diciembre 2017, nº 118)**, diversos expertos coinciden en que la formación en estos ámbitos requiere de conocimientos desde una perspectiva multidisciplinar.

A través de la **Next Tourism Generation Skills Alliance (2019)**, se han estado realizando estudios que se han plasmado en *“Executive Summaries of the NTG Country Interview Reports on the Future of Digital, Green and Social Skills in Tourism”* entre los que podríamos hacer una breve referencia al realizado por la Breda University of Applied Sciences-junio 2019 (y que tiene estudios en *Hospitality Management*), en el cual indica: *“In line with the trends towards more individualization and personalization, higher levels of hospitality skills and service delivery will be required but the shortage of staff, now and in the future, notably in the accommodation, attraction and food and beverage sectors, will pose a big problem when it comes to realizing this....”*, con una visión claramente de ámbito europeo.

La **OMT** designó **2019** como el año dedicado a la **“Educación, las habilidades y el empleo”**, destacando el papel del turismo como uno de los motores en la creación de empleo, con un significativo efecto multiplicador sobre el empleo en sectores relacionados. El papel del turismo en los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**, está reconocido en su inclusión dentro de los *Objetivos 8, 12 y 14*. La contribución del sector a la creación de empleo se reconoce específicamente en el Objetivo 8, indicador 8.9 (*“para 2030, idear e implementar políticas para promover el turismo sostenible que cree empleos y promueva la cultura y los productos locales”*). En su informe **“El futuro del trabajo en el turismo y el desarrollo de competencias” (octubre 2019)** sugiere un conjunto de recomendaciones, con el objetivo de alcanzar ODS a través del turismo, concretamente: ODS 4- educación de calidad, ODS 5- igualdad de género, ODS 8- trabajo decente y crecimiento económico, ODS 10- reducción de las desigualdades y ODS 17- alianzas público-privadas para lograr los objetivos promoviendo intercambio de conocimientos.

En **FITUR 2020**, la Secretaria de Estado de Turismo y Pacto Mundial presentaron un decálogo para empresas turísticas, proponiendo actuaciones dentro de los ODS 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15 16 y 17. Asimismo, desde 2017 la **Xunta de Galicia** trabaja en el desarrollo de la *Estrategia Agenda 2030 de Galicia y la Estrategia Gallega de Economía Circular*.

A nivel nacional el **Plan de Turismo Español Horizonte 2020**, ha reconocido que el modelo turístico actual se encuentra en una fase de transformación por lo que es necesario dar un impulso conjunto para consolidar España como país líder mundial en turismo, recalcando la importancia del sector. Dentro de este impulso continúa siendo importante *la formación turístico-hostelera, tanto en el ámbito hotelero como gastronómico*, ante la necesaria cualificación de los Recursos Humanos y su actualización, como parte de *“las ventajas diferenciales derivadas de una nueva economía en la que la innovación, el conocimiento y la captación y desarrollo de talento sean los activos estratégicos clave...”*.

En la **Estrategia de Turismo de Galicia 2020 (2017)**, elaborada por la Agencia Turismo de Galicia conjuntamente con el Clúster Turismo de Galicia, se incluyó como *“Línea estratégica 7”*, la formación de calidad y profesionalización del sector en diferentes

áreas de conocimiento, indicando como objetivos estratégicos, entre otros, la retención de talento en el territorio y la excelencia de la formación turística, y por extensión la formación hostelera, que contribuya a la empleabilidad de los titulados. En este sentido, se plantean acciones relacionadas con el desarrollo de nuevos programas formativos, la internacionalización y movilidad de los recursos humanos del sector turístico así como el fomento del emprendimiento, mencionando expresamente al *Centro Superior de Hostelería de Galicia*.

Recalcar que desde el **punto de vista científico**, el carácter multidisciplinar tanto del ámbito del Alojamiento como de la Restauración permite abarcar un amplio conjunto de áreas de conocimiento, lo que posibilita un potencial de investigación e innovación amplio. Desde el desarrollo tecnológico y la mejora de la gestión empresarial en el sector hostelero, pasando por el desarrollo de nuevos productos, procesos y técnicas, hasta la generación de nuevos hábitos de consumo. La propia Unión Europea, en un documento de verano de 2019 en el que propone una serie de orientaciones estratégicas previstas en el *“First Strategic Plan for Horizon Europe- The European Union Framework Programme for Research and Innovation 2021-2017”*, menciona la mejora de los “food systems” (sistemas alimentarios) y su relación con la sostenibilidad, salud, seguridad y nutrición y hábitos de consumo y la potenciación de los “circular systems” (sistemas circulares o economía circular) en diversos sectores, entre otros, el de alimentación.

La actual propuesta formativa guarda asimismo relación con las **características socio-económicas de la zona de influencia**, en un primer nivel tanto en el ámbito local como nacional, como en su proyección a nivel europeo e internacional, que viene avalado por la propia trayectoria del CSHG. Concretamente, el centro se encuentra ubicado en la ciudad de Santiago de Compostela, referente turístico relevante dentro de la política turística de la Comunidad Autónoma, y su actividad está orientada a un sector que, según se podrá comprobar en el siguiente apartado sobre datos turísticos, tiene una gran importancia en la economía de Galicia, en términos similares al conjunto de España en cuanto a generación de riqueza (PIB) como de empleo, tanto de manera directa como inducida. En concreto, la cultura gastronómica despierta interés social, en la medida en que refuerza la identidad de cada territorio, de manera singular.

Por último, esta propuesta viene a potenciar la **internacionalización** tanto de los estudios de Grado como del propio CSHG, como eje estratégico importante, facilitando la apertura de nuevos mercados en la captación de alumnado extranjero, las posibilidades de intercambio académico (planes de estudios y profesorado) con otras instituciones docentes y opciones de cooperación en materia de investigación e innovación.

En conclusión, todas estas declaraciones y apreciaciones, en su conjunto, vienen a avalar y desde diferentes ámbitos institucionales, profesionales, académicos y geográficos, el *interés académico, científico y profesional* de la presente titulación.

Por otro lado, es necesario reflejar de algún modo la trayectoria previa y experiencia del CSHG en la formación en estos ámbitos, que viene a avalar la completa adecuación del

centro para la impartición de estos estudios. Según estudio elaborado por *Taylor Nelson Sofres PLC (TNS-2013)*, empresa de investigación de mercados, el CSHG estaba reconocido como una de las *tres mejores escuelas de formación hostelera de España*.

El Centro ha recibido diferentes reconocimientos durante sus 27 años de funcionamiento, entre otros el *Premio Nacional de Gastronomía 2002* (Academia Española de Gastronomía), *Premio Nacional al Mérito Hotelero 2004* (FEHR- Federación Española de Hostelería) y *Premio Nacional de Hostelería 2010* (FEHR- Federación Española de Hostelería) En el año 2014, a modo de ejemplo, el CSHG -representado por la alumna Elena Vázquez Candanedo- obtuvo el *1º premio* en el concurso Hyatt Student Prize a nivel mundial (Francia), el centro suele ser preseleccionado para participar en la European Mise en Place Cup (EMCup-Holanda) y participa en el concurso YHS (Ecole Hoteliere de Lausanne- Suiza) en el que la alumna representante del centro, Marta Casas, formó parte del grupo ganador en su última edición.

A continuación, se indican las *titulaciones y actividades de carácter formativo*, que ha impartido desde su creación: dos títulos propios de la USC (ya extinguidos), actualmente otro título propio de reciente creación en el año 2012 y un título específico del Centro:

- **Diploma de Gestión de Empresas Hosteleras (3 años de duración- 311 créditos LRU- extinguido):** Título propio de la USC, con los mismos requisitos de acceso que cualquier título universitario (y pruebas propias específicas del CSHG), orientado a la formación en gestión de establecimientos hosteleros.
- **Gran Diploma de Gestión y Dirección de Empresas Hosteleras (2 años adicionales- 135 créditos LRU-extinguido):** Título propio de la USC, al que accedían los alumnos/as que completaban el Diploma de Gestión de Empresas Hosteleras, y orientado a la formación de directivos capaces de ocupar puestos de responsabilidad en empresas del sector.
- **Diploma Superior en Gestión Hotelera (4 años- 304 créditos ECTS- vigente):** Título propio de la USC, que inició su andadura en el curso académico 2012-13.
- **Diploma de Gastronomía y Gestión en Cocina (2 años- 160 ECTS- vigente):** Anteriormente denominado *Certificado de Elaboración y Gestión en Cocina*, se trata de estudios propios del CSHG, orientados a la formación teórico-práctica en técnicas de producción y gestión en cocina.

El CSHG continúa revisando, renovando y adaptando su oferta formativa a las *necesidades del sector*, procurando de este modo seguir potenciando la empleabilidad de sus egresados, con planes de estudio en el ámbito hostelero con carácter *polivalente* (con un equilibrio entre formación generalista y especializada, operativa y de gestión), que abarquen tanto el ámbito de la restauración y gastronomía como el ámbito del alojamiento, y que generen "*adaptabilidad*" en los alumnos para responder a los *perfiles profesionales actuales y futuros*.

Esta nueva titulación vendrá a sustituir y extinguir el actual título propio de Diploma Superior en Gestión Hotelera (duración 4 años), garantizando a los alumnos/as actuales y antiguos alumnos el reconocimiento, en su mayor parte, de su formación y competencias en el nuevo título de Grado aquí presentado, según lo indicado en la normativa universitaria vigente y en esta memoria: ver artículo 10 del RD 822/2021 y apartados 3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos y 7. Calendario de Implantación de esta memoria.

Se adjunta, en documento anexo, la memoria con el plan de estudios del Diploma Superior y sus modificaciones posteriores.

Asimismo, el Diploma de Gastronomía y Gestión en Cocina dejará de impartirse, (ver apartado 7. Calendario de implantación), a partir del curso 2023/24.

En apartado posterior, *Formación Continua y Consultoría*, se informa de algunas de las acciones más recientes que el CSHG ha realizado en materia de asesoramiento y *formación continua* de los trabajadores/as del sector turístico y hostelero, a nivel autonómico, nacional e internacional, sin ánimo de ser exhaustivos.

Datos del sector turístico

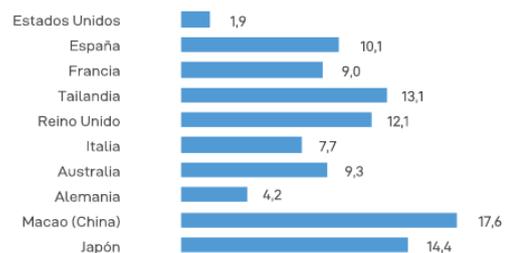
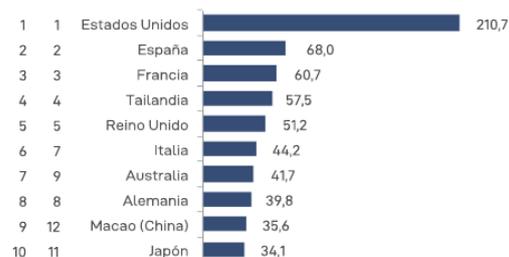
La importancia estratégica del desarrollo del turismo en España y Galicia y el peso específico del sector en la generación de riqueza quedan plasmados en los datos que a continuación pretenden exponer dicha relevancia. Y de manera específica, la hostelería supone un subsector especialmente intensivo en mano de obra y por lo tanto, un potente motor de generación de empleo y a su vez demandante de continua capacitación profesional.

Cabe indicar que los datos presentados han sido obtenidos de información publicada con anterioridad a la situación coyuntural producida durante el año 2020, que podrían distorsionar la valoración de esa importancia del sector.

Llegadas de turistas internacionales (millones) e ingresos por turismo internacional (miles de millones \$ EE.UU.)- 2017

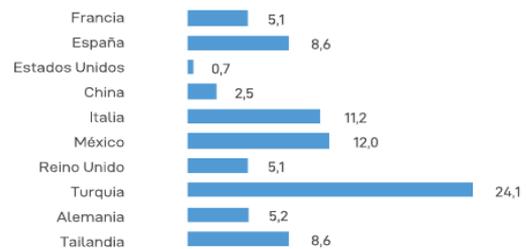
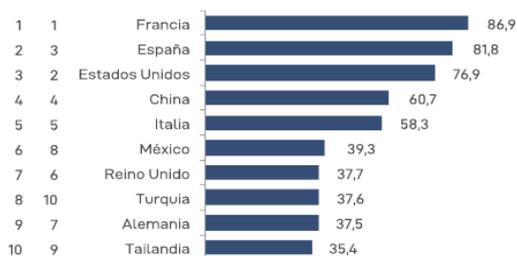
Clasificación

'17* '16



Clasificación

'17* '16



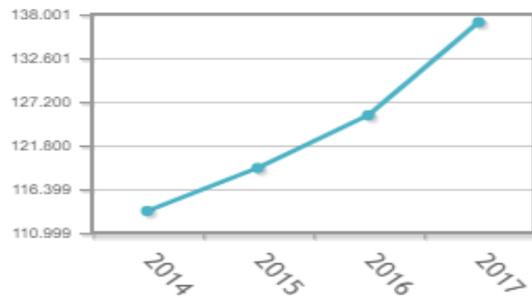
Fuente: Organización Mundial del Turismo (OMT-UNWTO). Panorama OMT del turismo internacional. Edición 2018. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419890>

Según dicho informe de la OMT (2018), Europa tenía una cuota del 51% de llegadas de turistas internacionales (671,7 millones) y España mantenía una cuota del 12,2% mundial, alcanzando la segunda posición mundial detrás de Francia.

En España, el **peso del Turismo en el PIB** suponía un **11,7 %** en el año 2017 según la *Cuenta Satélite del Turismo de España del INE*, y continúa manteniendo un peso fundamental en su aportación al mismo.

Aportación al PIB (millones de euros). Valor

Fecha: 2017
Dato: 137.020 Euros



Fuente- INE- Cuenta Satélite del Turismo en España 2017.

En términos de **empleo**, las estadísticas de Turespaña, a partir de datos de la Encuesta de Población Activa (INE), presentaban una cifra de **2.886.844 trabajadores activos** en la actividad turística, un **12,7%** del total de 22,74 millones a nivel nacional en 2017. El 67% de esa cifra corresponden al ámbito de la hostelería (restauración y alojamiento).

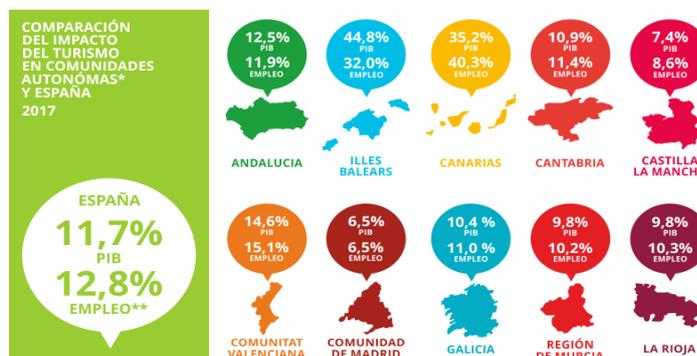
Trabajadores en activo, según nivel de formación

Año 2017. Datos definitivos.

	Total	Estudios Primarios	Estudios Secundarios	Estudios Superiores
Total Actividades Industria Turística	2.886.844	212.676	1.878.139	789.427
Hostelería	1.930.250	171.832	1.374.175	378.145
Servicios de alojamiento	475.920	45.940	306.420	121.645
Servicios de comidas y bebidas	1.454.330	125.893	1.067.755	256.499
Transporte de viajeros	289.902	17.235	184.604	87.961
Otras Actividades Industria Turística	666.693	23.608	319.361	323.321
Total Actividades Sector Servicios	15.493.847	793.309	7.663.834	7.004.982
Total Actividades a Nivel Nacional	22.741.718	1.631.130	12.146.748	8.876.950

Fuente: Turespaña. Elaboración propia a partir de los datos de la Encuesta de Población Activa (INE).
<http://estadisticas.tourspain.es/es-ES/estadisticas/otrasestadisticas/empleoturistico/encuestapoblacion/Paginas/anales.aspx>

El estudio **IMPACTUR Galicia 2017** (Consellería de Cultura y Turismo-EXCELTUR) reflejaba que la actividad generada por el turismo en la Comunidad Autónoma en el año 2017 alcanzó los 6.341 millones de euros, el **10,4% del PIB de la economía gallega**. Los resultados de este estudio revelan que la participación del turismo en el conjunto de la creación de empleo fue del orden del **11,0%** del total de la Comunidad.



Fuente: Exceltur. Informe Impactur 2017

El informe de Turismo de Galicia: Turismo en Galicia Balance anual 2018 (https://www.turismo.gal/aei/portal/docs/documentacion_vinculada/3603.pdf) cifró el número de viajeros en la comunidad en 4.773.496 (Frontur 2018, 1.506.102 fueron turistas internacionales). Según *Turismo de Galicia*, las actividades realizadas durante el viaje en Galicia fueron en primer lugar la visita a lugares de interés turístico (70,8%) y en segundo lugar el turismo gastronómico (40,3%).

Datos globais de demanda turística regrada en Galicia. Ano 2018

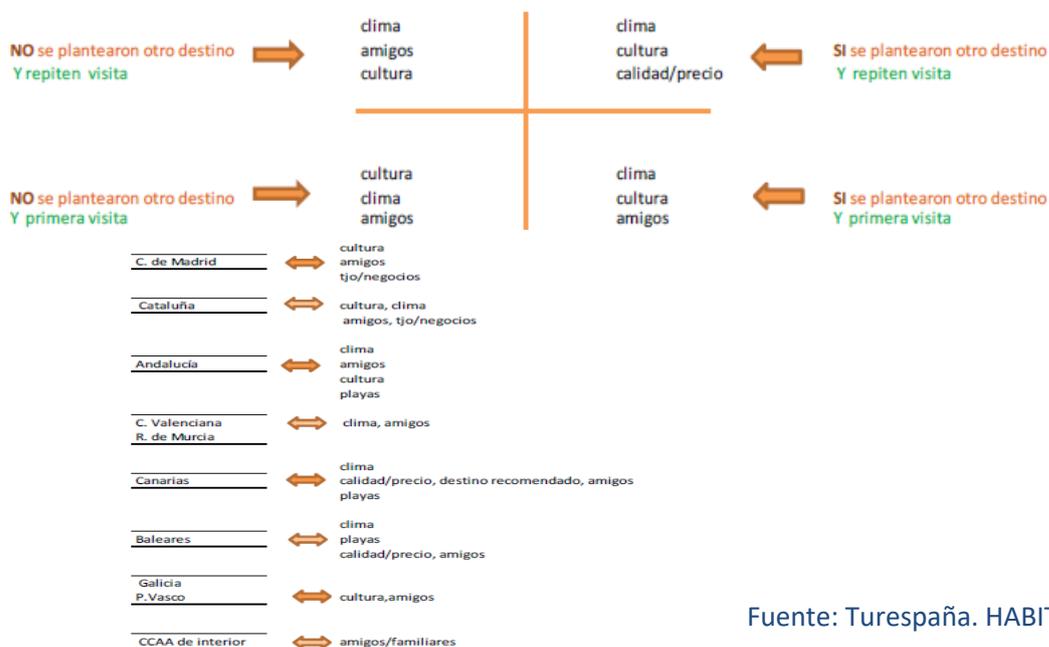
	T. Interno	T. Nacional	T. Internacional	TOTAL GALICIA
VIAXEIROS	1.393.630	2.086.928	1.292.928	4.773.496
NOITES	2.972.814	4.936.922	2.323.915	10.233.915
ESTADÍA MEDIA	2,13	2,37	1,80	2,14

Fuente: Turismo de Galicia. "Turismo en Galicia. Balance anual 2018".

Por último, la encuesta **HABITUR 2016** sobre hábitos de los turistas internacionales en España, la situó en buena posición en cuanto a la percepción de satisfacción global en destino, alcanzando una puntuación global de 8,76 puntos sobre 10 (8,14 Alojamiento; 8,23 gastronomía) y superando valoraciones del año 2011 (fecha de realización de la encuesta anterior). En la elección del destino turístico, priman entre otros los factores clima, amigos y cultura, dentro de la cual tiene relevancia la *gastronomía*.

Factores más influyentes para elegir España como destino turístico.

Año 2016.



Fuente: Turespaña. HABITUR 2016

En cuanto a datos para los **subsectores gastronómico y hotelero** a nivel nacional, se pueden indicar entre otros los siguientes, como reflejo de la importancia de los mismos dentro del conjunto del sector turístico:

- En el *ámbito gastronómico*, el informe “La gastronomía en la economía española: Impacto económico de los sectores asociados” de KPMG (enero 2019) aporta los siguientes datos:
 - En el año 2017 el número de negocios en el sector hostelero fue de 279.713, de los cuales el 90,6% eran de servicio de comidas y bebidas y el 9,4% de servicios de alojamiento (48% hoteleros).
 - El turismo internacional con motivación gastronómica en España pasó de ser el 11,8% del total en 2013 al 15% en 2016.
 - El enoturismo se encuentra en plena expansión, alcanzado los 3.213.267 visitantes (incremento del 18,4% respecto al año anterior), correspondiendo el 77% a turista nacional.

- En el *ámbito hotelero*, el informe anual 2018 de la CEHAT elaborado a partir de datos del INE, indica las siguientes cifras:
 - En el año 2018 se produjeron 340.037.164 pernoctaciones hoteleras (294.416.321 en el 2014)
 - El número de plazas ofertadas fue de 1.495.124
 - La ocupación media por plazas fue de 60,41% frente al 54,78% del año 2014.

A nivel autonómico, indicar finalmente que el **II Estudio de la Demanda de Turismo Gastronómico en España (2017)**, elaborado por Dinamiza asesores (participante en el *Plan de Turismo Enogastronómico de Galicia*), señala a *Galicia como segunda Comunidad Autónoma preferida para realizar turismo gastronómico y primera en cuanto a mayor atractivo gastronómico*.

Datos de alumnado (demanda formativa)

A continuación, se aporta información sobre la evolución de los alumnos/as en los diferentes títulos del CSHG (vigentes): título propio actual de la USC (Diploma Superior en Gestión Hotelera) y titulación del CSHG (Diploma de Gastronomía y Gestión en Cocina).

En los últimos cursos, los alumnos/as de Diploma Superior han supuesto entre el 80% y 90% del total del alumnado del CSHG, correspondiendo el resto a los estudiantes inscritos en el Diploma de Gastronomía y Gestión en Cocina.

Tabla 1. TOTAL DE ALUMNADO EN TÍTULOS IMPARTIDOS EN EL CSHG

	2012-2013	2013-2014	2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021
DIPLOMA (extinguido)	148 (2 años)	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
DIPLOMA SUPERIOR	110 (1º año)	269	324	300	291	259	228	202	202
DIPLOMA GASTRONOMÍA	51	57	51	54	51	42	34	28	26
TOTAL CURSOS	309	326	375	354	342	301	262	230	228

Tabla 2. EVOLUCIÓN DE ALUMNADO EN 1º CURSO DE LOS TÍTULOS VIGENTES

	2012-2013	2013-2014	2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021
DIPLOMA SUPERIOR	110 (1º año)	90	73	79	78	69	63	58	66
DIPLOMA GASTRONOMÍA	29	30	30	26	28	19	25	14	10
TOTAL 1º CURSO	139	120	103	105	106	88	88	72	76

Con independencia de las fluctuaciones anuales reflejadas en las tablas, **la media de alumnado matriculado en 1º curso durante los últimos 9 años** en Diploma Superior ha sido de *76 alumnos*, en Diploma de Gastronomía de *24 alumnos* y, conjuntamente en ambas titulaciones, una media de *100 alumnos*, significativamente por encima del mínimo requerido de 50 estudiantes. Se aporta información de ambas titulaciones, ya que la implantación del Grado provocará la extinción de ambas, dada la orientación polivalente de su plan de estudios.

Cabe indicar que en el primer año de implantación del actual Diploma Superior (2012) la matrícula fue de 110 alumnos, con un funcionamiento óptimo de la estructura organizativa docente. Asimismo en el transcurso de estos años se ha ido incrementando la oferta de grados oficiales en estas mismas áreas formativas.

En la siguiente tabla, se puede observar el porcentaje de alumnado por género, totalmente compensado, y la procedencia principal del alumnado.

Tabla 3. PORCENTAJES DE ALUMNADO EN LOS TÍTULOS VIGENTES DEL CSHG, por curso académico (según procedencia y sexo)

	Hombres	Mujeres	Galicia	Resto de España y Extranjero
Curso 2018-19	49%	51%	91%	9%
Curso 2019-20	50%	50%	91%	9%

Procede indicar que la demanda de este tipo de formación a nivel nacional, y específicamente en el ámbito universitario, sigue siendo importante y ello viene corroborado no sólo por el creciente interés por cursar estudios del ámbito hotelero y gastronómico, sino por la continua aparición de titulaciones similares en las diferentes Comunidades Autónomas, algunas de reciente creación.

La actual **propuesta de Grado** vendrá a suponer un factor positivo tanto para retener alumnado gallego como para atraer en mayor medida a alumnado de fuera de Galicia, tanto de España como del extranjero. La configuración de su plan de estudios, con una clara **vocación y orientación práctico-profesional**, supone un aspecto diferenciador importante con respecto a otras ofertas de estudios de este ámbito en el conjunto del territorio nacional.

Concluyendo, existe una *demanda* clara de este tipo de formación, por parte de la sociedad tanto a nivel autonómico, nacional e internacional, sostenible en el tiempo y que, como se ha indicado, *se verá reforzada con esta propuesta de Grado*.

Justificación del número de plazas de nuevo ingreso ofertadas

Para la determinación del número de plazas de nuevo ingreso se ha tenido en cuenta el análisis de los recursos humanos e infraestructuras disponibles en el centro, así como las orientaciones y requisitos metodológicos pautados por el Espacio Europeo de Educación Superior, sin olvidar la potencial demanda del nuevo título.

En base a dicho análisis conjunto, se determinó que el número de estudiantes que podría acceder al título de grado en los cuatro primeros años sería de 75 en cada curso, considerándose un número ajustado a la demanda media de los años anteriores y su evolución. Sin embargo, desde el año 2024 se han realizado cambios que han beneficiado el acceso a los estudios y que ha supuesto consolidar la demanda del título, en consonancia con la alta empleabilidad existente, claramente por encima de las 75 plazas.

Expuesto lo anterior, la nueva oferta de ingreso en el grado de 90 plazas indicada en el apartado 1.9, permite satisfacer la actual demanda y optimizar los recursos del centro, tanto su capital humano como sus instalaciones. Este número es acorde con una organización de grupos y subgrupos de clase, adecuados para la impartición de clases expositivas, interactivas y de carácter práctico. En todo caso, la estructura organizativa, los medios humanos y materiales actuales permiten un correcto funcionamiento del Centro aún en el caso de un mayor número de alumnado.

Asimismo, se garantiza el seguimiento personalizado de los estudiantes que ha caracterizado al CSHG a lo largo de toda su historia, así como las indicaciones sobre el número de estudiantes propuestas por la USC en la “Propuesta de Criterios para la definición del Cuadro de PDI”.

Para establecer la previsión de alumnado de nuevo ingreso por año también se ha tenido en cuenta el hecho de que durante los cuatro primeros años de implantación del grado, la docencia en él deberá simultanearse con la correspondiente a los actuales Planes de Estudios del “Diploma de Gastronomía y Gestión de Cocina” (título de 2 años), y del “Diploma Superior en Gestión Hotelera” (título de 4 años), ambos títulos a extinguir.

La selección del alumnado de nuevo ingreso estará sujeta a la normativa general de gestión académica de la USC y, en particular, a la que regula los procedimientos de selección para el ingreso en los centros universitarios de los estudiantes que reúnan los requisitos legales para el acceso a la Universidad.

El número de plazas ofertadas indicadas en su momento suponía una estimación inicial, cifra que podría verse incrementada en el caso de una evolución positiva del título y un incremento de la demanda, previa autorización de las autoridades académicas pertinentes.

Formación práctica en empresas

Dentro de los planes de estudios de los actuales títulos, *Diploma Superior en Gestión Hotelera* y *Diploma de Gastronomía y Gestión en Cocina*, así como en la presente propuesta de *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras*, una parte importante de la formación práctica se consigue a través de materias específicas o mediante prácticas en empresas del sector (*o stage*) en cada curso, con un planteamiento totalmente *tutelado*. Esta amplia trayectoria del CSHG garantiza la consecución exitosa de estudios con un elevado componente práctico-profesional y pone de manifiesto la capacidad del centro para asegurar plazas para las prácticas en empresa de todo el alumnado.

Este tipo de formación contempla el principio de complementariedad del aprendizaje en un entorno académico y un entorno profesional. La experiencia profesional en entornos de trabajo real (*experience-based o experiential learning*) adquiere relevancia en modelos basados en competencias, en la medida en que ésta se integre en la estructura curricular de los estudios, y permite al alumnado ser parte activa en su proceso de aprendizaje así como una clara orientación de la titulación hacia el mercado laboral.

A lo largo de la estructura de la **formación práctico-profesional** del plan de estudios, el alumnado tendrá la oportunidad de poner en práctica sus conocimientos teórico-prácticos, habilidades y destrezas, actitudes y valores (competencias) adquiridos, tanto en las diferentes materias de los primeros cursos con una orientación más operativa,

como en los últimos cursos en cada practicum, que se realizan con carácter obligatorio. De este modo, los alumnos/as pueden interiorizar la realidad del sector, identificar diferentes tipos de clientes, conocer diferentes modelos de negocio empresariales, aprender a integrarse en equipos de trabajo y por último poder identificar sus propias fortalezas y áreas de mejora de cara a su integración laboral futura. En cada caso, los objetivos y resultados de aprendizaje, duración y destino son variables (*ámbito local, nacional e internacional*), dependiendo del año cursado.

Igualmente, las empresas participan en diferentes actividades formativas en el Centro, acercando la realidad y actualidad del sector a los alumnos/as y aportándoles así el conocimiento y la visión que los expertos o colaboradores poseen a través de su experiencia profesional.

De este modo, la **formación práctico-profesional** contribuye a la educación integral de los estudiantes y al conocimiento de metodologías de trabajo de la realidad profesional, favoreciendo el desarrollo de competencias profesionales y los valores de innovación, creatividad, sostenibilidad y emprendimiento (*véase Real Decreto 592/2014 de 11 de julio, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios y el Reglamento propio de la USC de julio de 2015*).

Las empresas tienen asimismo un mayor conocimiento de los alumnos/as del CSHG, pudiendo valorar sus capacidades y competencias de manera directa, lo que favorece la inserción laboral posterior de los egresados/as; y el estudiante, por su parte, puede orientar de manera más realista su futura carrera profesional.

En el último curso de la titulación, en función de los acuerdos establecidos con cada empresa para facilitar prácticas en determinados destinos y fomentar la inserción laboral del alumnado, podrán estipularse períodos complementarios de practicum como *prácticas extracurriculares voluntarias*.

En el *curso 2018/19* las principales cadenas hoteleras y empresas de restauración de ámbito nacional e internacional visitaron el CSHG para presentar su oferta de prácticas al alumnado, tanto en España como extranjero, y realizar procesos de selección específicos (en torno a **700 entrevistas**) al alumnado en cada período académico. Este tipo de acciones se vienen realizando desde hace varios años, dentro de la labor organizativa y de planificación del departamento de Stages del CSHG, que también se encarga de la supervisión y valoración de las prácticas externas junto con las empresas colaboradoras y los tutores asignados, en el establecimiento y en el Centro.

Entre las empresas colaboradoras actuales se pueden mencionar:

- **En el ámbito gastronómico**

Se indican los diferentes establecimientos colaboradores, bien por el nombre comercial del restaurante como por el del propietario/a o empresa y responsable principal, sin pretender ser exhaustivos:

- **Restaurante Casa Solla** – Poio (Pontevedra)
- **Taberna Abastos 2.0** – Santiago de Compostela (A Coruña)
- **Restaurante Pepe Vieira** – Raxó (Pontevedra)
- **Restaurante Culler de Pau** – O Grove (Pontevedra)
- **Árbore da Veira** – (A Coruña)
- **Restaurante España** – (Lugo)
- **Restaurante Terra Nosa** – Santiago de Compostela (A Coruña)
- **Restaurante Zuberoa** – Iturriotz (Guipuzkoa)
- **Bistró Guggenheim** – Bilbao (Bizkaia)
- **Restaurante El Faro** – (Cádiz)
- **Restaurante Arume** – (Barcelona)
- **Restaurantes Santa Pau – Moments (Mandarin) Carme Ruscalleda-**
(Barcelona)
- **Restaurante Akelarre – Pedro Subijana** – Donostia (Guipuzkoa)
- **Restaurante Arzak** – Donostia (Guipuzkoa)
- **Restaurante Abac** – (Barcelona)
- **Restaurante Martin Berasategui** – Lasarte-Oria (Guipuzkoa)
- **Restaurante Pedro Larumbe** – (Madrid)
- **Restaurante Azurmendi** – Larrabetzu (Bizkaia)
- **La Tasquería de Javi Estevez** – (Madrid)
- **Restaurante Atrio** – (Cáceres)
- **Mina Restaurante** – Bilbao (Bizkaia)
- **Restaurante La Salgar y Casa Marcial– Esther y Nacho Manzano** (Gijón)
- **Restaurante Xavier Pellicer** – (Barcelona)
- **Es Molí D'en Bou** – Mallorca (Illes Balears)
- **Etxanobe- El Atelier y La Despensa** – Bilbao (Bizkaia)
- **El Cenador de Amós** – Villaverde de Pontones (Cantabria)
- **José Andrés restaurants** (EEUU)
- **Etaru restaurants** (EEUU)
- **Joselito restaurants** (EEUU)
- **Iberica Restaurants** (Reino Unido)

- **En el ámbito hotelero**

El CSHG colabora con las principales compañías hoteleras españolas e internacionales, así como hoteles independientes que operan en España y en el extranjero dentro de los diferentes segmentos de mercado.

A continuación se indica la cadena o grupo hotelero nacional-internacional que colabora con el CSHG, sin especificar de manera exhaustiva los diferentes establecimientos o todas las marcas de cada una ni las empresas hoteleras independientes. En algunos casos se especifica un dato indicativo del volumen de su portfolio.

- **AC Hotels By Marriot** (180 hoteles en todo el mundo) - <https://ac-hotels.marriott.com/es-XM/>
- **Marriot** (Hoteles urbanos en USA) <https://www.marriott.com/hotel-search/united-states.hotels/>
- **Iberostar Hotels & Resorts** (104 hoteles en todo el mundo) - <https://www.iberostar.com/>
- **Hilton** - https://www.hiltonhotels.com/es_XM/hilton-hotels-and-resorts/
- **Barceló Hotel Group** (146 Hoteles en todo el mundo) - <https://www.barcelo.com/es/>
- **Meliá Hotels & Resorts** (más de 350 Hoteles en todo el mundo) - <https://www.melia.com/es/home.htm>
- **Paradores** (97 Hoteles en toda España) - <https://www.parador.es/es>
- **Hyatt International** (Con casi 1000 hoteles en todo el mundo) - <https://www.hyati.com/es-ES/home/>
- **Palladium Hotel Group** (50 hoteles en 6 países):
<https://www.palladiumhotelgroup.com/es/>
- **NH Hoteles** (Más de 350 Hoteles en todo el mundo) - <https://www.nh-hoteles.es/>
- **Vincci Hoteles** (47 hoteles en España, Portugal y Túnez) - <https://www.vinccihoteles.com/>
- **Mandarin Oriental Group** (32 Hoteles de lujo en todo el mundo) - <https://www.mandarinoriental.es/>
- **RIU Hotels & Resorts** (94 Hoteles en todo el mundo) - <https://www.riu.com/es/home.js>
- **The Ritz-Carlton** (España)– <https://www.ritzcarlton.com/es/hoteles>
- **Nobu Hotel Ibiza bay** (Ibiza) - <https://www.nobuhotelibizabay.com/es/default.html>
- **Eurostars Hotels** (112 Hoteles en 14 países) - <https://www.eurostarshotels.com/>
- **Grupo Accor** (Con más de 5000 Hoteles en todo el mundo) - <https://all.accor.com/espana/index.es.shtml>
- **W Barcelona Hotel** - <https://www.w-barcelona.cat/>
- **Rafael Hoteles** - <https://m.rafaelhoteles.com/es/home.html>

- **Hoteles Santos** (12 hoteles de lujo en España)- <https://www.h-santos.es/>
- **Carris Hoteles** – (Compañía hotelera gallega con hoteles en Galicia y Portugal) – <https://www.carrishoteles.com/destinos/>
- **Ilunion Hotels** - <https://www.ilunionhotels.com/>
- **Oca Hotels** – (Compañía hotelera gallega con hoteles en España y Brasil) - <https://www.ocahotels.com/hoteles>
- **H10 Hotels** – (Hoteles en Europa y Caribe) - <https://www.h10hotels.com/es>
- **Derby Hoteles** – (Hoteles en Madrid, Barcelona, Londres y Paris) - <https://www.derbyhotels.com/>
- **Elba Hoteles**- (Hoteles vacacionales en España) - <https://www.hoteleselba.com/es/hoteles>
- **Hesperia** - <https://www.hesperia.com/>
- **Abba Hoteles** - <https://www.abbahoteles.com/es/home.html>
- **Catalonia Hotels** - <https://www.cataloniahotels.com/es>
- **Fuerte Hoteles** – (Con 5 Hoteles Vacacionales en Andalucía) - <https://www.fuertehoteles.com/nuestroshoteles/>
- **Fairmont** – <https://www.fairmont.com/>
- **Blue Diamond Resorts** – (Hoteles Vacacionales en el Caribe) - <https://www.bluediamondresorts.com/es/>
- **Intercontinental Hotel Group** - <https://www.ihgplc.com/>
- **Hotusa Hotels** - <http://www.hotusa.es/>
- **Be live Hotels (Globalia)**- <https://www.belivehotels.com/es/>
- **Hoteles Silken** - <https://www.hoteles-silken.com/es/>
- **AR hoteles**- <https://www.arhoteles.com/>
- **Playa Sol Ibiza Hotels** - <https://www.playasolibzahotels.com/>

En ambas titulaciones, el alumnado hizo prácticas durante los cursos 2016/17, 2017/18 y 2018/19, en **185** establecimientos (media de los tres cursos) distribuidos por todo el mundo. En cualquier caso, la base de datos de establecimientos colaboradores con el CSHG es más amplia y contiene un total de **2.100** establecimientos hoteleros y de restauración. Estos periodos prácticos formativos en empresa se realizan todos los años al finalizar el período docente en el CSHG.

Dado el volumen de Convenios realizados con las empresas, sería interminable relacionar todos ellos en este apartado, información y documentación que en todo caso se encuentra a disposición en el propio Centro. En todo caso, se adjunta en anexo un Modelo actual de convenio de prácticas en empresa y la relación de establecimientos colaboradores durante el curso 2018-19 (durante el curso 2019/20 no se llevaron a cabo con normalidad dado el contexto coyuntural del sector).

La información anteriormente presentada se refiere a las empresas y establecimientos que colaboran actualmente con el CSHG, estando prevista la ampliación del conjunto de entidades colaboradoras que sea pertinente, según las competencias especificadas en el plan de estudios para cada una de las menciones de Gastronomía y Dirección Hotelera. Todos los años contactan nuevas empresas con el Centro para solicitar alumnado en prácticas, lo que posibilita que la oferta de plazas tienda a superar al número de estudiantes matriculados, y con un componente internacional.

Los destinos de estas actividades prácticas en empresa durante el curso 2018/19 se distribuyeron del siguiente modo:

Tabla 4. PORCENTAJES DE ALUMNOS/AS POR DESTINO (España- Extranjero)

2018-19	España	Extranjero
Diploma Superior	69,31 %	30,69%
Diploma Gastronomía	95,45%	4,55%

Tabla 5. PORCENTAJES DE ALUMNOS/AS POR DESTINO (España: zona geográfica)

2018-19	Galicia	Norte España	Cataluña y zona mediterráneo	Andalucía	Zona Centro e Interior	Canarias	Baleares
Diploma Superior	12,14%	2,14%	10,00%	14,28%	9,27%	24,28%	28,57%
Diploma Gastron.	19,05%	38,10%	28,57%	9,52%	-----	4,76%	-----

Las prácticas en el extranjero durante los últimos cursos se han realizado, entre otros, en los siguientes países encuadrados por continentes:

Europa: Alemania, Andorra, Bélgica, Croacia, Francia, Inglaterra, Irlanda, Italia, Holanda, Hungría, Mónaco, Malta, Noruega, Portugal, Reino Unido, República Checa

América: Argentina, Brasil, Chile, Cuba, EEUU, Jamaica, Méjico, República Dominicana

África: Marruecos, Túnez

Asia: Bali, Cabo Verde, China, Emiratos Árabes, Indonesia, Jordania, Vietnam

Datos de inserción laboral

A continuación, se presentan algunos de los datos de inserción laboral que muestran una adecuación clara a las necesidades del mercado de cualificaciones en los niveles académicos superiores.

Como datos preliminares, es interesante indicar los resultados de un estudio de **mayo de 2015**, vinculados a un Trabajo de Fin de Titulación tutelado por profesorado del centro, sobre las salidas profesionales del alumnado egresado del CSHG, tanto de la titulación de *Gestión Hotelera* como de *Gastronomía* (base de datos de asociados de la Asociación de Antiguos Alumnos y nivel de respuesta de 92 formularios).

Los principales resultados fueron:

- El nivel de empleabilidad del CSHG supera el **90%**.
- El 95% de los encuestados trabajaban en el sector turístico, de los cuales el 70% en empresas hoteleras.
- El 24% del total se encontraba trabajando en el ámbito de la Restauración y el 42% ocupando puestos de Dirección.
- El 83% trabajaban en España (40% de ellos, en Galicia)
- El 67% ha promocionado en su trabajo entre 2 y 3 veces.
- El **83%** puntuaron con un 4 ó 5 (sobre puntuación máxima de 5) su nivel de satisfacción con el CSHG. Sobre la formación recibida, un **80%** mencionan expresamente la realización de Practicum o Stages todos los años, la orientación práctica y guiada de la formación y la formación en áreas operativas.

En **mayo de 2019**, el CSHG realizó un nuevo estudio, a través del departamento de Consultoría y Formación Continua, para disponer de información actualizada sobre la empleabilidad y trayectoria profesional de los alumnos/as que obtuvieron títulos propios del CSHG-USC entre los años 2007 y 2018. La metodología utilizada fue un cuestionario (*basado en la encuesta diseñada por el Observatorio de empleabilidad y empleo universitario <https://oeeu.org/> y del que forman parte, entre otras instituciones, la CRUE y la USC*). El índice de respuesta fue de un 15'8% (132 respuestas) y el 70% de respuestas correspondieron a antiguos alumnos/as que terminaron estudios en los **últimos 6 años** (2013-2018).

Los principales resultados fueron:

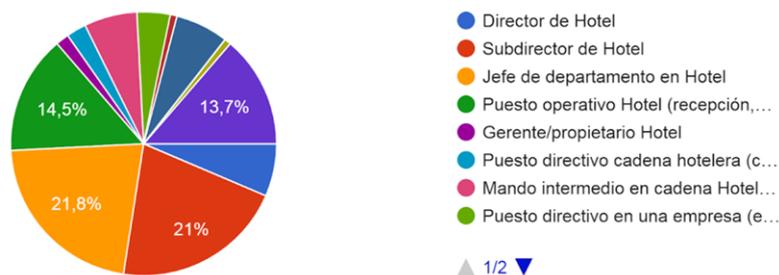
- El **90,2%** de los encuestados trabaja en el sector hostelero o turístico.
- El 14,5% residen en Galicia, el 25% en el extranjero y el resto en los diferentes destinos turísticos españoles, habiendo estado algún tiempo en el extranjero un 51% una vez terminados los estudios en el CSHG.
- El 35% de los encuestados indicaron que continuó realizando estudios al finalizar en el CSHG, principalmente en España.

- El **97%** obtuvo un primer puesto de trabajo antes de un año posterior a finalizar sus estudios (un 36% antes de finalizar estudios y un 53% en los primeros 6 meses). El **65%** nunca ha estado en situación de desempleo.
- Un porcentaje superior al **80%** consideran que los Practicum o Stages han sido la vía fundamental para acceder al mercado laboral.
- El 67% ha ascendido de puesto, tanto dentro de la misma empresa (45%) como cambiando a otra. El 85% perciben sus retribuciones como normales, altas o muy altas.

En los siguientes gráficos se puede visualizar el tipo de puesto que están desempeñando actualmente y cuántos empleos han desempeñado desde finalizar sus estudios en el CSHG:

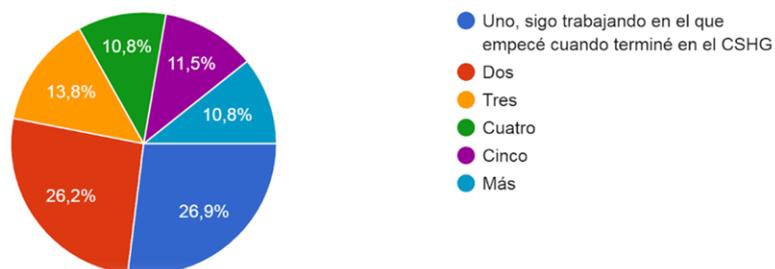
¿Qué puesto desempeñas?

124 respuestas



¿Cuántos empleos diferentes tuviste aproximadamente desde que terminaste en el CSHG?

130 respuestas



Complementando los datos previos, cabe mencionar que específicamente en las *ocupaciones de carácter gastronómico*, el porcentaje de inserción laboral se acerca prácticamente al 100% por parte del alumnado que actualmente cursa la titulación de Gastronomía, según datos manejados por *CSHGAlumni* (Asociación de antiguos alumnos del centro) a través de su bolsa de empleo.

Por último, indicar que el contacto directo y continuo que el CSHG mantiene con antiguos alumnos/as (profesionales en activo) proporciona al Centro información específica sobre los puestos de trabajo que ocupan, permitiendo verificar su adecuación a los diferentes perfiles profesionales existentes en el sector.

A modo de referencia y sin ánimo de ser exhaustivos, en la siguiente *tabla nº 6* se relacionan diferentes puestos que ocupan en la actualidad antiguos alumnos, que vienen a ser reflejo de los perfiles profesionales para los que capacitan las titulaciones del Centro y la actual propuesta de titulación de Grado (no identificando personalmente cada caso por cumplimiento de la normativa de protección de datos).

Toda esta información permite constatar un alto grado de empleabilidad e inserción laboral del alumnado egresado de las diferentes titulaciones del centro, tanto del ámbito hotelero como gastronómico, en puestos acordes con los perfiles profesionales planteados.

Tabla 6. RELACIÓN DE PUESTOS ACTUALES (no exhaustiva)

Puesto actual
Accounting Clerk (Francia)
Account Manager empresa Marketing (España)
Advisor at University / Formador (Noruega)
Administrativo/a financiero (España)
Analista de Operaciones (España)
Asesor gastronómico / responsable I+D+I (España)
Asistente Dirección Hotel (República Dominicana)
Assistant Hotel Manager (Indonesia)
Assistant Manager Front Office (Dubai)
Auditor/a Interno Accor (Reino Unido)
Branch Manager (España)
Chef-Jefe/a de Cocina (España)
Chef ejecutivo (Noruega)
Chef corporativo (Reino Unido)
Cocinero/a- Jefe/a de Cocina (España)
Cocinero/a (España)
Communication Coordinator (Mónaco)
Community Manager (España)
Conference and Banqueting Manager (Reino Unido)
Consejero/a- Director/a General (España)
Coordinador/a de Eventos (España)
Coordinador/a de Formación (España)
Country Manager (México)
Delegado/a de Operaciones (España y Portugal)
Director Asset Management Consultora España y Portugal (España)
Director/a Corporativo de Alimentos y Bebidas (España)
Director Corporativo Revenue Management-Distribución (España)
Director/a de Alojamiento (Reino Unido)
Director/a Comercial (España y Africa)
Director/a de Marketing y Comunicación (España)
Director/a de Operaciones (Gibraltar)
Director/a Gerente Hotel (España)
Director/a Hotel (España)
Director/a Hotel (España)
Director/a Hotel (Francia)
Director/a Hotel (Portugal)
Director/a Hotel (Guinea Conakry)
Director/a Hotel (República Dominicana)
Director/a General empresa receptivo, eventos y MICE (España)
Director/a General Cadena Hotelera (España)
Director General /CEO (España)
Director General Área País (República Dominicana)
Director/a Housekeeping (España)
Director/a de Expansión (España)
Director/a de Explotación (Cuba)
Director of Business Development (China)
Director/a Recursos Humanos (España)

Puesto actual
Docente universitaria área Gastronomía (Perú / Francia)
E-Commerce Manager (Portugal)
Empresario (España)
Ejecutivo/a de Cuentas (España)
Event Coordinator (Francia)
Events Manager (Australia)
Formador y asesor/consultor gastronómico (Portugal)
Front Office Supervisor (Canadá)
F&B Manager (Egipto)
Gerente de Alimentos y Bebidas (México)
Gerente Agencia Viajes (España)
Gerente de Camping (España)
General Assistant (Reino Unido)
General Manager (Brasil)
General Manager (Italia)
General Manager Hotel (Tanzania)
General Manager Hotel (EEUU)
Guest Experience (España)
Gobernante/a Corporativa (España)
Jefe/a de Calidad (España)
Jefe/a de Compras (España)
Jefe/a de Recepción (España)
Jefe de Restauración/Adjunto a Dirección (España)
Learning&Development Manager (Dubai)
Manager Consultora (España)
Operations Manager (Croacia)
Owner&Quality Manager (Ecuador)
Presidente/a empresa interiorismo hotelero (Portugal)
Propietario/a restaurante (España)
Propietario/a y chef restaurante 1 estrella Michelin (España)
Quality Manager (Vietnam)
Regional Head of Human Resources (EEUU)
Regional Manager Spain Business Development (España)
Recruitment consultant (Bélgica)
Responsable empresa de restauración colectiva/catering (España)
Responsable de eventos (España)
Revenue Manager (España)
Sales Executive – MICE (China)
Sales Manager (Alemania)
Sales & Conference Manager (China)
Senior Consultant (Alemania)
Senior Revenue Manager (España)
Senior Sous Chef restaurante cadena hotelera internacional (EEUU)
Subdirector/a Hotel (España)
Subdirector/a Hotel (España)
Subdirector/a Financiero/a América (México)

El mapa siguiente representa diferentes destinos a nivel mundial, no contemplando la totalidad, donde los antiguos alumnos/as se encuentran trabajando, incluyendo tanto el alumnado egresado de títulos extinguidos como actuales.



Por último, mencionar que desde el año 2015, el CSHG es miembro de **Hosco**, portal internacional que colabora con empresas y escuelas del sector hostelero tanto para la búsqueda de empleo como de prácticas profesionales, prestando servicios de apoyo.

Cooperación internacional

Muestra de la pertinencia y necesidad de la titulación de grado que se presenta es la intensa colaboración internacional del CSHG, a través de la formación que el centro imparte en la actualidad, aun siendo un título propio. La propuesta de grado contempla las necesidades y aspectos de crecimiento a corto y medio plazo que se derivan de esta cooperación internacional.

Así, el CSHG es socio de **EUHOFA INTERNATIONAL** (Association of Hotel Schools and Universities) desde hace varios años, habiendo organizado el 44º Congreso Mundial en 2005 y estando previsto que vuelva a hacerlo en el año 2022, coincidiendo con el año Xacobeo 2021-22, bajo el lema *“GALICIA EL BUEN CAMINO. Adaptación de metodologías didácticas a las nuevas generaciones”*.

El CSHG también ha sido miembro de **EUROCHRIE** (European Council of Hotel, Restaurant & Institutional Education), asociación internacional para el fomento de la

educación y la formación en el sector, llegando a estar en su día el centro representado en el “board” (Area Consultant- Spain).

Desde el año 2009, el CSHG forma parte como miembro afiliado de la **OMT** (Organización Mundial del Turismo), organismo de Naciones Unidas que desempeña un papel central en la promoción del desarrollo de un turismo responsable, sostenible y accesible, prestando especial atención a los países en desarrollo (Código Ético Mundial-Objetivos de Desarrollo de ONU para el milenio), recientemente como parte integrante de la Agencia de Turismo de Galicia.

El CSHG ha participado durante varios años en el programa internacional **“European Bachelor in International Hospitality Management”**, en colaboración con L’École de Savignac (Francia), Wittenborg University of Applied Sciences (Holanda), Angell Business School Freiburg (Alemania) y la School of Service Management de la Universidad de Brighton (Inglaterra). Dicho programa tenía una duración de 3 años, y el alumnado (en su mayoría, de procedencia francesa) cursaba el 2º año en el Centro.

El CSHG dispuso de un acuerdo de colaboración con la Universidad de Brighton hasta el curso 2020/21, por el que alumnos egresados del Diploma Superior en Gestión Hotelera han podido cursar el BA (Hons) International Hospitality Management (Top-Up) durante un curso académico.

Por otro lado, sigue vigente el acuerdo de cooperación con la **NTHV Breda University of Applied Sciences (Holanda)**, para promover la colaboración académica y acciones de intercambio de estudiantes y profesorado. Asimismo, durante años el centro colaboró con **ESCP Europe Business School**, en diversas actividades entre otras el *International Master in Hospitality & Tourism Management*, y al que pueden acceder el alumnado egresado del CSHG.

Por último, indicar que el CSHG ha sido miembro del **Institute of Hospitality** (Inglaterra), institución que promueve la formación de profesionales en la industria HLT (Hospitality, Leisure and Tourism), prestando servicio de fondos bibliográficos y actualización. Asimismo, también de **STR Share Center**, institución que presta servicio de acceso a datos para apoyo a la docencia e investigación académica (en colaboración con ICHRIE).

Como referente de participación internacional, el CSHG suele participar en diferentes **concursos internacionales** anuales (*aparte de otros de ámbito nacional*), como institución educativa, promoviendo la presentación de estudiantes, bien sea individualmente como en equipo. Recientemente, podemos mencionar el Hyatt Student Prize (Hyatt- París) o la European Mise en Place Cup (EMCup- Maastricht).

Formación Continua y Consultoría

Finalmente es importante mencionar la labor del departamento de Formación Continua y Consultoría de la Dirección de Profesionalización (CSHG). Su labor le permite detectar las necesidades de formación actuales y futuras del sector, que también han sido también tenidas en cuenta en la propuesta curricular que se presenta.

El departamento de **Formación Continua y Consultoría del CSHG** se creó en 1996 con la misión dar soluciones a empresas e instituciones, tanto en asesoramiento de nuevos proyectos como realizando acciones de formación continua de los trabajadores/as del sector turístico y hotelero y apoyo al emprendimiento. Todo ello, de acuerdo a la demanda actual y futura, generando oportunidad de colaboración entre el sector público, privado, universidades e instituciones y contribuyendo a la transformación del sector turístico y su entorno, a través de la calidad, la innovación y el espíritu emprendedor.

Entre sus funciones se encuentran la elaboración de proyectos de consultoría a nivel autonómico, nacional e internacional, acciones formativas con el sector público y privado, universidades y centros de formación turística, colaboración con otros departamentos de la Administración autonómica e instituciones de carácter público para la implantación de planes de formación continua con el sector de Galicia, desarrollo de procesos de evaluación interna del rendimiento, su control y verificación o la colaboración con la Xunta de Galicia en el desarrollo y gestión de actividades que contribuyan a la mejora de cualificación profesional en materia turística.

El departamento cuenta con una dilatada experiencia en gastronomía, hostelería y turismo en diferentes proyectos de cooperación internacional, y es un lugar de encuentro con los profesionales del turismo, orientada a la calidad, a la sostenibilidad, a la accesibilidad, a la innovación y al servicio a la sociedad, primando la responsabilidad, el esfuerzo personal, la ética, la igualdad de oportunidades y la excelencia en el trabajo.

Dentro de sus líneas estratégicas, a nivel autonómico está la mejora y adecuación de la oferta formativa para adaptarla a los nuevos perfiles profesionales e impulsar una formación que ponga en relieve los atributos diferenciales de Galicia a través del diseño de un Plan de Formación para el sector turístico y a nivel internacional el fomento de la cooperación e intercambio de conocimientos entre instituciones en materia turística. Ejemplo de ello, se puede mencionar el convenio con la Federación de hotelería y gastronomía de la república de Argentina (FEHGRA), una asociación de directivos de establecimientos hoteleros y gastronómicos con 63 filiales que agrupa a más de 50.000 negocios hosteleros y gastronómicos, que desde 2011 tiene al CSHG como un referente para sus directivos en formación en hotelería y gastronomía, y organiza un programa a medida anualmente en el que se vienen a formar a Galicia.

También cuenta con experiencia en la puesta en marcha de escuelas de Gastronomía y Hostelería, encargándose del diseño de planes de estudios a nivel nacional e internacional, como puede ser el caso de la escuela de gastronomía del Centro Galicia de

Buenos Aires (2012) o proyectos financiados por la Agencia de Cooperación Internacional para el desarrollo (AECID) como la Escuela de Hostelería de Minya (Egipto 2008-2012). También diseñó los planes de estudio para el proyecto de la escuela Hotelera Termal de Verín, adaptados a las necesidades del sector de Galicia y norte de Portugal (2012).

Dentro de los estudios realizados por el departamento cabe mencionar, al ser tenidos en cuenta por la Comisión para esta memoria, el *Estudio de Necesidades de formación del sector turístico en Galicia (2017)* y el *Estudio de empleabilidad del egresado del CSHG (2019)*.

Desde el año 2020, este departamento coordina el Plan de Formación anual de Turismo de Galicia dirigido al sector turístico.

1.10. b) Procedimientos de consulta internos y externos utilizados para la elaboración del plan de estudios

Para elaborar el plan de estudios del *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras* se han utilizado diversas fuentes o referencias. Se destacan las siguientes:

INFORMES:

- ANECA, Libro Blanco de Turismo (2004)
- Informe Innovación en el sector hotelero. ITH-Fundación Cotec (junio 2007)
- ANECA, Informe Reflex sobre el profesional flexible en la Sociedad del Conocimiento (junio de 2007)
- Informes “Tuning Educational Structures in Europe” (version 2005 y 2006)
- EXCELTUR, “Libro Blanco de los Recursos Humanos del Turismo en España” (2006)
- “Estudio Internacional Fundación BBVA sobre estudiantes universitarios de seis países europeos”. Fundación BBVA- departamento de estudios sociales y opinión pública. (diciembre 2010)
- “Recursos Humanos en el sector hotelero: acciones para aumentar la calidad del Servicio”. Enrique Claver y otros. (2001)
- “Innovación en el sector hotelero”. ITH-fundación Cotec (2007)
- Revista de Estudios de Juventud: Perfiles y competencias del sector gastronómico español. INJUVE (diciembre 2017)
- Informe “Innovación Turística en España 2017”. ESADE-ITH (junio 2017)
- Informe “Empleabilidad 2018”. Infoempleo-Adecco (2019)
- “Monitur 2018”. Exceltur (2018)
- Guía del Mercado Laboral 2019. Spring Professional 2019- ADECCO (2019)
- “Shaping the future of hospitality–Outlook 2030”. Ecole Hoteliere de Lausanne (EHL-2018)

- “Executive Summaries of the NTG Country Interview Reports on the Future of Digital, Green and Social Skills in Tourism”. NHTV Breda- Holanda. Next Tourism Generation Skills Alliance (junio 2019).
- “Informe CYD sobre sistema universitario español 2018”. Fundación Conocimiento y Desarrollo (CYD- junio 2019)
- Informe “El futuro del trabajo en el turismo y el desarrollo de competencias”. OMT (OIT). Cegos (Informe basado en documento de trabajo presentado en la 8ª Reunión de Ministros de Turismo del G20, Japón, Octubre 2019)

PLANES DE ESTUDIO:

NACIONALES:

- *Planes de estudios* de Grados en Turismo ya verificados, así como en Dirección Turística y Hotelera y en Gestión Hotelera en España.

Entre otros:

- Grado en Turismo (Dirección Turística y Dirección Hotelera). CETT- Universidad de Barcelona
 - Grado en Gestión Turística y Hotelera. Escuela Universitaria de Turismo Sant Ignasi-Universidad Ramón Llull
 - Grado en Gestión Turística y Hotelera. Universidad de San Jorge
 - Grado en Turismo por la EUTDH- Universidad Autónoma de Barcelona
 - Grado en Gestión Hotelera y Turística. EUHT-. St Pol de Mar
 - Bachelor en Dirección Hotelera Internacional. Escuela Vatel (Madrid)
 - Grado en Turismo (mención en Dirección Hotelera). Universidad de Nebrija
 - Título Universitario (BBA) en Dirección Hotelera Global y Empresas Turísticas. Les Roches Marbella.
 - Grado en Turismo. Universidad de las Islas Baleares
 - Grado en Turismo. Universidad de A Coruña
 - Grado en Turismo. Universidad de Vigo (campus Orense)
- *Planes de estudios* de Grados en Gastronomía:
 - Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera. Universidad de Málaga.
 - Grado en Gastronomía y Artes Culinarias. Universidad de Alicante
 - Grado en Ciencias Gastronómicas. Universidad de Valencia
 - Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas (CETT). Universidades de Barcelona y Politécnica de Cataluña
 - Grado en Gastronomía y Artes Culinarias (Basque Culinary Center). Universidad de Mondragón.
 - Grado en Gastronomía (GASMA). Universidad Cardenal Herrera CEU (Castellón)

- Grado en Gastronomía. Universidad Católica San Antonio (Murcia)
- Grado en Gastronomía. Universidad Francisco de Vitoria (Madrid) y acuerdo con Le Cordon Bleu.

INTERNACIONALES:

- *Planes de estudios de “Bachelor in Hospitality Management”* (y denominaciones similares) ofertados en universidades o centros internacionales.

Entre otros:

- Bachelor of Science degree in hotel administration. Cornell University-(EEUU)
 - Bachelor of Science in International Hospitality Management. Ecole Hoteliere de Lausanne-(Suiza)
 - BBA in Global Hospitality Management. Les Roches International School of Hotel Management-(Suiza, España y China)
 - BBA in International Hospitality Business. Glion Institute of Higher Education-(Suiza, Reino Unido)
 - Bachelor in Hospitality Management. The Hague Hotel Management School-(Holanda)
 - Bachelor in Hotel Management. NHTV Breda University of Applied Sciences (Holanda)
 - HBA- Hospitality Business Administration. Wittenborg University of Applied Sciences (Holanda)
 - BSC (Hons) in International Hospitality Management. Oxford Brookes University (Reino Unido)
 - BA (Hons) in International Hospitality Management. University of Brighton-(Reino Unido)
 - Bachelor in Hospitality Management. Bad Honnef University of Applied Sciences (Alemania)
 - Bachelor International en management de L’hotelliere restauration. Ecole de Savignac-(Francia)
 - Bachelor Hospitality, Tourism and Experience Management. Haaga-Helia University of Applied Sciences (Finlandia)
- *Planes de estudios, incluidos Bachelor’s degree, en Gastronomía:*
 - Bachelor Degree in Culinary Arts Management. Culinary Institute of América-(EEUU).
 - Culinary Arts Bachelor. College of Culinary Arts- Johnson and Wales University (EEUU)
 - Bachelor in International Culinary Arts Management. Paul Bocusse Institut (Francia)
 - Bachelor in Culinary Arts. Alain Ducasse Education (Francia)

- Bachelor in Culinary Arts Management. Le Cordon Bleu (Francia)
- Degree in Food Innovation & Management. Università di Scienze Gastronomiche (Italia)
- Licenciatura en gastronomía. Universidad Anáhuac (México)

OTROS REFERENTES:

- Zabalza, Miguel A. "El Practicum en la formación universitaria: estado de la cuestión". *Revista de Educación*, 354, 21-43. (2011)
- Zabalza, Miguel A. "Competencias docentes del profesorado universitario. Calidad y desarrollo profesional" (2007)
- Miguel Díaz, Mario de (coordinador). "Metodologías de Enseñanza y Aprendizaje para el desarrollo de competencias" (2006)
- Kluwer Academic Publishers. "Professional Learning: gaps and transitions on the way from Novice to Expert" (2004)
- Vidal García Javier (coordinador). "Métodos de análisis de la inserción laboral de los universitarios". (2003)
- Association for Tourism in Higher Education (ATHE). "Benchmarking and the Higher Education Curriculum". (2000)
- Birdir Kemal, E. Pearson Thomas. "Research chefs' competencies: a Delphi approach". *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. (2000)
- Baum, Tom. "Skills and Training for the Hospitality sector: a review of issues", *Journal of Vocational Education & Training* págs. 343-364(2002)
- Sigala Mariana, Baum Tom. "Trends and Issues in Tourism and Hospitality Higher Education: Visioning the Future". *Journal of Hospitality & Tourism Research- Sage journals* (2003).
- Asistencia a mesa redonda de debate "Competencias del nuevo directivo en 'hospitality'" - ESCP Europe- Madrid (junio 2010)
- Wilks Daniela, Hemsforth Kevin. "Soft skills as key competencies in hospitality higher education: matching demand and supply". *Department of Management Sciences. Universidade Portucalense-Oporto*. (2011).
- Cheng, Michael S. "A competency model for Culinology® graduates: Evaluation of the Research Chefs Association's Bachelor of Science in Culinology® core competencies". *Iowa State University* (2012). *Graduate Theses and Dissertations*.
- Fernández Latorre, Francisco M. "Formación, Investigación e Innovación en Turismo".. *Edición Digital@Tres* (2012).
- Murga-Menoyo, M.A. "Competencias para el desarrollo sostenible: las capacidades, actitudes y valores meta de la educación en el marco de la agenda global post-2015". *Foro de Educación*, 13 (19), 55-83(2015)
- Poutanen, Eero. "The most important hospitality competences in the times of digitalization". (Bachelor Thesis) *Haaga-Helia University of Applied Sciences-Finlandia* (2016).

- Giousmpasoglou Charalampos, Marinakou Evangelia. “Chefs’ future competencies needs in the UK: the stakeholders’ perspectives”. John Cooper-UK (2016).
- Beraza Garmendia Jose M., Azkue Irigoyen Itziar. “Diseño de un itinerario de formación dual: universidad-empresa en GADE” (Designing a dual education-University/Business- pathway in a BBA course). Journal of Management and Business Education (2018).

Cabe indicar que en lo que se refiere a titulaciones afines existentes en las universidades del Sistema Universitario de Galicia (SUG), la propuesta de **Grado en Gestión de Empresas Hosteleras** presenta una orientación específica y diferenciada, que permite la no coincidencia de objetivos y contenidos con las mismas, en el porcentaje mínimo establecido en el *anexo I de Orden de 20 de marzo de 2012 que desenvuelve el Decreto 222/2011, de 2 de diciembre, que regula las enseñanzas universitarias oficiales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia*, donde también lo indica en su artículo 4.

El Grado está adscrito a la Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas, *actualmente al Ámbito de Conocimiento Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo*, con los contenidos de formación básica exigidos por la normativa estatal y se ha diseñado con unos objetivos, competencias y contenidos claramente diferenciados de las otras titulaciones de grado de dicha Rama (véase el Grado en Administración y Dirección de Empresas de la USC). Del mismo modo, se han tenido en cuenta el resto de titulaciones de Grado presentes en el SUG en el ámbito del Turismo, con las que este título mantiene una clara y suficiente diferenciación en los mismos términos (Universidad de A Coruña y Universidad de Vigo), tanto a nivel general como en la especificidad de las dos menciones propuestas.

Las competencias, los resultados del aprendizaje, la adecuación de los contenidos al sector hostelero, su vocación y su elevada orientación práctico-profesional y, en su globalidad la propuesta del título, son significativamente diferentes. Su estructura en dos menciones específicas en el ámbito gastronómico y hotelero, de manera conjunta, suponen una novedad dentro de la enseñanza universitaria del Sistema Universitario de Galicia.

Por aportar algunos datos, considerando la estructura de los planes de estudio de ambos grados de Turismo, el Grado en Gestión de Empresas Hosteleras posee un *nivel de no coincidencia* (mínimo) con el Grado de Turismo de la Universidad de A Coruña en torno al 60% de créditos ECTS, siendo del 53% en el caso del Grado del Turismo de la Universidad de Vigo. Asimismo, su planteamiento práctico-profesional, con un mínimo de 64 ECTS con tal carácter (27% del total) y una distribución de períodos formativos en empresas todos los cursos, y 74 ECTS propios de cada mención (31% del total) marcan una distancia en el diseño del plan de estudios, sin obviar que 60 ECTS (25%) son créditos de Formación Básica en todas las titulaciones de grado.

Concluyendo, en ambos casos, el nivel de potencial coincidencia del Grado propuesto es inferior al 50% de créditos que se indican tanto en la *Orden de 20 de marzo de 2012*

que desenvuelve el Decreto 222/2011, como en el propio Decreto 222/2011, de 2 de diciembre que regula las enseñanzas universitarias oficiales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Procedimientos de consulta internos y externos

La propuesta del *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras* surge desde la Dirección de Profesionalización de la Agencia de Turismo de Galicia, con el decisivo apoyo de la Consellería de Presidencia, Xustiza e Turismo de la Xunta de Galicia y la propia Universidad de Santiago de Compostela.

Con tal propósito, se constituye una *Comisión de Grado* compuesta por el Director/a de Profesionalización de Turismo de Galicia, la delegada de la USC en el Centro, el Coordinador Académico del CSHG y profesorado responsable de diferentes departamentos y áreas de conocimiento del Centro, que imparten docencia en los actuales títulos de Diploma Superior en Gestión Hotelera y Diploma de Gastronomía y Gestión en Cocina.

Esta composición permitió disponer de una visión global en el ámbito de trabajo de dicha Comisión a lo largo de todo el proceso de elaboración. Entre las fases de la totalidad del estudio llevadas a cabo, cabría reseñar las siguientes:

- Análisis del entorno socioeconómico, demanda del título y grado de inserción laboral
- Perfil de ingreso, competencias y perfiles profesionales
- Revisión de ofertas formativas (planes de estudio) de otras instituciones educativas de educación superior, tanto a nivel nacional como internacional.
- Consulta de bibliografía de referencia, tanto de ámbito académico como profesional
- Consultas de carácter interno (académico)
- Consultas de carácter externo, tanto del ámbito académico como profesional (responsables de empresas y antiguos alumnos/as), para lo que se contó con la colaboración de un panel de expertos
- Definición de competencias y resultados de aprendizaje del plan de estudios
- Validación de la propuesta formativa por parte del sector (panel de expertos)
- Desarrollo del plan de estudios, metodologías y sistemas de evaluación, reconocimientos y equivalencias
- Análisis de recursos humanos y materiales, necesarios y disponibles
- Establecimiento del Sistema de Garantía de Calidad del título (CSHG)
- Elaboración completa de la memoria del Grado

Durante el diseño de la propuesta presentada en esta memoria, se fueron contrastando y presentando los avances con el Claustro de profesorado y con un grupo externo de profesionales del sector.

Procedimientos internos

La *Comisión de Grado* ha liderado todo el proceso de consultas, tanto a nivel interno como externo, con el fin de recabar información relevante para la definición y posterior elaboración del currículo de la titulación de Grado.

Dicha Comisión de Grado se ha reunido de manera periódica y continua en diferentes momentos de todo el proceso arriba detallado, para ir acometiendo las distintas fases de trabajo, compartir los progresos y debatir y consensuar los resultados, aplicando un procedimiento de retroalimentación permanente, que se ha plasmado en esta memoria.

Asimismo, se contó con la colaboración de la totalidad del Claustro de profesorado, a través de los departamentos, tanto a nivel de estructura del plan de estudios, resultados del aprendizaje, contenidos, metodologías docentes y sistemas de evaluación, teniendo en cuenta en cuenta las aportaciones oportunas dentro del proceso de revisión. El profesorado pudo de este modo incorporar al trabajo sus conocimientos y la experiencia adquirida desde el año 2007 sobre procesos de actualización y adaptación de la formación impartida a la metodología del crédito europeo (EEES) y procesos de aprendizaje basados en competencias. Una vez concluida la propuesta final de *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras*, ésta se presentó al conjunto del personal del CSHG.

El CSHG validó la propuesta de título, previamente a su envío a la Universidad de Santiago de Compostela (USC), a través de su actual *Consejo Académico*. La USC ha valorado la memoria correspondiente, emitiendo en su caso el Servicio de Gestión de la Oferta y Programación Académica (*SXOPRA*) vinculado a los Vicerrectorados de Titulaciones y Organización Académica y la *Comisión de Titulaciones*, los informes técnicos a nivel académico pertinentes.

Por último, indicar que la USC realiza un procedimiento de exposición pública de las memorias de Grado, que permite la presentación de enmiendas de todas las propuestas de nuevas titulaciones de la universidad, consultable por toda la comunidad universitaria, que aporta transparencia al proceso y una oportunidad para incorporar sugerencias que pudiesen ser relevantes. Con posterioridad, la memoria del título de Grado se valida y aprueba tanto por el Consello de Goberno de la USC como por el Consello Social.

Procedimientos externos

La *Comisión de Grado* ha procedido a realizar diversas acciones de consulta, en el ámbito académico, institucional y profesional (empleadores y responsables empresariales), así como a antiguos alumnos/as de las titulaciones del CSHG, para obtener información relevante en cuanto a necesidades formativas y profesionales, perfiles profesionales actuales y futuros, previsiones de evolución del sector turístico y hostelero, y todos aquellos aspectos que pudiesen ayudar a enfocar y mejorar la estructura formativa de la nueva titulación de Grado.

Consulta a empresas del sector hotelero y gastronómico:

Se realizó una *consulta* a una muestra de *empresas del sector (junio- septiembre de 2019)*, de tal modo que abarcase un amplio espectro del mercado hostelero, tanto del ámbito del alojamiento como de la restauración, a nivel hotelero y gastronómico, incluyendo diferentes tipos de empresas, por tamaño, producto, propiedad y distribución geográfica.

En total se analizaron las respuestas de:

- 11 cadenas hoteleras, de diferentes tamaños: portafolios entre 5 establecimientos y más de 3.000, y plantillas de trabajadores desde 268 hasta más de 370.000 empleados/as. Las empresas consultadas son, en unos casos, de propiedad española y con presencia internacional y, en otros, de titularidad extranjera, con presencia en diferentes segmentos de mercado.
- 1 gran empresa española de restauración, con más de 400 establecimientos y 9.000 empleados, perteneciente a un grupo internacional.
- 1 gran empresa internacional de colectividades, con más de 1.000 centros de trabajo y 13.000 empleados.
- 1 empresa local dedicada a la organización de banquetes y eventos.
- El Clúster Turismo de Galicia, de ámbito autonómico.
- 1 Asociación gallega de restauración.

Consulta a profesionales, antiguos alumnos/as de titulaciones del CSHG:

Se realizó una *consulta* a una muestra representativa de *profesionales (antiguos alumnos/as del CSHG)*, durante el mismo periodo de junio- septiembre de 2019, con experiencia en los diferentes ámbitos gastronómico y hotelero a lo largo de su carrera laboral, procurando buscar un equilibrio entre las áreas de trabajo y salidas profesionales de los futuros egresados de la titulación.

En total se analizaron las respuestas de 41 personas, según la siguiente estructura:

Ámbito gastronómico:

- 9 en Restaurante y 2 en Cadena de Restaurantes
- 7 en Cocina de Banquetes y 4 en Cocina de Hotel
- 7 en Gastrobar
- 3 en Colectividades
- 3 en Cocina 5ª Gama
- 2 franquiciadores

Ámbito hotelero:

- 11 en Dirección de Hotel
- 6 en Gestión de Operaciones
- 5 en Gestión de Alimentos y Bebidas
- 3 en Revenue Management
- 3 en Área de Alojamiento y 3 en Área Comercial
- 3 en Expansión y 2 en Administración
- 2 en Guest Experience
- 2 en Gestión y Organización de Eventos
- 2 en Recursos Humanos
- 2 emprendedores
- 1 en Dirección General (CEO)

Panel de expertos (jornada de trabajo):

Se organizó una jornada de trabajo con un *Panel de Expertos*, muestra representativa del ámbito académico, profesional e institucional, con el mismo objetivo de recopilar información sobre la situación actual del sector, su visión sobre la evolución futura y los perfiles profesionales requeridos, y por tanto sobre las necesidades formativas de los recursos humanos adaptados a esos perfiles.

El Panel estuvo compuesto por 17 personas, con ámbitos de actuación a nivel local y autonómico, nacional e internacional:

- 3 personas de la Universidad de Santiago de Compostela, dos docentes investigadores y un técnico especializado en oferta académica
- 4 personas del ámbito empresarial hotelero, español e internacional, con diferentes niveles de responsabilidad, desde la presidencia de grupo hotelero hasta el área de Recursos Humanos, alguno de ellos antiguo alumno/a
- 3 personas del ámbito empresarial gastronómico, nacional y local, de reconocido prestigio
- 2 consultores, uno/a de ellos antiguo alumno/a y representante de consultora internacional, y otro/a independiente
- Representante del Cluster de Turismo de Galicia
- Representante del Cluster Agroalimentario de Galicia y responsable de I+D+I en empresa alimentaria (sector productivo)
- 2 representantes de asociación ecogastronómica de ámbito local (economía circular)
- 1 representante de fundación gastronómica de ámbito autonómico (investigación)

Dicho grupo de expertos se reunió el 7 de febrero de 2020 en el CSHG. Durante la jornada se organizaron reuniones de trabajo en grupos subdivididos y posteriormente una

sesión plenaria de puesta en común y presentación de conclusiones. Previamente se les había enviado un cuestionario abierto que permitió que los participantes pudiesen realizar una reflexión previa al día de la jornada.

Los participantes indicaron diferentes competencias, habilidades y cualidades (“hard” y “soft”) que necesitan los nuevos profesionales del sector y lo que consideran los principales retos que los futuros alumnos/as egresados deberán abordar en los próximos 10 años. A su vez, también indicaron las que consideran innovaciones con mayor impacto en el sector en los próximos años y la potencial contribución de los graduados en el desarrollo sostenible de la industria hostelera.

Finalmente el comité de expertos indicó áreas clave en la formación, clasificándolas mediante una valoración de 1 a 5, en una escala de Likert, presentando el siguiente resultado:

- ›Gestión de Personal y Equipos : 4,8
- ›Gestión de Clientes: 4,6
- ›Diseño y Desarrollo de Producto: 4,3
- ›Gestión de la Innovación para el cambio: 4,2
- ›Gestión Económico-Financiera: 4
- ›Gestión de recursos (instalaciones, equipamientos ...): 3,2

El resultado de estos *procedimientos de consulta* permitió realizar un proceso de revisión de las competencias relevantes que demanda el mercado, tanto en puestos intermedios operativos como directivos en el ámbito gastronómico y hotelero, en la actualidad y en un futuro a medio plazo. De este modo, han aportado información sobre los aspectos a redimensionar y mejorar en la oferta de estudios del CSHG para conseguir una mayor adecuación a las necesidades del sector y, por tanto, su consideración para la elaboración de esta propuesta de Grado.

Asimismo, el CSHG realizó un *estudio sobre empleabilidad y trayectoria profesional (2019)* del alumnado que obtuvo títulos propios del CSHG-USC entre los años 2007 y 2018, mencionado anteriormente en el apartado de inserción laboral

Finalmente reseñar que, *una vez elaborado el plan de estudios*, se han llevado a cabo diferentes acciones para validar la idoneidad y adecuación de la propuesta de Grado, destacando el anteriormente mencionado procedimiento de exposición pública de la memoria del título entre la comunidad universitaria, que puede considerarse tanto de ámbito interno de la USC como en este caso externo al CSHG.

1.10. c) Incardinación en el contexto de la planificación estratégica de la universidad o del sistema universitario de la Comunidad Autónoma, la oferta global de títulos y potencialidad de la/s universidad/es que lo imparten para alcanzar los resultados de aprendizaje planificados

Carácter esencial o estratégico- respuesta a necesidades prácticas y científicas del SUG.

La USC determinó dentro de su Planificación Estratégica 2011-2020 (http://www.usc.es/export/sites/default/gl/gobierno/vrcalidade/descargas/proplanest_rUSC_2011-20.pdf) la siguiente línea “Oferta de titulaciones adaptada a las necesidades de la sociedad”: *A USC posúe unha oferta formativa de gran tradición e solvencia recoñecida tanto a nivel local como estatal. Esta oferta debe ser actualizada.....ás necesidades dunha sociedade en constante cambio e, por outra, a inclusión de novos títulos que serva para satisfacer as demandas emerxentes dos actuais mercados laborais.....A proxección internacional da oferta formativa é un imperativo na reformulación das titulacións de grao e posgrao. A USC debe propoñerse orientar todos os títulos cara ao mercado internacional.....”*

De cara a la revisión de la Planificación Estratégica realizada a partir de 2021, cabe destacar que la propuesta del Grado en Gestión de Empresas Hosteleras es plenamente acorde a los criterios y principios de la Programación Plurianual 2019-2022:https://www.usc.es/export9/sites/webinstitucional/gl/gobierno/xerencia/info_economic_a/06.-APROBACION-CONSELLO-SOCIAL-PROGRAMACION-PLURIANUAL-2019-2022.pdf.

En el caso del Grado en Gestión de Empresas Hosteleras plantea la transformación de un título propio a un título oficial (la vinculación de los títulos propios del CSHG con la USC data del año 1995). Con dicha transformación no sólo se amplía la oferta de titulaciones de la Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas en la USC, actualmente del ámbito de conocimiento Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo, sino que se actúa sobre otras líneas estratégicas que ha venido estableciendo la Universidad en su plan estratégico:

1. Oferta de titulaciones adaptada a las necesidades de la sociedad
2. El estudiantado: valor presente y futuro
3. Una Universidad de reconocido prestigio internacional
4. Transferencia efectiva del conocimiento
5. El compromiso y la implicación con la sociedad

Equilibrio territorial del SUG: justificación del campus elegido para la implantación de la enseñanza en relación a la especialización de éste.

Teniendo en cuenta que el nuevo grado parte de la experiencia y recursos del CSHG replanteando la actual oferta formativa para adaptarla a las necesidades actuales de la sociedad en general y del sector en particular, la elección del campus ha venido dada por la ubicación de dicho centro.

Concluyendo, el nuevo título completa la oferta de las titulaciones específicas en el Campus de Santiago de Compostela, así como la oferta de formación superior en el sector turístico, suponiendo la primera titulación de grado en el ámbito de la gastronomía, conjuntamente con la gestión hotelera, que se plasma en las dos menciones ofertadas.

Acreditación del cumplimiento de, por lo menos, dos requisitos de los previstos en el artículo 5.1 del Decreto 222/2011.

El título de Grado en Gestión de empresas Hosteleras tiene claramente un *diseño curricular que favorece la empleabilidad de sus egresados*. Según se indica en apartados anteriores, el porcentaje de inserción laboral se sitúa en torno al 90%, siendo prácticamente el 100% en ocupaciones del ámbito gastronómico.

Asimismo, el título ha favorecido y *favorece la retención de talento en el ámbito socioeconómico gallego*. Los alumnos/as egresados se insertan inicialmente tanto en Galicia, resto de España y en el extranjero, siendo constatable el gran número de actuales profesionales en Galicia que han cursado sus estudios en el CSHG; adicionalmente, en otros casos, antiguos estudiantes que han trabajado varios años fuera de Galicia, para acumular experiencia profesional, regresan a la Comunidad Autónoma.

Por último, es importante añadir un apunte acerca del requisito *“incluir actividades docentes y de evaluación en red”* que figura en el artículo 5.1 del citado Decreto. El CSHG incluye trabajo docente y de evaluación en red, lo que le ha permitido abordar con solvencia situaciones como el final de curso en estado de alarma y confinamiento. El avance de las TAC (Tecnologías de Aprendizaje y Conocimiento) en la última década han supuesto un empuje a la implementación y utilización de recursos en el Campus Virtual con el apoyo de la AMTEGA y contando con los recursos Moodle de PLAFOR (la plataforma de teleformación de la Xunta que conforma el Campus Virtual del CSHG), las herramientas y recursos remotos de Cisco, en especial Webex y Webex Meetings, así como los recursos corporativos de GSuite (en especial Drive y Meets).

1.11 Principales objetivos formativos del título

1.11.a) Principales objetivos formativos del título

Los principales objetivos formativos del Grado están orientados a formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: *Organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, , dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.*

1.11.b) Objetivos formativos de las menciones

Mención en Dirección Hotelera

Los objetivos formativos de la mención apuntan una cierta especialización en el ámbito hotelero, en tareas que afecten de manera global a las organizaciones de carácter hotelero a nivel directivo o en cualquiera de sus áreas funcionales y/o departamentos: Alojamiento, Alimentos y Bebidas, Recursos Humanos, Comercialización, Administración y Finanzas, ... y tanto *a nivel operacional como estratégico.*

Mención en Gastronomía

Los objetivos formativos de la mención apuntan una cierta especialización en el ámbito gastronómico, en tareas que afecten de manera global a las organizaciones de carácter gastronómico a nivel directivo o en cualquiera de sus áreas funcionales y/o departamentos: Alimentos y Bebidas, Recursos Humanos, Comercialización, Administración y Finanzas, ... y tanto *a nivel operacional como estratégico.*

1.12 Estructuras curriculares específicas

No se contemplan de modo específico.

1.13 Estrategias metodológicas de innovación docente específicas

No se contemplan de modo específico.

1.14 Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas

Los *perfiles profesionales* para los que capacita la titulación son, entre otros:

MENCIÓN en DIRECCIÓN HOTELERA

Director de hotel- resort, subdirector de hotel, director de alojamiento, jefe/ segundo jefe de recepción, director comercial, jefe de administración, relaciones públicas y community manager, responsable de reservas, revenue manager, channel manager, responsable de recursos humanos, gobernante/a-subgobernante/a, director de alimentos y bebidas, responsable de banquetes, responsable de compras-almacén-central de compras, supervisor de restauración colectiva-catering, responsable de eventos, director jefe de operaciones, responsable de expansión, director de establecimiento de restauración, maitre, cost-controller, analista de explotación (corporate controller), auditor interno, coordinador de calidad y medioambiente, consultor hotelero, formador/a.

MENCIÓN en GASTRONOMÍA

Director/gerente de restaurante o franquicia, jefe de cocina, chef ejecutivo y corporativo, supervisor de restauración colectiva/catering, responsable de I+D+I gastronómico (investigación, desarrollo e innovación), emprendedor gastronómico, asesor/consultor gastronómico, formador/a, restaurador independiente y cocinero/a.

Actividad profesional regulada para la que el título habilita el acceso: No habilita para el desarrollo de una profesión regulada.

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

2.1 Conocimientos

CON.1.

Conocer y describir el funcionamiento de la actividad hostelera, sea en el ámbito hotelero o gastronómico, dentro del conjunto del mercado turístico y el marco normativo-legal.

CON.2.

Diferenciar y sintetizar la información de carácter económico, patrimonial y financiero de las organizaciones empresariales hosteleras.

CON.3.

Comprender y describir los procedimientos operativos y sistema de producción de la actividad hostelera, tanto del ámbito de alojamiento como de la restauración y gastronómico, definiendo las necesidades de recursos humanos, materiales y de infraestructuras necesarios.

CON.4.

Conocer y explicar los principios básicos de gestión y dirección de las organizaciones y empresas hosteleras, sus modelos organizativos, áreas funcionales, personal y estructuras de control, comprendiendo la importancia de la calidad, la sostenibilidad y la innovación.

CON.5.

Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas hosteleras, identificando las diferentes fuentes de información y oportunidades de negocio.

CON.6.

Conocer y distinguir los diferentes procesos y técnicas de información y comunicación orientadas al sector hostelero, tanto de ámbito interno como externo, estableciendo el enfoque según cada público objetivo o destinatario.

2.2. Habilidades o destrezas

HAB.1.

Planificar y organizar el funcionamiento de la actividad hostelera manejando el marco normativo-legal, según el tipo de empresa hostelera.

HAB.2.

Elaborar y analizar la información económica, patrimonial y financiera de las organizaciones empresariales hosteleras, para su aplicación en los procesos de decisión.

HAB.3.

Organizar y aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas operativas de la actividad hostelera, en el ámbito alojativo y gastronómico, planificando y gestionando recursos humanos, materiales y el mantenimiento de infraestructuras.

HAB.4.

Manejar y aplicar los principios básicos de gestión y dirección de las organizaciones y empresas hosteleras, diferenciando sus modelos organizativos, áreas funcionales, estructuras de capital humano y de control, evaluando su contribución a los procesos de calidad, innovación y buenas prácticas en materia de sostenibilidad y contribuyendo a los resultados.

HAB.5.

Analizar, elaborar y evaluar objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas hosteleras, tanto a nivel estratégico como operativo, planificando su desarrollo e implementación.

HAB.6.

Adquirir destrezas en los procesos de comunicación individual y grupal, así como emplear las técnicas y tecnologías de la información y comunicación en aquellos ámbitos vinculados a la actividad de las empresas hosteleras.

HAB.7.

Utilizar diferentes idiomas extranjeros aplicando sus recursos lingüísticos en los procesos de comunicación, a nivel general y específicamente en el ámbito hotelero y gastronómico, para poder producir, recepcionar, interactuar y mediar tanto con público interno como externo a la organización empresarial.

2.3. Competencias

El egresado/a mostrará competencia profesional en la medida en que disponga de los conocimientos, habilidades o destrezas y actitudes necesarias para ejercer su propia actividad profesional, resolviendo los problemas y asumiendo los retos de forma autónoma y creativa, colaborando en su entorno profesional y en la organización del trabajo.

2.3.1 Competencias básicas (MECES)

Para alcanzar estos objetivos, de acuerdo con lo establecido en *RD 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, y por los *Descriptor de Dublín* y el *Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES)* para los programas de primer ciclo del EEES (nivel 2 del MECES), el programa formativo propone la consecución de las siguientes competencias básicas por parte de los graduados/as:

COM.B1. ► Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio (la *gestión y dirección de empresas hosteleras*).

COM.B2. ► Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio (ámbito de las *empresas hosteleras*).

COM.B3. ► Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica o ética (normalmente en su campo de estudio).

COM.B4. ► Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, metodologías, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita en su ámbito de estudio.

COM.B5. ► Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

Específicamente, estas expectativas respecto a los logros y habilidades relacionadas con una formación superior de primer ciclo, se traducen en un conjunto de competencias específicas propias de la propuesta formativa desarrollada y otra serie de competencias genéricas o transversales aplicables, en general, a la formación superior universitaria: conocimientos disciplinares (SABER), habilidades profesionales (SABER HACER) y actitudes y valores (SABER SER) que deberán permitir al estudiante poder asumir determinadas acciones profesionales, una vez finalizado el programa formativo.

2.3.2 Competencias específicas

COM.E1- *Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo:* Comprender los distintos aspectos de la actividad turística, en especial las relaciones del sector con su entorno, las conductas del turista y las interrelaciones en el destino a nivel económico y socio-cultural. Identificar y valorar la dimensión macroeconómica y microeconómica del turismo y los agentes económicos, utilizando las diferentes fuentes de información. Comprender la complejidad y diversificación del turismo, y específicamente del ámbito hotelero y gastronómico.

COM.E2- *Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera:* Conocer el entorno político-administrativo en el que se enmarca su actividad turístico-hostelera, siendo capaz de desenvolverse y buscar las fuentes de información necesarias. Adquirir los conocimientos relacionados para poder identificar los diferentes agentes que

participan en la configuración del mercado turístico, respetando y valorando las particularidades de la cultura profesional.

COM.E3-*Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística:* Conocer la importancia de la investigación en el sector turístico, y específicamente en el ámbito hostelero, las fuentes de información y los métodos cuantitativos y cualitativos aplicables, diseñar y estructurar una investigación y analizar e interpretar datos y resultados.

COM.E4-*Tener una marcada orientación de servicio al cliente:* Incentivar al estudiante para conseguir la excelencia en las relaciones con el consumidor de productos y *servicios* turístico-hosteleros, atendiendo sus necesidades y expectativas y considerando procesos de mejora continua.

COM.E5-*Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras:* Comprensión de la situación patrimonial y económico-financiera y los resultados derivados de la gestión de las empresas hosteleras, así como la elaboración de dicha información.

COM.E6-*Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero:* Conocer y comprender los principales conceptos económicos-financieros que afectan a las empresas del sector, así como las herramientas a utilizar para realizar una adecuada gestión de los recursos financieros y, por tanto, poder tomar decisiones en dicho ámbito.

COM.E7-*Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero:* Saber definir los objetivos comerciales de la empresa, desarrollar y tomar decisiones sobre las estrategias a seguir y establecer unas adecuadas políticas de comercialización, manejando la información necesaria, aportando valor a lo largo de la cadena productiva.

COM.E8-*Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas):* Conocer y ser capaz de aplicar a las empresas y organizaciones hosteleras, los principios básicos de dirección y gestión, así como los distintos modelos de estructuras organizativas y de control que puedan adoptar.

COM.E9-*Manejar técnicas de comunicación:* Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turísticas en diferentes ámbitos.

COM.E10-*Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras:* Conocer la normativa vigente que afecta a los distintos tipos de empresas del sector y ser capaz de planificar y desarrollar la actividad de acuerdo con la normativa reguladora.

COM.E11-*Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera:* Desarrollo de los conocimientos y uso de la lengua inglesa u otra segunda lengua extranjera, en los diferentes ámbitos profesionales, especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita mostrando competencias comprensivas y expresivas.

COM.E12-*Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento:* Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de alojamiento, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas y realizar un análisis completo de su proceso productivo.

COM.E13-*Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía:* Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.

COM.E14-*Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero:* Conocer las TIC como herramientas esenciales en la gestión de las empresas del sector alojativo y gastronómico, tanto a nivel interno como a nivel externo.

COM.E15-*Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero:* Capacitar para la dirección y gestión de recursos humanos, teniendo en cuenta las diferentes actividades a realizar y potenciando las capacidades del personal dentro de las organizaciones, favoreciendo su crecimiento y satisfacción profesional.

COM.E16-*Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial:* Conocer los flujos turísticos internacionales, los principales destinos a nivel mundial, los factores que han influido en su desarrollo, los efectos y las tendencias.

COM.E17-*Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera:* Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.

COM.E18-*Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración):* Capacitar para reconocer necesidades de planificación, mantenimiento y renovación de infraestructuras e instalaciones, por causa de la detección de problemas técnicos, insuficiencias de medios, obsolescencia, ineficiencias de procesos, ahorro de energía, etc.

COM.E19-*Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental,* contribuyendo al desarrollo sostenible a nivel local, nacional y mundial, aplicando buenas prácticas a nivel profesional en el ámbito hotelero y gastronómico, tanto en la propia actividad como por la labor en la creación y consolidación de tendencias de consumo.

COM.E20-*Identificar, investigar y evaluar problemas o situaciones ofreciendo soluciones eficaces mediante la generación de nuevas ideas y conceptos de manera creativa,* aplicando dichas soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras de negocio, productos, procesos y servicios en el ámbito gastronómico y hotelero.

2.3.3 Competencias genéricas o transversales

Encontrándose muchas de ellas implícitas en las competencias específicas anteriormente mencionadas, procede en todo caso relacionarlas expresamente. Se agrupan en cuatro categorías:

INSTRUMENTALES

COM.T1- Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis

COM.T2- Capacidad de organización y planificación

COM.T3- Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial

COM.T4- Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio

COM.T5- Resolución de problemas y toma de decisiones

INTERPERSONALES

COM.T6- Trabajo en equipo

COM.T7- Trabajo en un contexto internacional

COM.T8- Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos

COM.T9- Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad

COM.T10- Razonamiento crítico, compromiso ético y social

SISTÉMICAS

COM.T11- Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones

COM.T12- Liderazgo responsable

COM.T13- Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro

COM.T14- Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental

COM.T15- Diseño y gestión de proyectos

COM.T16- Habilidades de investigación y curiosidad intelectual

COM.T17- Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento

ACTITUDES y VALORES

COM.AV1- Vocación de servicio y espíritu de colaboración

COM.AV2- Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva

COM.AV3- Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional

COM.AV4- Autoconfianza y seguridad

Todas estas competencias incluidas en el nuevo plan de estudios (*básicas, específicas y transversales*) se desarrollan a lo largo de los diferentes módulos formativos que componen el plan y las asignaturas correspondientes.

Concretamente, las competencias transversales relacionadas con las **Actitudes/Valores** se trabajan de manera conjunta por parte de todo el personal del CSHG como valores propios del Centro y por tanto no aparecen siempre específicamente asignadas a un módulo o asignatura.

El *Trabajo de Fin de Grado*, así como todas las *actividades formativas de carácter práctico-profesional* contribuyen a verificar la adquisición por el estudiante de todas las *competencias y resultados del aprendizaje* referenciados en el plan de estudios del Grado, facilitando su puesta en práctica de manera tutelada y permitiendo que el alumnado obtenga una *visión global* tanto de su *proceso formativo* como de la realidad del *sector gastronómico y hotelero*.

Las autoridades académicas del Centro y la Universidad tienen establecidos mecanismos para que todas las actividades docentes y discentes se realicen respetando *los derechos fundamentales y de igualdad entre hombres y mujeres, la promoción de los Derechos Humanos y los principios de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad*.

CONOCIMIENTOS, HABILIDADES y COMPETENCIAS BÁSICAS y ESPECÍFICAS													
(Clasificados por Módulos Formativos)	Conocimientos						Habilidades						
	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	H 1	H 2	H 3	H 4	H 5	H 6	H 7
MÓDULOS FORMATIVOS <i>(básicas, obligatorias y optativas vinculadas a menciones)</i>	1	x		x	x		x			x	x		x
	2	x		x	x		x			x	x		x
	3	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	4	x		x			x						x
	5	x		x	x			x		x	x		
	6	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	7				x		x				x		x
	8	x	x		x	x	x	x	x		x	x	x
	9		x	x	x		x		x	x	x		x
	10	x	x		x	x	x	x	x		x	x	x
	11	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

CONOCIMIENTOS, HABILIDADES y COMPETENCIAS BÁSICAS y ESPECÍFICAS (cont.)		Competencias																									
		B 1	B 2	B 3	B 4	B 5	E 1	E 2	E 3	E 4	E 5	E 6	E 7	E 8	E 9	E 10	E 11	E 12	E 13	E 14	E 15	E 16	E 17	E 18	E 19	E 20	
MÓDULOS FORMATIVOS (básicas, obligatorias y optativas vinculadas a menciones)	1	x	x	x	x	x	x	x		x				x	x	x			x			x	x	x	x	x	x
	2	x	x	x	x	x								x		x		x	x	x					x	x	x
	3	x	x	x	x	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x			x			
	4				x										x		x	x	x					x			
	5	x	x	x	x	x								x	x	x						x		x			
	6	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x					x	x	x		x				x	x
	7		x		x	x									x						x	x		x			
	8	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x	x	x	x					x	x				x	x
	9	x	x	x	x	x					x	x		x	x	x				x	x	x	x			x	x
	10	x	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x					x	x			x		x	x
	11	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

Los estudiantes podrán encontrar información concreta sobre los estudios de grado en la página web de la USC <https://www.usc.gal/es/estudios/grados> y en la página web del centro <https://www.cshg.gal/es/inicio>

El CSHG dispone de programas propios de información y difusión de su oferta de estudios (planes de estudios, requisitos de acceso, política de becas y financiación, ...) a través de un perfil específico en su página web dirigida a futuros estudiantes: <https://www.cshg.gal/es/direccion-hoteleira/requisitos-e-matricula>, <https://www.cshg.gal/es/direccion-hoteleira/tarifas-e-axudas>

Asimismo, la USC también dispone de un programa específico de información y difusión de la oferta académica de la Universidad, donde se incluye información sobre el CSHG.

El CSHG colabora, desde su puesta en marcha, con el programa de información y orientación de la USC en los Centros de Enseñanza Media de Galicia, denominado “A Ponte co Ensino Medio” (<https://www.usc.gal/es/campusterra/ponte-ensino>), en cuyo marco el profesorado universitario imparte charlas informativas en los centros. Por otro lado, el CSHG realiza sus propias presentaciones en centros de Galicia y en diversas localidades de España y Portugal.

El Centro dispone de un programa de Jornadas de Puertas Abiertas, con diferentes fechas donde los candidatos pueden visitarlo presencialmente, recibiendo información directamente sobre la organización del mismo, las instalaciones y la oferta docente. Asimismo pueden realizar visitas virtuales y experimentar sobre el sector turístico y el CSHG mediante aplicaciones tecnológicas desarrolladas para el centro. Por último, el CSHG ofrece a los candidatos/as la posibilidad de realizar entrevistas personales de orientación.

La información relativa al acceso a la Universidad se ofrece a través de la Comisión Interuniversitaria de Galicia (CIUG) <http://ciug.gal/>, participada por la Consellería de Cultura, Educación y Universidad de la Xunta de Galicia y las tres universidades públicas de Galicia, y a través de la página web de la USC <http://www.usc.es> o <http://www.usc.gal>

Además, la USC cuenta con una unidad específica dirigida a la orientación preuniversitaria, la Oficina de Información Universitaria (OIU) <https://www.usc.gal/gl/ao-teu-servizo/oiu>. Específicamente la Universidad dispone de un Programa de Atención a Estudiantes Extracomunitarios (PATEX), que consiste en un protocolo de información, gestión y apoyo.

El Vicerrectorado de Estudiantes y Cultura de la USC, a través del Servicio de Participación e Integración Universitaria (Sepiu) se encarga de la coordinación y puesta en marcha de actuaciones necesarias para favorecer la igualdad entre todos los

miembros de la comunidad universitaria y en concreto, líneas de actuación dirigidas a apoyar a estudiantes con necesidades especiales para favorecer su incorporación e integración. (<https://www.usc.gal/es/servicios/unidades/servicio-participacion-inclusion-universitaria>)

Por último, la USC y el CSHG participan en diferentes Ferias y Exposiciones de Universidades y Centros de Enseñanza Superior, tanto a nivel gallego como nacional, para promocionar la oferta de estudios.

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

La USC realiza todos los años, a comienzo de curso, jornadas de acogida en sus centros universitarios, organizadas por el vicerrectorado con competencia en asuntos estudiantiles (Vicerrectorado Estudiantes y Cultura), que tienen por objeto presentar a los nuevos estudiantes las posibilidades, recursos y servicios que le ofrece la universidad.

Por su parte el CSHG cuenta con numerosas actividades de acogida y orientación de los nuevos/as estudiantes y, en especial de aquéllos/as que hacen uso de las instalaciones de residencia, en un proceso de acompañamiento individualizado.

Al inicio de cada curso académico, se lleva a cabo una jornada de presentación del curso, donde se informa de los aspectos relevantes para el estudiante para garantizar una correcta integración desde el primer día. Asimismo, el alumnado en general es informado de los diferentes recursos que el CSHG pone a su alcance como instrumentos de apoyo académico y administrativo; a los alumnos/as de 1º curso se les presenta adicionalmente el departamento de Coordinación Académica.

Con anterioridad y durante el primer día de curso, disponen de acceso a diversa información de *acogida* (específicamente alumnado de 1º curso): información general, calendarios escolares, horarios de clases, reglamento interno, reglamento de residencia, reglamento de *practicum* (stage), distribución y horarios de instalaciones, estructura de departamentos, información sobre Santiago, programas y guías docentes, material didáctico inicial, etc. Parte de esta información ya la reciben en el momento de la matriculación (<https://www.cshg.gal/es/direccion-hoteleira/requisitos-e-matricula>).

El CSHG cuenta con el departamento de Coordinación Académica, cuya función es planificar, organizar, supervisar y controlar toda la actividad docente. Dicho departamento cuenta con una Secretaría de Alumnos y un *Servicio de Orientación Pedagógica*, a disposición del alumnado, que ofrece apoyo pedagógico para la orientación y seguimiento del estudiante en las diferentes trayectorias académicas.

Desde el inicio de curso y de manera continua, el departamento de Coordinación Académica hace seguimiento de los alumnos/as con especial atención a la integración y adaptación de estudiantes extranjeros o con necesidades específicas.

Cada curso cuenta con un *tutor/a de "curso"* y existe un sistema tutorial docente por parte del profesorado a lo largo del año académico, tanto a nivel individual como grupal.

El CSHG cuenta asimismo con un *departamento de Stages (practicum o prácticas externas)* que asesora a los alumnos/as en la organización de sus prácticas en empresa y posible orientación profesional futura, apoyado por diferentes *tutores de prácticas* y por la Asociación de Antiguos Alumnos, que también participa en esta labor y muy vinculada al sector empresarial.

El alumnado debe elegir a un representante de curso o delegado/a por clase para transmitir las necesidades de cada grupo a la Dirección del centro, y a su vez se integran en un *Consejo de Estudiantes* (o Comisión de Delegados) que se reúne periódicamente para valorar la marcha del curso con Dirección, Coordinación Académica y los Tutores de cada curso.

Toda esta estructura permite realizar un apoyo global, grupal y/o individualizado, a todos y a cada uno de los estudiantes.

Indicar que el Centro, dependiendo de las necesidades, valora las acciones específicas que puedan ser necesarias, organizando sesiones formativas o de apoyo en temas específicos e incluso actividades de nivelación o refuerzo. En primer curso se podrán organizar actividades de formación de *"nivelación o refuerzo" en conocimientos, destrezas y habilidades* al inicio de dicho curso. El alumnado que el Centro recomiende, podrá tener que realizar una serie de módulos complementarios en aquellos aspectos que se consideren esenciales para un adecuado inicio de la actividad académica, bien sea de carácter presencial o semipresencial (prácticas operativas, estrategias de aprendizaje, conocimientos ofimáticos, idiomas, etc.).

El estudiante, antes de finalizar el primer curso, debe indicar la Mención que tiene previsto cursar en el Grado (mención Gastronomía o mención Dirección Hotelera), para facilitar la planificación y organización de las actividades académicas específicas de cada una de las menciones, a partir del segundo año de la titulación.

Por último, el Centro dispone del personal de administración y servicios necesario, que presta un apoyo permanente en el desempeño de esta labor, en cuestiones no específicamente académicas.

Este sistema de apoyo y orientación, a nivel de Centro, se ve complementado con la labor que realiza la USC, a través de los diferentes servicios de orientación al estudiante. La información relativa a la normativa de permanencia y matrícula a tiempo total y parcial se recoge en todo el material informativo de forma detallada.

3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

3.1.a) Perfil de ingreso recomendado

Dada la naturaleza y orientación profesional del título, el perfil recomendable de las/los estudiantes contempla candidatos/as con vocación de servicio a los demás, sociabilidad y habilidades interpersonales, interés en el contacto con personas de diferentes culturas, por el conocimiento de lenguas y por la gestión y dinamización de grupos humanos. Igualmente es deseable que se encuentre motivado/a por el mundo de la gastronomía y la gestión hotelera.

El acceso se realiza por las vías indicadas en el RD 412/2014 de 6 de junio, que establece la normativa básica de los procedimientos de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado (art. 3). En todo caso, los estudiantes que procedan de estudios que incluyan formación en idiomas, especialmente inglés en el que se recomienda un nivel mínimo de B1, conocimientos del ámbito empresarial o del sector hostelero, dispondrán de un perfil idóneo.

3.1.b) Requisitos generales de acceso

<https://www.usc.gal/es/admision/graos>

De acuerdo con lo establecido en el artículo 15 del RD 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, el procedimiento de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado será el establecido en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, y en sus normas de desarrollo.

Asimismo, se estará a lo dispuesto en el RD 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado (art. 3):

- a) Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente.
- b) Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional.
- c) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad.
- d) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.

- e) Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes u homologados a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- f) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades.
- g) Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- h) Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- i) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- j) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- k) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- l) Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.
- m) Estudiantes en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

3.1.c) Requisitos específicos

Las condiciones de acceso de los estudiantes al *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras* del CSHG serán las mismas que para el acceso a cualquier titulación de Grado de la USC, según la normativa y la información anteriormente expuesta.

No se contemplan condiciones ni pruebas de acceso específicas.

3.1.d) Procedimiento y criterios de admisión

En Galicia el sistema universitario aplica el principio de distrito único a los estudiantes; ello significa que los estudiantes en Galicia se incorporan a cualquier centro de enseñanza universitaria con independencia del lugar de la Comunidad Autónoma en el que cursen sus estudios de secundaria o realicen las Pruebas de Acceso a la Universidad.

Con el objetivo de conjugar por un lado los principios del distrito único y distrito abierto, la autonomía universitaria y la coordinación de los procedimientos y de las competencias en el acceso de los estudiantes a la universidad, las tres universidades gallegas firmaron un convenio específico para la organización y el desarrollo de las pruebas de acceso (hasta el curso 2016-17, inclusive) y la asignación de las plazas en el Sistema Universitario de Galicia, estableciendo como comisión organizadora la Comisión Interuniversitaria de Galicia (CIUG). Las solicitudes de admisión son ordenadas en función de los colectivos de acceso y en función de la nota de admisión que corresponda en cada caso (en la página web de la CIUG figura información sobre dichos procedimientos y los resultados).

La solicitud de admisión podrá realizarse a través de los procedimientos telemáticos que se establezcan (plataforma NERTA) o entregándola debidamente cubierta en los LERD (lugares de entrega y recogida de documentación de las universidades del Sistema Universitario de Galicia). Para mayor información, se pueden consultar los siguientes enlaces: CIUG: <http://ciug.gal/>; USC: <https://www.usc.gal/es/admision/graos>

3.1.e) Acceso de mayores de 40 años mediante la validación de la experiencia profesional

El acceso de mayores de 40 años al *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras*, mediante reconocimiento de la experiencia profesional, se realizará teniendo en cuenta los perfiles profesionales idóneos (CNCP-INCUAL) y la entrevista de carácter personal.

Los requisitos de acceso y admisión que se aplicarán serán los previstos en el Reglamento de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales de grado para personas mayores de 40 años que acrediten experiencia profesional o laboral (aprobado en Consejo de Gobierno de 23/03/2011). Los candidatos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a. Tener cumplidos 40 años antes de 1 de enero del año natural en el que comienza el curso para el que solicitan el acceso.
- b. No poseer ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías de acceso.
- c. Acreditar experiencia laboral y profesional en relación con la enseñanza de grado solicitada.
- d. Superación de una entrevista personal de adecuación al perfil de estudios.

El proceso de admisión se realizará en dos fases:

- a. Fase de valoración de la experiencia laboral y currículum
- b. Fase de entrevista

Para la selección de los candidatos se establecerá un Tribunal Calificador, constituido según la propuesta del centro. El nivel de cualificación profesional exigido al solicitante será el correspondiente a las cualificaciones profesionales de las familias profesionales y niveles del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP), elaborado por el Instituto Nacional de las Cualificaciones (INCUAL), que figuran en la tabla

FAMILIAS PROFESIONALES	NIVELES
Administración y Gestión	Niveles 2 y 3
Comercio y Marketing	Niveles 2 y 3
Hostelería y Turismo	Niveles 2 y 3
Industrias Alimentarias	Niveles 2 y 3
Resto de familias profesionales	Nivel 3

3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencia de créditos (artículo 10 RD 822/2021)

Los criterios para el reconocimiento y transferencia de créditos en títulos universitarios oficiales se recogen en el artículo 10 del 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.

La Universidad de Santiago de Compostela en relación a la transferencia y reconocimiento de créditos cuenta con la siguiente normativa

<https://www.usc.gal/es/institucional/gobierno/area/normativa/alumnado>

Dicha normativa tiene como principios, de acuerdo con la legislación vigente,:

- Un sistema de reconocimiento basado en créditos y en la acreditación de competencias
- La posibilidad de establecer con carácter previo a la solicitud de los estudiantes, tablas de reconocimiento globales entre titulaciones.
- La posibilidad de especificar estudios extranjeros susceptibles de ser reconocidos como equivalentes para el acceso al grado, determinando los estudios que se reconocen y las competencias pendientes de superar
- La posibilidad de reconocer estudios no universitarios y competencias profesionales acreditadas

El RD 822/2021, en su artículo 10, sobre el reconocimiento tanto de estudios universitarios como de títulos propios y de la experiencia profesional, indica en sus apartados 5 y 6:

5. El volumen de créditos reconocibles a partir de la experiencia profesional o laboral o aquellos procedentes de estudios universitarios no oficiales (propios o de formación permanente) no podrá superar, globalmente, el 15 por ciento del total de créditos que configuran el plan de estudios del título que se pretende obtener. Estos créditos reconocidos no contarán con calificación numérica y, por lo tanto, no podrán utilizarse en el momento de baremar el expediente del o la estudiante.

6. Como excepción a lo establecido en el párrafo precedente, podrá superarse este porcentaje hasta llegar incluso a reconocerse la totalidad de los créditos que provienen de estudios universitarios no oficiales, a condición de que el correspondiente título no oficial deje de impartirse y sea extinguido y reemplazado por el nuevo título universitario oficial en el cual se reconozcan los créditos académicos. En este caso, los sistemas internos de garantía de la calidad velarán por la idoneidad académica de este procedimiento.

En el caso específico de *titulados de Formación Profesional de grado superior*, en virtud del convenio de colaboración firmado entre las Universidades de Galicia y la Consellería de Educación (5 diciembre 2012), se establece la posibilidad de que, en caso de que los estudios universitarios o la titulación de formación profesional acreditada no figure en el catálogo de reconocimientos, dicho reconocimiento se pueda solicitar individualmente por el procedimiento general. En todo caso, una vez verificado el actual título de Grado, el CSHG realizará una propuesta de reconocimiento directo de créditos para este tipo de titulados, en función del tipo de ciclo y según la normativa vigente (<http://www.edu.xunta.es/fp/validacions-ciclos-superiores-fp-estudios-universitarios>).

Tal y como se comentó anteriormente en el *apartado 1.10.a.)*, esta nueva **titulación de Grado** vendrá a **sustituir y extinguir** el actual **título propio de Diploma Superior en Gestión Hotelera** (duración 4 años), **garantizando a los alumnos/as actuales y antiguos alumnos el reconocimiento, en su mayor parte o práctica totalidad, de su formación y competencias en el nuevo título de Grado aquí presentado, según lo indicado en la normativa universitaria vigente (RD 822/2021) y en esta memoria (ver apartado 7. Calendario de Implantación).**

El CSHG imparte actualmente dicho título propio de *Diploma Superior en Gestión Hotelera de la USC*, con una duración de cuatro cursos académicos, aprobado por el Consejo de Gobierno de la universidad, el 27 de febrero de 2012. El título del *Diploma Superior en Gestión Hotelera* tiene como objetivo la formación de profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hoteleras. *Se adjunta, en documento anexo, la memoria con el plan de estudios del Diploma Superior y sus modificaciones posteriores.*

- *Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores Oficiales No Universitarias.* Mínimo: 0. Máximo 60

(ver Anexo Convenio entre Consellería de Cultura, Educación y Universidad y USC, UDC y UVigo para el reconocimiento de ciclos formativos de grado superior de la Formación Profesional (2021) <http://hdl.handle.net/10347/29321>)
- *Reconocimiento de créditos cursados en Títulos Propios.* Mínimo: 0. Máximo 231.

(ver Anexo 1 Memoria del Diploma Superior en Gestión Hotelera, título propio USC)
- *Reconocimiento de créditos cursados por acreditación de Experiencia Laboral y Profesional.* Mínimo: 0. Máximo 52.

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

En la USC, la movilidad de estudiantes propios y de acogida está regulada por:

- Reglamento de intercambios interuniversitario de estudiantes de la USC
<https://www.usc.gal/es/institucional/gobierno/area/normativa/alumnado>

En el Proceso de desarrollo de las enseñanzas establecido en el SGIC del Centro se establece el procedimiento para la organización de la movilidad <https://www.cshg.gal/es/cshg/informacion-academica>

El CSHG, tal y como se indicó anteriormente, ha venido participando en programas internacionales como el “*European Bachelor in International Hospitality Management*”, del que formó parte durante 6 años, recibiendo alumnado procedente de escuelas europeas (Francia, Holanda y Alemania) y en colaboración con la Universidad de Brighton (Reino Unido).

Con el Grado se podrá promover otro tipo de intercambios, al amparo de programas oficiales de movilidad, tanto para que venga alumnado extranjero al CSHG como para que el alumnado del CSHG vaya a Universidades europeas, en el caso del programa Erasmus, u otras universidades internacionales.

Hasta la fecha, el CSHG no puede aportar referencias en cuanto a participación en programas de intercambio, al haber impartido hasta la fecha titulaciones universitarias, pero no de carácter oficial.

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1. Estructura básica de las enseñanzas

La elaboración del plan de estudios de la actual propuesta de **Grado en Gestión de Empresas Hosteleras** ha tenido en cuenta las directrices indicadas por la USC en su Reglamento de las titulaciones oficiales de Grado y Master (http://www.usc.es/gl/servizos/sxopra/0312_gaos_elabora.html) aprobado por el Consejo de Gobierno el 28 de julio de 2017, que cumplen en todo caso con las diferentes normativas y disposiciones, tanto de ámbito nacional como autonómico y de la propia Universidad, que configuran el contexto legal y regulan los principios generales de organización de los estudios universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

El plan de estudios contempla dos menciones: **mención en Dirección Hotelera y mención en Gastronomía**. La configuración de dicho plan incluye formación común para ambas menciones y formación específica de cada mención, según su orientación, conocimientos, habilidades y competencias a adquirir por parte de los estudiantes y perfiles profesionales de salida. Posteriormente se especifica el procedimiento que debe seguir el alumnado para elegir mención u optar a poder cambiarla, en una sola ocasión a lo largo de sus estudios.

Asimismo, el plan de estudios plantea que una parte importante de la formación práctica se consiga a través de una estructura de **formación práctico-profesional**, vinculada a *materias específicas* o mediante *practicum en empresas* del sector (o *stage*) en los últimos cursos, con un planteamiento totalmente *tutelado*. A lo largo de toda la estructura de **formación práctico-profesional** del plan de estudios, el alumnado tiene la oportunidad de poner en práctica sus conocimientos teórico-prácticos, habilidades y destrezas, actitudes y valores (competencias) adquiridos, tanto en las diferentes materias de los primeros cursos, con una orientación más operativa, como en el *practicum* de los últimos cursos, y que se realizan con carácter obligatorio.

De este modo, la **formación práctico-profesional** contribuye a la educación integral de los estudiantes y al conocimiento de metodologías de trabajo de la realidad profesional, favoreciendo el desarrollo de competencias profesionales y los valores de *innovación, creatividad, sostenibilidad y emprendimiento*, y por tanto la empleabilidad de los egresados.

El plan de estudios se estructura en módulos y, dentro de cada uno se especifican las asignaturas incluidas. En la denominación de las materias o asignaturas se indica su carácter, créditos ECTS y su período de impartición.

Todo el alumnado cursa el primer curso y antes de finalizarlo debe seleccionar obligatoriamente la *Mención* que quiere realizar a partir del segundo curso. En segundo y tercer curso, los estudiantes ya están encuadrados en la mención elegida, pero continúan cursando formación común a ambas menciones de carácter obligatorio para todos ellos ("*formación básica y obligatoria*"), y a su vez formación específica de cada mención, obligatoria dentro cada una de las menciones (lo que se denomina posteriormente "*materias optativas vinculadas a cada mención*"). En cuarto curso, cada mención tiene su propio itinerario, de tal modo que los estudiantes cursan su mención de manera totalmente diferenciada; dentro de cada mención, una serie de materias siguen siendo obligatorias dentro de la mención (las "*optativas vinculadas a la mención*") y otras componen la oferta de materias "*optativas de libre elección*" de las que los alumnos/as deben cursar un número específico de créditos.

Las asignaturas tienen carácter anual o semestral. Las asignaturas correspondientes a *formación básica* se distribuyen en el primer y segundo cursos. Se vinculan a la rama de *Ciencias Sociales y Jurídicas* a la que pertenece la titulación y a otras ramas (Artes y Humanidades, Ingeniería y Arquitectura y Ciencias de la Salud) así como actualmente al ámbito de conocimiento *Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo*.

Las *materias obligatorias u optativas vinculadas a cada mención* tienen, con carácter general, un mínimo de 4 créditos y un máximo de 12, existiendo alguna excepción vinculada a asignaturas de 1º y 2º curso que incluyen prácticas externas en empresa o el practicum de 4º curso-(con 16 ó 20 ECTS). En el caso del *segundo idioma* (alemán o francés), se trata de una asignatura *obligatoria* durante los tres primeros cursos, pero en la que el alumno/a elige si cursa uno u otro idioma, al inicio de la titulación. Ambas *menciones* incorporan *materias optativas* de 3 créditos en cuarto curso; el alumno/a deberá cursar *dos optativas*, en el semestre correspondiente.

El estudiante, según normativa de la USC, tiene derecho a obtener el reconocimiento académico hasta un máximo de 12 créditos ECTS *optativos*:

(<https://www.usc.es/es/servizos/oiu/recgrao.html>)

- a) Previa autorización por parte de la USC, hasta 6 *créditos* por reconocimiento de actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.
- b) Previa autorización por parte de la USC, hasta 6 *créditos* por reconocimiento de competencias transversales.

En cualquier caso, sólo se podrá conceder el reconocimiento anteriormente descrito por un máximo de 6 créditos ECTS, correspondientes al apartado a), dada la estructura del plan de estudios y que las diferentes competencias genéricas o transversales ya se encuentran tratadas e incorporadas en las diferentes materias que componen el plan de estudios en ambas menciones.

Cabe indicar que en los dos primeros cursos el calendario académico tiene una estructura organizativa por semanas alternas de teoría y práctica operativa, lo que subdivide el período lectivo anual y la disponibilidad de horas lectivas en dos partes o mitades idénticas. Este planteamiento permite una interacción continua entre el aprendizaje teórico y la aplicación práctica, incluso de manera transversal a lo largo del currículo.

Esta estructura permite mantener un equilibrio entre el peso específico que el sector profesional le atribuye a las diferentes competencias del plan de estudios, la importancia atribuida a las prácticas y la configuración de los diferentes módulos/asignaturas que lo componen.

4.1.a) Resumen del plan de estudios

Distribución de créditos

Los 240 créditos ECTS se distribuyen del siguiente modo, dependiendo de la mención correspondiente y según el tipo de materia:

CURSO	CRÉDITOS ECTS
1º curso	60
2º curso	60
3º curso	60
4º curso	60
TOTAL	240

Total de Créditos a cursar por el estudiante:

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS ECTS Mención Gastronomía	CRÉDITOS ECTS Mención Dirección Hotelera
Formación Básica	60	60
Obligatorias	72 (12 prácticas externas)	72 (12 prácticas externas)
Optativas vinculadas a mención (obligatorias)	68 (12 prácticas externas)	68 (12 prácticas externas)
Optativas libre elección	6	6
Prácticas Académicas Externas (obligatorias)	28	28
Trabajo Fin de Grado (obligatorio)	6	6
TOTAL	240	240

*Del total de créditos ECTS, 52 son prácticas académicas externas en empresas.

Total de Créditos ofertados:

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS ECTS Mención Gastronomía	CRÉDITOS ECTS Mención Dirección Hotelera
Formación Básica	60	60
Obligatorias	72 (12 prácticas externas)	72 (12 prácticas externas)
Optativas vinculadas a mención (obligatorias)	68 (12 prácticas externas)	68 (12 prácticas externas)
Optativas libre elección	18	18
Prácticas Académicas Externas (obligatorias)	28	28
Trabajo Fin de Grado (obligatorio)	6	6
TOTAL	252	252

*Del total de créditos ECTS, 52 son prácticas académicas externas en empresas.

Las asignaturas de Formación Básica son:

MATERIA	CURSO	ECTS	ÁMBITO DE CONOCIMIENTO
Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa	1º	6	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
Cálculo de Operaciones Financieras	1º	6	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
Marketing Hotelero y Gastronómico	2º	6	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
Legislación y Fiscalidad Empresarial	2º	6	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
Economía	2º	6	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
Contabilidad Empresarial	2º	6	Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo
English for Hospitality (English for Hospitality I y English for Hospitality II)	1º y 2º	8	Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística
Deutsch / Français (Deutsch I/Français I y Deutsch II/Français II)	1º y 2º	8	Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística
TIC aplicadas a la Gestión Empresarial (TIC aplicadas a la Gestión Empresarial I y TIC aplicadas a la Gestión Empresarial II)	1º y 2º	8	Ingeniería informática y de sistemas

Distribución temporal de las materias

Inicialmente, es importante indicar que, como complemento a la normativa de la USC, se estipulan una serie de requisitos específicos que pueden tener trascendencia en la ordenación temporal del plan de estudios y los procesos de matriculación:

Alumnado que inicia estudios en la titulación:

La normativa de la USC determina que el alumnado que inicie estudios en la titulación deberá superar como mínimo una materia obligatoria del primer curso en el primer año académico. De no cumplirse este requisito, podrá volver a matricularse de nuevo al completo en primer curso al año siguiente y deberá cumplir una serie de requisitos específicos para poder continuar sus estudios en el CSHG en esta nueva oportunidad:

- Haber superado un mínimo de 30 créditos obligatorios o de formación básica del primer curso para matrícula a tiempo completo, y de 15 en el caso de tiempo parcial, al finalizar el período lectivo.

En caso contrario, no podrá continuar los mismos estudios en el CSHG en los cinco cursos académicos siguientes.

Matrícula de continuación de estudios a tiempo completo:

Como *norma general*, la primera vez que un alumno/a se matricula en un curso, deberá hacerlo en la *totalidad de los 60 créditos ECTS de ese curso* (en la modalidad a tiempo completo), con la excepción del Trabajo Fin de Grado en 4º curso.

Para poder promocionar y matricularse en el curso siguiente al que el alumno se encuentre cursando, el alumnado sólo podrá tener pendiente de superar un *máximo de 15 créditos ECTS* de cursos anteriores, y se matriculará en el curso siguiente de los 60 ECTS correspondientes al curso más los créditos pendientes. En el caso de *tercer y cuarto curso*, y concretamente para promocionar de tercero a cuarto, deberá cumplirse este requisito (*máximo de 15 ECTS*) sin tener en cuenta los créditos del practicum, y respetando el requisito general de *matrícula máxima de 75 créditos ECTS* por curso (excepción en cuarto curso con el Trabajo Fin de Grado). Asimismo, en los casos de primer y segundo curso deberá cumplirse un requisito adicional, y es que sólo se podrá promocionar al curso siguiente si el alumno/a ha superado las *asignaturas que incluyen prácticas externas en empresa en los cursos correspondientes y las prácticas operativas del departamento de Alimentos y Bebidas de 1º curso*.

En caso contrario, de no cumplirse los requisitos anteriores, el estudiante deberá continuar sus estudios en el mismo curso que ha estado cursando hasta cumplir estos requisitos para promocionar.

Matrícula de continuación de estudios a tiempo parcial:

El alumno/a que haya elegido modalidad a tiempo parcial siempre deberá matricularse, en la *primera matrícula* de cada curso, de al menos el 50% de los créditos del curso completo (30 ECTS); si la suma de créditos de las asignaturas elegidas no se corresponde exactamente con este número, se ajustará al número más próximo (sea por exceso o por defecto). La modalidad elegida se mantendrá durante todo el curso académico. En la siguiente matriculación del resto de créditos de ese curso (en el año sucesivo), si ha superado los anteriores créditos, se matriculará en los créditos de las restantes asignaturas de ese curso; en cambio, si no ha superado todos los créditos de la *primera matrícula*, deberá matricularse en la totalidad de créditos pendientes del curso correspondiente, hasta completar los 60 ECTS.

La matrícula en las materias con formación práctica en empresa (1º y 2º curso) y en el practicum en empresa (3º y 4º curso) no se podrá realizar en la *primera matrícula* del curso, es decir, cuando el estudiante se matricule en los primeros 30 ECTS (50%).

En el caso de primer y segundo cursos, se establecen dos bloques definidos de asignaturas en las que el alumno/a deberá realizar la *primera matrícula* en esta modalidad:

1º curso (total de 30 ECTS)

- Prácticas Operativas del departamento de Alimentos y Bebidas (12 ECTS-anual): formación obligatoria
- Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa (6 ECTS-1º semestre): formación básica de la rama del título
- Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética (4 ECTS-1º semestre): formación obligatoria
- Fundamentos y Recursos en los procesos de elaboración de bebidas y Cata (4 ECTS-2º semestre): formación obligatoria.
- English for Hospitality I (4 ECTS- anual): formación básica

2º curso (total de 30 ECTS):

- Marketing hotelero y gastronómico (6 ECTS- 1º semestre): formación básica de la rama
- Economía Turística (6 ECTS- 1º semestre): formación básica de la rama
- TIC aplicadas a la Gestión Empresarial II (4 ECTS- 1º semestre): formación básica
- Contabilidad Empresarial (6 ECTS-2º semestre): formación básica de la rama
- Estadística Aplicada al Turismo (4 ECTS- 2º semestre): formación obligatoria
- English for Hospitality II (4 ECTS- anual): formación básica

En ambos cursos, esta medida permite garantizar una correcta adquisición y secuenciación de las competencias necesarias en cada curso.

GRADO EN GESTIÓN DE EMPRESAS HOSTELERAS

(FBR: formación básica rama; FB: formación básica otras ramas, OB: obligatoria, OP: optativa de libre elección, OP*: optativa necesaria para obtener la mención (vinculada))

1º CURSO			
ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	ANUAL/ CUATRIMESTRAL
Organización operativa del departamento de Alimentos y Bebidas**	16	OB	Anual
Prácticas operativas del departamento de Alimentos y Bebidas	12	OB	Anual
Cálculo de Operaciones Financieras	6	FBR	Anual
Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa	6	FBR	1º Semestr.
Higiene alimentaria, Nutrición y Dietética	4	OB	1º Semestr.
Fundamentos y Recursos en los procesos de elaboración de bebidas y Cata	4	OB	2º Semestr.
TIC aplicadas a la Gestión Empresarial I	4	FB	Anual
English for Hospitality I	4	FB	Anual
Deutsch I/ Français I	4	FB	Anual

**** Del total de ECTS, 12 créditos corresponden a formación práctica-en empresas**

2º CURSO			
ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	ANUAL/ CUATRIMESTRAL
Marketing Hotelero y Gastronómico	6	FBR	1º Semestr.
Economía	6	FBR	1º Semestr.
Legislación y Fiscalidad Empresarial	6	FBR	1º Semestr.
Contabilidad Empresarial	6	FBR	2º Semestr.
Estadística Aplicada	4	OB	2º Semestr.
TIC aplicadas a la Gestión Empresarial II	4	FB	Anual
English for Hospitality II	4	FB	Anual
Deutsch II/ Français II	4	FB	Anual
MENCIÓN GASTRONOMÍA (20 ECTS)			
Fundamentos fisicoquímicos en los Procesos culinarios	4	OP*	1º Semestr.
Materias primas y Procesos de transformación**	16	OP*	2º Semestr.
MENCIÓN DIRECCIÓN HOTELERA (20 ECTS)			
Organización operativa y Prácticas del departamento de Alojamiento**	20	OP*	Anual

**** Del total de ECTS, 12 créditos corresponden a formación práctica en empresas**

OP*: optativa necesaria para obtener la mención (vinculada)

3º CURSO			
ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	ANUAL/ CUATRIMESTRAL
Gestión de Alimentos y Bebidas	6	OB	1º Semestr
Comunicación Hotelera y Gastronómica	4	OB	1º Semestr
Contabilidad Aplicada	4	OB	1º Semestr
Gestión de Personas y del Talento	6	OB	2º Semestr
Gestión de Instalaciones, Innovación Hostelera y Sostenibilidad Medioambiental	4	OB	2º Semestr
Business English	4	OB	Anual
Deutsch III/ Français III	4	OB	Anual
MENCIÓN GASTRONOMÍA (16 ECTS)			
Gastronomía e Identidad Territorial	6	OP*	1º Semestr
Gestión Financiera de Empresas Gastronómicas	6	OP*	2º Semestr
Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria	4	OP*	2º Semestr
MENCIÓN DIRECCIÓN HOTELERA (16 ECTS)			
Gestión de Alojamiento	6	OP*	1º Semestr
Revenue Management Hotelero	6	OP*	2º Semestr
Gestión Financiera de Empresas Hoteleras	4	OP*	2º Semestr
Practicum en Empresas I (Stage)	12	OB	2º Semestr

OP*: optativa necesaria para obtener la mención (vinculada)

4º CURSO- Mención GASTRONOMÍA			
ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	ANUAL/ CUATRIMESTRAL
Innovación Gastronómica y nuevas Técnicas Culinarias	12	OP*	Anual
Emprendimiento y Creación de nuevos modelos de negocio gastronómicos	6	OP*	1º Semestr.
Negociación Colectiva y Habilidades Directivas en empresas gastronómicas	4	OP*	1º Semestr.
Turismo Enogastronómico	4	OP*	1º Semestr.
Análisis Económico-Financiero y de Costes	6	OP*	2º Semestr
OTRAS OPTATIVAS (**)			
Colectividades, Catering y Restauración Organizada: Gestión de procesos	3	OP	2º Semestr
Técnicas de Pastelería adaptadas a la Restauración	3	OP	2º Semestr
Gastronomía de proximidad y Desarrollo local	3	OP	2º Semestr
English for Food Industry Executives	3	OP	2º Semestr
Deutsch IV/ Français IV	3	OP	2º Semestr
Derecho administrativo y Defensa jurídica de las empresas de restauración	3	OP	2º Semestr
Trabajo Fin de Grado	6	OB	Anual
Practicum en Empresas II (Stage)	16	OB	2º Semestr

OP*: optativa necesaria para obtener la mención (vinculada)

Optativas de libre elección (**): El alumno/a deberá cursar dos durante el segundo semestre

4º CURSO- Mención DIRECCIÓN HOTELERA			
ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	ANUAL/ CUATRIMESTRAL
Análisis Económico-Financiero	4	OP*	1º Semestr
Negociación Colectiva y Habilidades Directivas en empresas hoteleras	6	OP*	1º Semestr
Dirección Estratégica de empresas hoteleras	4	OP*	1º Semestr
Control Interno	4	OP*	2º Semestr
Dirección de Marketing Hotelero	6	OP*	2º Semestr
Análisis y Gestión de Costes	4	OP*	2º Semestr
English for Hotel Industry Executives	4	OP*	Anual
OTRAS OPTATIVAS (**)			
Revenue Management Avanzado	3	OP	1º Semestr
Deutsch IV/ Français IV	3	OP	1º Semestr
Ética, Deontología Profesional y Responsabilidad Social Corporativa	3	OP	1º Semestr
Métodos de Investigación en Turismo	3	OP	2º Semestr
Fiscalidad de Empresas Hoteleras	3	OP	2º Semestr
Relaciones Públicas y Gestión de Eventos	3	OP	2º Semestr
Trabajo Fin de Grado	6	OB	Anual
Practicum en Empresas II (Stage)	16	OB	2º Semestr

OP*: optativa necesaria para obtener la mención (vinculada)

Optativas libre elección (**): El alumno/a deberá cursar una en el primer semestre y otra en el segundo.

Estructura temporal por módulos

GRADO EN GESTIÓN DE EMPRESAS HOSTELERAS

MG: mención Gastronomía; MDH: mención Dirección Hotelera

FBR: formación básica rama; FB: formación básica otras ramas, OB: obligatoria, OP: optativa de libre elección, OP*: optativa necesaria para obtener la mención (vinculada)

MÓDULO 1. DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
Organización operativa del departamento de Alimentos y Bebidas	16	OB	1º
Fundamentos y Recursos en los procesos de elaboración de bebidas y Cata	4	OB	1º
Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética	4	OB	1º
MG: Fundamentos fisicoquímicos en los Procesos culinarios *	4	OP*	2º
MG: Materias primas y Procesos de transformación *	16	OP*	2º
Gestión de Alimentos y Bebidas	6	OB	3º
MG: Gastronomía e Identidad Territorial *	6	OP*	3º
MG: Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria *	4	OP*	3º
MG: Innovación Gastronómica y nuevas Técnicas Culinarias *	12	OP*	4º
MG: Turismo Enogastronómico *	4	OP*	4º
MG: Colectividades, Catering y Restauración Organizada. Gestión de Procesos (MG-OP1)	3	OP	4º
MG: Técnicas de Pastelería adaptadas a la Restauración (MG-OP2)	3	OP	4º
MG: Gastronomía de proximidad y Desarrollo local (MG-OP3)	3	OP	4º

*Es necesario cursar esta optativa vinculada para obtener la Mención correspondiente.

MÓDULO 2. PRÁCTICAS OPERATIVAS DE A&B y GESTIÓN DE INSTALACIONES

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
Prácticas operativas del departamento de Alimentos y Bebidas	12	OB	1º
Gestión de Instalaciones, Innovación Hostelera y Sostenibilidad Medioambiental	4	OB	3º

MÓDULO 3. DIRECCIÓN y GESTIÓN HOTELERA

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
MDH: Organización Operativa y Prácticas del departamento de Alojamiento *	20	OP*	2º
MDH: Gestión de Alojamiento *	6	OP*	3º

*Es necesario cursar esta optativa vinculada para obtener la Mención correspondiente.

MÓDULO 4. IDIOMAS (1ª y 2ª LENGUAS EXTRANJERAS)

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
English for Hospitality I	4	FB	1º
English for Hospitality II	4	FB	2º
Business English	4	OB	3º
MDH: English for Hotel Industry Executives *	4	OP*	4º
MG: English for Food Industry Executives (MG-OP4)	3	OP	4º
Deutsch I / Français I	4	FB	1º
Deutsch II / Français II	4	FB	2º
Deutsch III / Français III	4	OB	3º
MDH: Deutsch IV / Français IV (MDH-OP 3)	3	OP	4º
MG: Deutsch IV / Français IV (MG-OP 5)	3	OP	4º

*Es necesario cursar esta optativa vinculada para obtener la Mención correspondiente.

MÓDULO 5. GESTIÓN y DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS-DESARROLLO PROFESIONAL

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
Gestión de Personas y del Talento	6	OB	3º
MG: Negociación Colectiva y Habilidades Directivas en empresas gastronómicas *	4	OP*	4º
MDH: Negociación Colectiva y Habilidades Directivas en empresas hoteleras*	6	OP*	4º

*Es necesario cursar esta optativa vinculada para obtener la Mención correspondiente.

MÓDULO 6. DIRECCIÓN DE COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA y HOTELERA

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
Marketing Hotelero y Gastronómico	6	FBR	2º
Comunicación Hotelera y Gastronómica	4	OB	3º
MDH: Revenue Management Hotelero *	6	OP*	3º
MG: Emprendimiento y creación de nuevos modelos de negocio Gastronómicos *	6	OP*	4º
MDH: Dirección de Marketing Hotelero *	6	OP*	4º
MDH: Revenue Management Avanzado (MDH-OP 1)	3	OP	4º
MDH: Relaciones Públicas y Gestión de Eventos (MDH-OP2)	3	OP	4º
MDH: Ética, Deontología Profesional y Responsabilidad Social Corporativa (MDH-OP 4)	3	OP	4º

*Es necesario cursar esta optativa vinculada para obtener la Mención correspondiente.

MÓDULO 7. TÉCNICAS INFORMÁTICAS, DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa	6	FBR	1º
TIC aplicadas a la Gestión Empresarial I	4	FB	1º
TIC aplicadas a la Gestión Empresarial II	4	FB	2º

MÓDULO 8. ECONOMÍA, LEGISLACIÓN y FISCALIDAD, y ESTADÍSTICA APLICADA

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
Economía	6	FBR	2º
Legislación y Fiscalidad Empresarial	6	FBR	2º
Estadística Aplicada	4	OB	2º
MDH: Dirección Estratégica de Empresas Hoteleras *	4	OP*	4º
MG: Derecho administrativo y Defensa jurídica de las empresas de restauración (MG-OP 6)	3	OP	4º
MDH: Fiscalidad de Empresas Hoteleras (MDH-OP 5)	3	OP	4º
MDH: Métodos de Investigación en Turismo (MDH-OP 6)	3	OP	4º

*Es necesario cursar esta optativa vinculada para obtener la Mención correspondiente.

MÓDULO 9. ECONOMÍA FINANCIERA y CONTABILIDAD

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
Cálculo de Operaciones Financieras	6	FBR	1º
Contabilidad Empresarial	6	FBR	2º
Contabilidad Aplicada	4	OB	3º
MG: Gestión Financiera de Empresas Gastronómicas *	6	OP*	3º
MDH: Gestión Financiera de Empresas Hoteleras *	4	OP*	3º
MG: Análisis Económico-Financiero y de Costes *	6	OP*	4º
MDH: Análisis Económico-Financiero *	4	OP*	4º
MDH: Análisis y Gestión de Costes *	4	OP*	4º
MDH: Control Interno *	4	OP*	4º

*Es necesario cursar esta optativa vinculada para obtener la Mención correspondiente.

MÓDULO 10. PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
Practicum en Empresas I	12	OB	3º
Practicum en Empresas II	16	OB	4º

*Adicionalmente, se contemplan 24 ECTS de prácticas externas en empresas vinculadas a materias de 1º y 2º curso (ver fichas descriptivas).

MÓDULO 11. TFG: TRABAJO FIN DE GRADO

ASIGNATURAS	ECTS	CARACTER	CURSO
Trabajo Fin de Grado	6	OB	4º

(FBR: formación básica rama; FB: formación básica otras ramas, OB: obligatoria, OP: optativa de libre elección, OP*: optativa necesaria para obtener la mención (vinculada))

Mecanismos de coordinación de la actividad docente

Toda la planificación y control de la actividad docente, así como el desarrollo de los diferentes procedimientos académicos y de mejora, están organizados y supervisados por el departamento de Coordinación Académica, a través del Coordinador Académico (coordinador de título y miembro de la Comisión de Título) y la Dirección del CSHG, sin perjuicio de las funciones otorgadas a la Comisión de Título.

El equipo docente, organizado por departamentos y con un/a responsable al frente de cada uno, diseña la docencia según las directrices acordadas, proceso en el que participa el propio claustro de profesores. Asimismo, existe la figura de tutor/a de curso, función ejercida por un/a docente del curso correspondiente.

El claustro de profesorado se reúne a lo largo del curso para realizar el seguimiento académico de los estudiantes y del curso en general. Una vez finalizado el curso, se realiza una reunión de evaluación final de la trayectoria del curso y se plantean las posibles mejoras a introducir para el siguiente. Adicionalmente, según las necesidades específicas, Coordinación Académica y/o Dirección mantienen reuniones por departamentos para tratar cuestiones docentes y organizativas específicas.

Esta estructura académica garantiza una visión global de los procesos formativos, *horizontalmente* (en cada curso) y *verticalmente* (a nivel de titulación), permitiendo la interacción entre departamentos y áreas de conocimiento, desde una visión interdisciplinar y transversal.

El Sistema de Garantía de Calidad del Centro contempla en su Manual de Procesos estos mecanismos, véase PC-02 Planificación de las enseñanzas y PC-04 Desarrollo de las enseñanzas.

Por último, en cuanto a la cronología del *calendario académico*, es necesario disponer de la necesaria flexibilidad para que éste se adapte a la configuración y estructura del plan de estudios, especialmente por la inclusión de períodos práctico-profesionales y de *practicum en empresas* desde primer curso. Esta posibilidad de adaptación es contemplada por la propia normativa de la USC, cumpliéndose en todo caso los requisitos normativos en cuanto a su duración.

Prácticas académicas externas

El Plan de estudios incluye un total de 52 créditos en actividades formativas práctico-profesionales y practicum en empresas, externas al CSHG y con carácter obligatorio, encuadradas en las diferentes asignaturas del plan de estudios y el módulo “Prácticas Académicas Externas”, lo que supone una parte importante del proceso formativo.

Todos y cada uno de los cursos, los alumnos/as que cumplan con las condiciones para poder realizar estas prácticas, deben realizarlas al final del período docente presencial en el CSHG, permitiendo de este modo poner en práctica las competencias planificadas para cada una.

En el último curso de la titulación, en función de los acuerdos establecidos con cada empresa para facilitar prácticas en determinados destinos y fomentar la inserción laboral del alumnado, podrán estipularse períodos complementarios de practicum como *prácticas extracurriculares voluntarias*.

Las prácticas académicas externas en empresa se rigen por una normativa propia del CSHG, “*Reglamento de Stages*” junto con la normativa de la USC que pueda afectarles, así como por lo estipulado en su caso en las *guías docentes* de las materias que tengan incorporada formación práctica en empresas, que especifican los objetivos de las prácticas, las condiciones para su realización, los criterios de asignación de destinos, el procedimiento para el establecimiento de convenios de colaboración, el seguimiento de las prácticas (asignación de tutores/as), y las normas de asistencia y evaluación. Esta normativa se complementa además con la información específica necesaria para cada uno de los cursos de la titulación.

Desde el inicio de la actividad del Centro, existe el departamento de Stages con un responsable de coordinación de las prácticas externas, que se encarga de garantizar que todos los alumnos realicen sus períodos prácticos anualmente.

Esto supone la gestión de una media de *200-300 destinos* (y *convenios*) todos los años, con un total aproximado de 50 empresas colaboradoras (aproximadamente 190-200 establecimientos).

A su vez, el *claustro de profesores* colabora a lo largo de todo el proceso organizativo y de seguimiento de los períodos de formación práctico-profesionales y prácticas en empresas, dependiendo de las áreas de conocimiento, materias y el correspondiente curso.

Las prácticas se pueden realizar en establecimientos hoteleros, de restauración, de ocio o afines, pertenezcan a cadenas o sean independientes, de carácter autonómico, nacional o internacional y/o en las centrales de dichas empresas.

Trabajo fin de Grado (TFG)

El Centro organiza y gestiona los Trabajos de Fin de Grado del alumnado, garantizando su calidad, reconocimiento académico y aprovechamiento. La definición, realización, defensa, calificación y tramitación administrativa de los TFG se realiza conforme a la normativa vigente en la Universidad y a la normativa específica del Centro, bajo la supervisión del departamento de Coordinación Académica.

En el CSHG, la Comisión de Trabajo Fin de Grado es la encargada de atender las cuestiones propias del desarrollo de los TFG. Cada TFG tiene, así mismo, un/a tutor/a que asiste al estudiante en la realización del trabajo y que forma parte del profesorado de las áreas que imparten docencia en la titulación. La asignación de los tutores/as a los estudiantes, la línea temática del trabajo y la evaluación se hará conforme a lo que establece el Reglamento de TFG, que también estipula otros aspectos como el depósito del TFG y su defensa pública.

Anualmente, la Comisión de TFG propondrá los cambios necesarios para la programación de la materia para el siguiente curso, siguiendo la normativa y el SGIC del centro.

Normativa general de USC:

<https://www.usc.gal/es/institucional/gobierno/area/normativa/alumnado>

Menciones: descripción y organización

El plan de estudios contempla dos *menciones*: **mención en Dirección Hotelera** y **mención en Gastronomía**. La configuración del grado incluye formación común para ambas menciones y formación específica de cada mención, según su orientación, conocimientos, habilidades y competencias a adquirir por parte de los estudiantes y perfiles profesionales de salida.

MENCIONES	NÚMERO DE ECTS específicos de la mención	Obligatoriedad de cursar una mención
Dirección Hotelera	74	Sí
Gastronomía	74	

(* Ver estructura del plan de estudios)

Todo el alumnado cursa el primer curso. En segundo y tercer curso, los estudiantes ya están encuadrados en la mención elegida, pero continúan cursando formación común a ambas menciones de carácter obligatorio para todos ellos (*“formación básica y obligatoria”*), y a su vez formación específica de cada mención, obligatoria dentro cada una de las menciones (lo que se denomina posteriormente *“materias optativas vinculadas a cada mención”*). En cuarto curso, cada mención tiene su propio itinerario, de tal modo que los estudiantes cursan su mención de manera totalmente diferenciada; dentro de cada mención, una serie de materias siguen siendo obligatorias dentro de la mención (las *“optativas vinculadas a la mención”*) y otras componen la oferta de materias *“optativas de libre elección”* de las que los alumnos/as deben cursar un número específico de créditos, en el semestre correspondiente.

Procedimiento de elección y cambio de mención a lo largo de los estudios

El estudiante, antes de finalizar el primer curso e iniciar el período de formación práctico-profesional en empresa, deberá indicar la Mención que tiene previsto cursar en el Grado (*mención en Gastronomía o mención en Dirección Hotelera*), para facilitar la planificación y organización de las actividades académicas específicas de cada una de las menciones, a partir del segundo año de la titulación.

Una vez elegida la mención, el alumno/a sólo dispondrá de una oportunidad para cambiarse de mención, pudiendo optar a realizar dicho cambio antes de que finalice el período docente presencial en el CSHG de segundo curso. En este caso, se matriculará en tercer curso en la nueva mención, según las siguientes condiciones:

- Deberán cumplirse los requisitos generales de la normativa de permanencia, para progresar al curso siguiente.
- Deberán haberse superado los 20 créditos específicos de la mención cursada en segundo curso.
- Estos 20 créditos serán reconocidos y convalidados por los 20 créditos de segundo curso correspondientes a la nueva mención.
- El departamento de Stages supervisará el destino y planteamiento del practicum en empresas de tercer curso adaptándolo al cambio de mención. Con anterioridad a su inicio, el CSHG podrá organizar jornadas específicas de orientación del alumnado para la realización de dicho practicum.

4.1.b) Plan de estudios detallado (por materia)

Las asignaturas que constituyen una unidad organizativa o formativa se agrupan en módulos, estructura especificidad con anterioridad.

En la siguiente tabla se muestra gráficamente la distribución de conocimientos, habilidades y competencias (básicas y específicas). La información se presenta englobada para cada módulo formativo (considerando las asignaturas de carácter obligatorio y por tanto incluyendo las optativas vinculadas a las menciones).

CONOCIMIENTOS, HABILIDADES y COMPETENCIAS BÁSICAS y ESPECÍFICAS																
(Clasificados por Módulos Formativos)		Conocimientos						Habilidades								
		C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	H 1	H 2	H 3	H 4	H 5	H 6	H 7		
MÓDULOS FORMATIVOS <i>(básicas, obligatorias y optativas vinculadas a menciones)</i>	1	x		x	x		x	x		x	x		x			
	2	x		x	x		x	x		x	x		x			
	3	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
	4	x		x			x									x
	5	x		x	x			x		x	x					
	6	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
	7				x		x				x		x			
	8	x	x		x	x	x	x	x		x	x	x	x		
	9		x	x	x		x		x	x	x			x		
	10	x	x		x	x	x	x	x		x	x	x			
	11	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	

CONOCIMIENTOS, HABILIDADES y COMPETENCIAS BÁSICAS y ESPECÍFICAS (cont.)																													
(por Módulos Formativos)		Competencias																											
		B 1	B 2	B 3	B 4	B 5	E 1	E 2	E 3	E 4	E 5	E 6	E 7	E 8	E 9	E 10	E 11	E 12	E 13	E 14	E 15	E 16	E 17	E 18	E 19	E 20			
MÓDULOS FORMATIVOS <i>(básicas, obligatorias y optativas vinculadas a menciones)</i>	1	x	x	x	x	x	x	x		x				x	x	x			x				x	x	x	x	x		
	2	x	x	x	x	x								x		x			x	x	x					x	x	x	
	3	x	x	x	x	x	x	x		x	x			x	x	x	x	x		x	x		x						
	4				x										x		x	x	x				x	x					
	5	x	x	x	x	x									x	x	x						x		x				
	6	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x							x	x	x		x			x	x	
	7		x		x	x									x								x	x		x			
	8	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x	x	x	x							x	x			x	x	
	9	x	x	x	x	x					x	x		x	x	x				x	x	x	x				x	x	
	10	x	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x								x	x		x		x	x
	11	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

El Trabajo de Fin de Grado, así como la realización de los diferentes períodos de formación práctico-profesional en empresas, vinculados a materias específicas y Practicum en empresas del sector (o *stage*), *deben contribuir y permiten verificar la adquisición por el estudiante del conjunto de conocimientos, habilidades y competencias*, facilitando su puesta en práctica, sean del curso correspondiente o de la titulación.

A continuación, se describen todas las asignaturas que componen el plan de estudios del **Grado en Gestión de Empresas Hosteleras**. Las fichas de cada asignatura se presentan por curso, indicando en cada caso la pertenencia al módulo correspondiente. En cada ficha figura:

- Denominación del módulo
- Descripción de la asignatura
- Competencias propias de la asignatura, incluyendo tanto las específicas como las transversales
- Recomendaciones previas
- Actividades formativas en horas y metodología de enseñanza-aprendizaje
- Relación de actividades y método de trabajo
- Sistema de evaluación
- Breve descripción de contenidos

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Asignatura: Organización Operativa del departamento de Alimentos y Bebidas

Créditos (ECTS): 16

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, anual

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.3, HAB.4, HAB.6

COM.E4, COM.E8, COM.E9, COM.E13, COM.E20.

Competencias genéricas

COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T8, COM.T9, COM.T10, COM.T11,
COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3

Resultados del aprendizaje:

Primer bloque:

- Ubicar el Dpto. de servicios y de Stewarding dentro del sector hotelero, definir las principales funciones y competencias del departamento de servicios, así como los entornos de trabajo
- Actuar según el uso de buenas maneras y el protocolo necesario en cualquier situación
- Diseñar organigramas de personal de restauración para los diferentes entornos de servicio y necesidades de la empresa, determinando responsabilidades y competencias para cada categoría profesional del área de servicios
- Elaborar horarios y diseñar “job descriptions” adaptándose al tipo de establecimiento
- Cubrir las necesidades de personal de servicios según tipos de servicio y estándares de calidad, optimizando recursos
- Identificar los diferentes sistemas de producción y ubicar las partidas en cocina
- Definir las condiciones básicas en instalaciones que debe reunir una cocina y su equipamiento
- Definir los distintos sistemas de producción

Segundo bloque:

- Entender el papel que desempeña el cliente dentro de la empresa y segmentar los diferentes tipos de clientes
- Aplicar todas las etapas que componen el proceso de venta
- Resolver de una manera eficaz las objeciones y reclamaciones
- Realizar el proceso de facturación conociendo todos los sistemas de pago y posteriormente realizando un correcto cierre de caja
- Conocer el equipamiento de una cocina
- Conocer la terminología propia del Dpto. de cocina

Tercer Bloque:

- Estructurar el proceso de negociación y contratación de grandes eventos
- Identificar, organizar y controlar todas las tareas necesarias para el desarrollo de grandes eventos
- Organizar eficazmente el servicio de comida y bebida en las habitaciones

Recomendaciones previas:

Al tratarse de una asignatura de iniciación de 1º curso, no se requiere de ningún requisito esencial. Sí se considera recomendable, haber realizado actividades que supongan trato con clientes u otros colectivos (ejemplo acciones de voluntariado).

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	35	100
Estudio de casos	4	100
Trabajos grupales	7	100
Análisis de problemas	7	100
Debates	3	100
Exámenes	5	100
Tutorías	4	100
Formación Práctica en empresas	360	100
Trabajo autónomo del estudiante	55	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La materia plantea un aprendizaje complementario entre la formación académica en el Centro (clases teóricas, trabajos de equipo, charlas y conferencias en el CSHG, bloque 1) y en un entorno profesional (bloque 2 de prácticas externas en empresa), realizándose dicho período de práctica en empresa una vez finalizada la parte académica.

Bloque 1: Clases magistrales

Las sesiones desarrolladas en el aula, dedicadas a las clases magistrales y con metodología expositiva principalmente con presentaciones en PowerPoint, se utilizarán para introducir los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia, acentuando aquellos aspectos más notables y las relaciones existentes entre ellos.

Según vaya avanzando el curso, y a medida que los alumnos/as se adentren en temas específicos, se estimulará su participación proponiendo debates para que aporten su punto de vista sobre facilidad o dificultad que pueden tener a la hora de aplicar los conocimientos aprendidos. En los estudios de caso, en los análisis de problemas o en la visualización de vídeos con situaciones reales, se formarán grupos pequeños de alumnos para considerar las situaciones y aportar soluciones o resaltar el comportamiento positivo y el modo de continuar potenciándolo.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por el profesorado.

Bloque 2: Prácticas en empresa

El período formativo en la empresa se llevará a cabo en áreas de restauración de establecimientos hosteleros, sean restaurantes, hoteles u otro tipo de establecimientos de ámbito gastronómico. Esto permitirá al alumno/a conocer el *funcionamiento de una empresa real*, poniendo en práctica y complementando la formación recibida previamente en el centro durante el curso, facilitando al mismo tiempo que el alumno/a tenga sus primeros contactos profesionales en el sector.

Durante la duración de estas prácticas, el estudiante asumirá tareas propias de estas áreas de trabajo, adaptándose a la realidad del establecimiento, atendiendo a estos dos aspectos:

- Operativa: asumiendo las tareas propias del departamento o área de trabajo.
- Gestión: conociendo los diferentes aspectos organizativos y desarrollando labores de gestión del área.

Trabajo individual: Al finalizar su periodo de formación práctica, el alumno/a deberá presentar un informe sobre el establecimiento y el desarrollo de sus prácticas, pudiendo requerirse informes intermedios.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

Formación académica en el Centro:

- .- Exámenes parciales (2) durante el curso con preguntas para desarrollar, tipo test y de relacionar conceptos
- .- Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos y análisis de problemas
- .- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor,...)

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final, siempre y cuando se supere la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso (a través de la guía docente). Aquellos alumnos/as que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, dicho examen supondrá el 40 % de la nota final y la evaluación continua el restante 60%.

Esta calificación supondrá un máximo del 80% de la nota final de la asignatura.

Formación práctica en la empresa:

La calificación de las prácticas en la empresa supondrá un porcentaje mínimo del 20% de la nota final de la asignatura. La nota de esa parte se calculará a partir de la calificación otorgada por el establecimiento (tutor empresa) y la correspondiente al informe o informes presentados por el alumno/a (tutor CSHG). La nota correspondiente al establecimiento supondrá un porcentaje mínimo del 50% de la calificación, correspondiendo el restante porcentaje al tutor/a del Centro hasta alcanzar el 100%.

Contenidos:

1. Introducción al departamento de Servicios
2. Introducción al departamento de Stewarding
3. Introducción al Protocolo y las buenas maneras
4. Organigramas y funciones del personal del área de Alimentos y Bebidas
5. El área de producción (Sistemas de producción)
6. Condiciones de una cocina
7. Equipamientos de cocina
8. Terminología de cocina
9. Las empresas hosteleras y sus clientes
10. La venta y sus técnicas
11. Objeciones y reclamaciones
12. La facturación
13. Comercialización y organización de grandes eventos
14. Servicio de comida y bebidas en las habitaciones

Módulo: PRÁCTICAS OPERATIVAS DE A&B Y GESTIÓN DE INSTALACIONES

Asignatura: Prácticas Operativas del departamento de Alimentos y Bebidas

Créditos (ECTS): 12

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, anual

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.3, HAB.4, HAB.6

COM.E4, COM.E9, COM.E13, COM.E15, COM.E18, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T8, COM.T11, COM.T12, COM.T13, COM.T14, COM.T15, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

SERVICIO

- Reconocer todo tipo de mobiliario, maquinaria, utensilios y enseres propios del departamento de servicios, así como su valor económico y los stocks necesarios
- Realizar con orden el montaje del restaurante y demás áreas de servicio
- Poner en práctica todo tipo de servicio de mesas
- Aplicar normas de conducta para la acogida, acomodación y atención correcta de los clientes
- Organizar al grupo de trabajo según las necesidades y tipo de servicio
- Ejecutar correctamente el proceso de toma de comanda en todas sus modalidades, así como aplicar adecuadamente las técnicas de venta pertinentes
- Controlar el material y el género a través de inventarios, analizando los resultados obtenidos
- Identificar una ficha técnica y su contenido
- Manejo práctico de los ratios utilizados en los diferentes puntos de venta
- Elaborar y manipular con destreza diferentes platos y productos a la vista del cliente
- Servir adecuadamente diferentes tipos de vino, aperitivos y bebidas espirituosas
- Utilizar y manejar correctamente la maquinaria propia de cafetería
- Preparar y desarrollar el servicio de cafetería tanto en barra como en mesas
- Reconocer los diferentes cócteles a través del recetario básico de coctelería y manejar con destreza el material a utilizar
- Confeccionar pedidos de abastecimiento tanto de género como de material, realizar la recepción y almacenar los mismos
- Planificar y dirigir banquetes y servicios especiales

- Planificación de instalaciones, equipos y materiales para servicios de catering y eventos
- Aplicar métodos y técnicas de creatividad en el diseño y montaje de buffets temáticos
- Manejar el programa de facturación
- Realizar con destreza el servicio de habitaciones
- Resolver de forma autónoma dificultades, reclamaciones y quejas realizadas por el cliente
- Identificar y describir la oferta de los alimentos y bebidas de las diferentes áreas de trabajo
- Adquirir y desarrollar habilidades de trabajo en equipo para su aplicación en el ámbito de la hostelería

COCINA

- Utilizar adecuadamente el vocabulario específico y términos culinarios en cada una de las partidas
- Utilizar correctamente todos los utensilios, maquinaria y equipamientos que puede encontrar en una cocina
- Realizar correctamente la recepción y almacenaje de las diferentes materias primas que podemos utilizar en una cocina (verduras, carnes, pescados, etc.)
- Manejar correctamente los documentos internos de transferencia de productos entre partidas
- Elaborar correctamente los diferentes cortes específicos de las carnes, pescados y verduras
- Realizar correctamente una “Mise en Place”, o “puesta a punto”
- Dominar el manejo de técnicas de envasado al vacío y su aplicación
- Elaborar los distintos fondos básicos de cocina, grandes salsas básicas y sus derivadas más importantes
- Dominar los distintos métodos de cocción y utilizarlos de forma adecuada para cada producto
- Realizar un servicio en las diferentes partidas que componen la cocina
- Elaboración de entrantes fríos y calientes.
- Desenvolver las operaciones de montaje en servicios tipo buffet, self-service, o análogos
- Ejecutar correctamente las principales masas de pastelería, cremas básicas y helados, postres de cocina y tartas clásicas.
- Controlar el racionamiento necesario de cada componente de un plato, según el tipo de servicio que se va a realizar
- Realizar correctamente el escandallo de cada producto para obtener el mayor rendimiento en cada caso
- Realizar los inventarios correctamente para llevar un mejor control del stock de productos
- Realizar correctamente un servicio en restaurante a la carta

Recomendaciones previas:

- Disponer del carné de manipulador de alimentos.
- Conocimiento de las asignaturas de Organización Operativa del departamento de Alimentos y Bebidas, Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética, y Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases presenciales	350	100
Exámenes	4	100
Tutorías	6	100

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La asignatura supone un aprendizaje complementario de otras materias del primer curso y una formación en alternancia en la medida en que la organización del calendario académico de primer año se estructura en semanas A (Teoría) y semanas B (Prácticas) y viceversa, dependiendo de los grupos de clase.

El alumno/a trabajará durante las clases prácticas dentro de un grupo reducido de personas, en el que las tareas a realizar y las responsabilidades a asumir, serán variadas, desempeñando a lo largo del curso todas y cada una de ellas.

Para ello, se establece un sistema de rotaciones por diferentes bloques formativos de Servicio y Cocina.

En las diferentes partidas, los profesores utilizarán exposiciones orales con apoyo de material escrito y vídeos para transmitir el conocimiento de temas técnicos propios de la misma. Posteriormente, se pasa a la demostración, la explicación y su posterior aplicación por parte del alumno/a.

Durante el curso se podrán proponer diferentes proyectos que los alumnos/as tendrán que llevar a cabo, según los objetivos específicos a alcanzar en cada caso. Asimismo, podrán organizarse diferentes actividades complementarias como charlas temáticas o visitas a instalaciones externas al centro.

Este planteamiento le proporciona al alumnado una visión de conjunto en el trabajo a realizar, no limitándose a tareas mecánicas y repetitivas.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación se realiza a través de una ficha en cada partida en la que se tienen en cuenta tanto aspectos de aptitud como de actitud. Diariamente y después de cada servicio, dicha ficha es cubierta por el profesor/a que ha dirigido y supervisado las prácticas de ese día. Algunos de los ítems que aparecen en las fichas, y sin ánimo de ser exhaustivos, son:

- Actitud e interés
- Puntualidad y presencia
- Destreza y habilidad
- Orden y limpieza en el área de trabajo
- Conocimiento teórico – práctico
- Uso correcto de material y maquinaria
- Utilización y aprovechamiento de los productos
- Trabajo en equipo
- Atención y trato con el cliente.

La valoración del alumno/a se realizará a través de un proceso de evaluación continua dividida en dos cuatrimestres con un valor medio de todos los bloques formativos.

En el caso de que la nota media de los dos cuatrimestres sea inferior a 5, el alumno/a tendrá que presentarse a un examen final cuyo valor será de un 30 % de la nota media final, suponiendo la evaluación continua el 70% restante.

Contenidos:

SERVICIOS

- Conocimiento del material, maquinaria y mobiliario propio del servicio
- Atención al cliente.
- Realización del servicio de cafetería en barra y mesa.
- Elaboración de tipos de cafés, infusiones, productos a la plancha y coctelería
- Reserva de mesas y actualización de la oferta gastronómica del día
- Toma de comanda.
- Montaje y servicio de mesas en el restaurante
- Elaboración y manipulación de platos a la vista del cliente
- Manejo de programa de facturación
- Servicio de vinos y bebidas en general
- Mise en place de banquetes
- Diferentes servicios de banquetes
- Servicio de habitaciones.
- Servicio de desayunos
- Montaje buffets temáticos

COCINA

- Comportamiento y actitud del cocinero/a
- Organización y planificación de una cocina
- Conocimiento de productos y maquinaria de la cocina
- Terminología culinaria de la cocina
- Métodos de cocción
- Recepción, conservación y distribución de mercancías

- Conocimientos de las calidades y cualidades de la materia prima
- Manipulación y cortes específicos de géneros
- Fondos de cocina
- Fondos de cocina complementarios
- Grandes y pequeñas salsas básicas y sus derivadas
- Masas y cremas básicas de “Pastelería”
- Heladería básica, postres y tartas
- Nuevas tecnologías de cocina

Módulo: ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD

Asignatura: Cálculo de las operaciones Financieras

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Formación básica **Ámbito**

Ámbito: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo

Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, anual

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.2, CON.6

HAB.2, HAB.6

COM.E5, COM.E6.

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11

Competencias vinculadas actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Calcular y manejar parámetros con tantos porcentuales.
- Calcular y relacionar medidas de capacidad, peso y volumen.
- Identificar y describir las distintas operaciones financieras.
- Calcular y relacionar los distintos tipos de interés equivalentes.
- Manejar y relacionar los procesos de capitalización y descuento.
- Diferenciar los distintos tipos de rentas y calcular su valoración financiera.
- Explicar la operación financiera de préstamo.
- Confeccionar el cuadro de amortización de un préstamo según el método francés.
- Calcular los importes de las distintas variables que intervienen en la operación financiera de préstamo.
- Resolver casos prácticos utilizando conocimientos y herramientas presentadas, e interpretar soluciones.
- Relacionar los conocimientos y habilidades aprendidos con las áreas de estudio de otras asignaturas.
- Asimilar los conceptos para poder resolver de forma sistemática cualquier nuevo problema que se le pueda plantear durante su aprendizaje o en situaciones reales.

Recomendaciones previas:

Se trata de una asignatura de primer curso dedicada al aprendizaje de operaciones básicas de cálculo y de matemáticas financieras aplicables en la actividad empresarial. Debido al carácter introductorio de esta asignatura, no es necesario ningún requisito previo adicional a la educación preuniversitaria.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	20	100
Análisis de problemas	43	100
Exámenes	6	100
Tutorías y feedbacks	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	105	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias de conocimiento por los alumnos serán adquiridas fundamentalmente a través de sesiones expositivas, tanto teóricas como de resolución de ejercicios y ejemplos. Estas sesiones se utilizarán para introducir los principios básicos de cálculo y matemática financiera.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la resolución de forma autónoma o en grupo de los ejercicios prácticos que figuran en el manual entregado siguiendo las recomendaciones y pautas previas marcadas por su profesor/a. En algunos casos estos ejercicios pueden ser complementarios a los que figuran en el manual de la asignatura. Estas actividades pretenden potenciar las habilidades para analizar y presentar de manera oral y/o escrita situaciones financieras ante las que se puede encontrar una empresa en el ámbito hostelero.

Mediante sesiones presenciales en el despacho del profesor, se podrá realizar de forma voluntaria la revisión de cualquiera de las pruebas que componen la evaluación de la materia. El profesor y los alumnos utilizarán además el correo electrónico como medio de comunicación para el planteamiento y resolución de dudas y cualquier otra comunicación que se estime necesaria.

Adicionalmente, debido al carácter transversal de la asignatura en la formación del alumno dentro de la titulación, los conocimientos adquiridos en esta asignatura serán de aplicación como herramientas de gestión que se impartirán a lo largo de la titulación.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final. Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia en su guía docente. Si bien la evaluación continua tendrá siempre más peso que el examen final.

En concreto, la planificación establecida en la guía docente de la materia, podrá establecer la posibilidad de liberar el examen final, en cuyo caso, la evaluación continua pasará a suponer el 100% de la evaluación de la asignatura.

Contenidos:

1. Conceptos básicos: Tantos porcentuales y unidades de medida.
2. Introducción a las operaciones financieras. El tipo de interés.
3. La operación financiera de capitalización
4. La operación financiera de descuento
5. Rentas
6. Préstamos

Módulo: TÉCNICAS INFORMÁTICAS, DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

Asignatura: Habilidades Interpersonales y Comunicación en la Empresa

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Formación básica

Ámbito: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, máquetin, comercio, contabilidad y turismo

Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.4, CON.6

HAB.4, HAB.6

COM.E9, COM.E15, COM.E17.

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T8, COM.T9, COM.T10, COM.T11, COM.T12, COM.T13, COM.T14, COM.T15, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Conocer y poner en práctica estrategias de integración y coordinación de equipos de trabajo.
- Desarrollar habilidades para el análisis de problemas y toma de decisión grupal.
- Conseguir habilidades para evaluación y modificación de conductas laborales de cara a mejorar el rendimiento y satisfacción de los miembros del equipo de trabajo.
- Lograr destrezas para la elaboración y presentación de documentos escritos.
- Adquirir destrezas de dirección de reuniones de trabajo eficaces.
- Conocer y poner en práctica las principales técnicas y estrategias para llevar a cabo intervenciones públicas eficaces.
- Adquirir y aplicar habilidades para una comunicación asertiva.

Recomendaciones previas:

No existen prerequisites *esenciales* para la realización de esta asignatura, salvo los propios de acceso a la titulación: 2º de Bachiller y EBAU, ciclos formativos superiores, etc.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	26	100
Análisis de casos	10	100
Exposición de trabajos	10	100
Dinámicas de grupo	12	100
Sesiones de evaluación o feedback	12	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	105	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

En las sesiones presenciales el profesorado impartirá los contenidos teóricos del programa y planteará al alumnado las actividades y ejercicios que le permitirá adquirir y potenciar las habilidades y competencias que deben adquirir, mediante las siguientes prácticas: juego de roles, análisis de caso, dinámicas de grupo, preparación y desarrollo de debates en clase, exposición y defensa de trabajos en público, ejercicios individuales y sesiones de feedback.

El alumnado deberá preparar fuera de las sesiones de clase sus trabajos en grupo, así como la elaboración y redacción de dichos trabajos.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación continua tendrá en cuenta los trabajos y/o informes realizados por los alumnos, así como el dominio de la materia demostrado en sus intervenciones. Se realizarán dos pruebas de evaluación que incluirá tanto parte teórica como práctica. Con estos elementos se calculará una calificación donde las pruebas de evaluación no supondrán más de un 75%. Se fijará una nota de corte que, de no ser superada, obligará al alumno a realizar un examen final teórico-práctico. En este último caso, el valor de esta prueba nunca será inferior al 30%.

La guía docente de la asignatura especificará la valoración de las diferentes pruebas de evaluación y el valor del examen final para el cómputo de calificación final.

Contenidos:

1. Trabajo en equipo
2. Proceso y elementos de la comunicación
3. Comunicación escrita
4. Estrategias y técnicas para hablar en público
5. Habilidades sociales y asertividad
6. Análisis del comportamiento
7. Principios de modificación de conducta
8. Dirección de reuniones

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Asignatura: Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Formación Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3

HAB.1, HAB.3

COM.E4, COM.E13, COM.E19, COM.E20.

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T7, COM.T10, COM.T11, COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Conocer las responsabilidades del manipulador de alimentos.
- Tener una visión de conjunto sobre la nutrición y la composición, función y clasificación de los alimentos.
- Conocer las principales características de una alimentación saludable.
- Valorar, de acuerdo a la evidencia científica, los principales errores y mitos de la alimentación.
- Preservar la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción. Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Elegir los alimentos más adecuados en función de su composición para elaborar dietas equilibradas.
- Establecer menús y pautas alimentarias saludables, responsables y sostenibles.

Recomendaciones previas:

No existen prerequisites esenciales para cursar esta materia.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	36	100
Desarrollo de supuestos prácticos	6	100
Trabajos en grupo	5	100
Tutorías	2	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Se combina la exposición de los contenidos, en las clases magistrales, con ayuda de soporte audiovisual, con dinámicas de grupo, debates y ejercicios prácticos, fomentando así la participación activa y la implicación de los alumnos, y facilitando por tanto el aprendizaje. Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por el profesor/a.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Los conocimientos teóricos de la asignatura serán evaluados en los exámenes parciales y final, siendo el alumno/a capaz de responder adecuadamente a cuestiones relativas a los conceptos y procedimientos de la Higiene Alimentaria y de la Nutrición y Dietética. Además de participar activamente durante el desarrollo de la asignatura.

Durante la evaluación continua, se realizarán diferentes pruebas (tipo test, pregunta corta y/o mixta) para evaluar el conocimiento de los contenidos de la asignatura, que en todo caso no superarán el 80% de dicha evaluación.

Asimismo, se tendrá en cuenta la participación y los posibles trabajos específicos que se planteen.

Aquel alumno/a que no supere la nota de corte establecida para la evaluación continua en la programación del curso (a través de la guía docente), deberá presentarse al examen final.

Contenidos:

1. Vías de contaminación de los alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria
2. Reglas higiénicas del manipulador de alimentos
3. Alergias e intolerancias alimentarias
4. Nutrientes y Grupos de Alimentos
5. Alimentación Saludable, ¿en qué consiste?
6. Etiquetado Nutricional: interpretación de la información nutricional e identificación de los distintos productos alimentarios
7. Planificación de menús saludables
8. Hábitos de consumo: Consumo responsable y sostenible

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Asignatura: Fundamentos y Recursos en los Procesos de Elaboración de Bebidas y Cata

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3

HAB.1, HAB.3

COM.E1, COM.E13, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T3, COM.T6, COM.T9, COM.T11, COM.T14.

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Establecer una diferencia clara entre los grupos de bebidas alcohólicas, relacionándolas con los efectos beneficiosos y nocivos para el organismo. Resumir la información más importante extraída de la normativa sobre bebidas alcohólicas y el sector vitivinícola.
- Describir la importancia que la vid y el vino tienen en nuestro país, haciendo una comparativa con los demás países vitivinícolas. Explicar las particularidades del cultivo de la vid y la elección de las variedades, asociándolo a la obtención de un vino de calidad.
- Explicar las particularidades del proceso de elaboración de vinos y reconocer las diferentes elaboraciones especiales de vinos.
- Definir las categorías establecidas en España en cuanto a calidad de los vinos y las correspondencias con los principales países productores europeos. Identificar las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) españolas por CCAA y reconocer las características principales de las mismas y de los vinos más reconocidos, producidos en las regiones vitivinícolas de Europa y del resto del mundo.
- Conocer el Turismo Enológico como nueva tendencia.
- Explicar las particularidades del proceso de elaboración de cerveza, detallar las materias primas principales y los tipos más importantes de cerveza en cuanto a sus características y fermentación.
- Explicar las particularidades del proceso de elaboración de sidra, sidra natural y reconocer las características principales de la sidra de Asturias con Denominación de Origen Protegida.
- Describir el proceso de destilación, los aparatos más utilizados y reconocer las diferentes elaboraciones de bebidas espirituosas. Establecer las características principales de las bebidas espirituosas españolas con Indicación Geográfica.

- Describir un vino blanco y un vino tinto a través de la *cata*, precisando correctamente las distintas fases.
- Citar los tipos de botellas y corchos que podemos encontrar más frecuentemente en el mercado. Enumerar las indicaciones obligatorias que debe llevar el etiquetado de vinos en la Unión Europea. Describir el protocolo de servicio del vino.
- Precisar las características ideales de la bodega de conservación de vinos, así como, el tiempo de consumo en óptimas condiciones y las temperaturas de servicio de los diferentes tipos de vino. Elaborar de manera completa y organizada una carta de vinos.
- Identificar las normas, acordes clásicos y dificultades a la hora de maridar platos y vinos. Aplicar los conocimientos de maridaje para asignar de forma genérica un tipo de vino a un plato.

Recomendaciones previas:

Al tratarse de una asignatura de iniciación de primer curso, no se requiere de ningún requisito esencial. Sí se considera recomendable:

- Cierta formación previa en biología, física y química para comprender algunos procesos.
- Manejo de programas y archivos tipo “Word”, “Pdf”, “PowerPoint” y “Prezi”, especialmente interesante para el estudio, elaboración de trabajos y preparación de pequeñas presentaciones.
- Correcta comunicación oral y, sobre todo, escrita, de especial relevancia para la elaboración y defensa de los trabajos propuestos.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo (teoría)	20	100
Docencia en grupo (prácticas de cata)	14	100
Prácticas externas: visita bodegas	4	100
Tutoría en grupo	1	100
Exposición de trabajos	2	100
Evaluación	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	75	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

A través de lecciones magistrales participativas se explicarán los contenidos del programa, con la ayuda de esquemas, fotografías, gráficos y vídeos. Para fomentar la participación del alumno en las clases, se utilizará como recurso la pregunta. Se formularán, sobre todo, preguntas que requieran relacionar los conocimientos (comprender), que requieran aplicación (solucionar) y que fomenten el análisis (razonar).

En el trabajo cooperativo los alumnos formarán equipos para recopilar, seleccionar y exponer en forma de ficha la información sobre las características de los vinos de calidad en España a las que añadirán una ruta de Turismo Enológico para un fin de semana. A través del trabajo en equipo se potenciará la comunicación interpersonal y la expresión oral en público.

El trabajo autónomo es el que el alumno debe dedicar al estudio de los conceptos teóricos y a elaborar los trabajos previstos, tanto individualmente como en grupo.

En las prácticas de cata, a través de ejercicios, nos acercaremos al conocimiento de los vinos y otras bebidas. Consistirá básicamente en detección de sabores, de sensaciones, reconocimiento de aromas, cata de vinos blancos y tintos fundamentalmente, jóvenes, con fermentación en bodega, crianzas, reservas, monovarietales, mezcla de variedades, de distintas D.O.Ps, etc.; cata de bebidas espirituosas: cata de orujos monovarietales y mezcla de variedades de la I.G. Orujo de Galicia. Se verán complementadas con actividades de cata de empresas de bebidas.

Se realizará, al menos, una visita a una bodega acogida a una Denominación de Origen gallega que posea viñedo propio y, si es posible, que elabore además alguna bebida espirituosa con Indicación Geográfica.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La valoración del alumno se llevará a cabo siguiendo un proceso de evaluación continua donde se tendrá en cuenta todas las actividades realizadas. La evaluación de las competencias adquiridas se realizará mediante controles periódicos, valoración de los trabajos realizados y las prácticas de cata.

Las prácticas de cata supondrán como mínimo un 25% de la nota final del curso.

Los alumnos que no superen la evaluación continua, serán nuevamente evaluados mediante un examen final. En este caso, la evaluación continua supondrá el 60% de la evaluación final de la asignatura.

Contenidos:

1. Introducción al Conocimiento de las Bebidas Alcohólicas
2. Viticultura y Enología
3. Geografía Vitivinícola y Turismo Enológico
4. Cata de Vinos
5. Otras Bebidas Alcohólicas Obtenidas por Fermentación: Cerveza y Sidra
6. Bebidas Espirituosas
7. Las Bebidas Alcohólicas en la Empresa Hostelera: Conservación, Servicio del Vino y Maridaje.

Módulo: TÉCNICAS INFORMÁTICAS, DE LA COMUNICACIÓN Y LA INFORMACIÓN

Asignatura: TIC Aplicadas a la Gestión Empresarial I

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Formación Básica

Ámbito: Ingeniería informática y de sistemas

Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, anual

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.6

HAB.6

COM.E9, COM.E14

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T11, COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Diseñar presentaciones profesionales, creando presentaciones de diapositivas, configurarlas, agregando objetos y utilizando diferentes herramientas.
- Conocer, crear y manejar la información existente en software de hojas de cálculo, mediante la creación de fórmulas y la utilización de funciones, utilización de herramientas para creación de gráficos, impresión, envío de libros por correo electrónico, etc.
- Emplear recursos en Internet, de carácter colaborativo, para la gestión de la información

Recomendaciones previas:

Conocimientos básicos en el manejo del ordenador: conocimiento del teclado, conocimiento básico de manejo del sistema operativo Windows (manejo de unidades, carpetas y archivos), conocimiento básico del manejo del procesador de textos Microsoft Word, conocimiento básico del manejo de un navegador de Internet y de cómo realizar búsquedas en la red.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Dominio de contenidos teóricos	36	100
Ejercicios prácticos en clase	23	100
Trabajo	1	100
Trabajo autónomo del estudiante	60	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Para el desarrollo de la asignatura, se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La **lección magistral participativa**. Cada semana, el profesor explicará un tema o parte de éste, y propondrá uno o varios ejercicios para aplicar lo explicado en clase. Gran parte de los ejercicios se corregirán en clase.
2. El **trabajo autónomo**. Se fomentará el autoaprendizaje, para que el alumno/a se acostumbre a resolver problemas por sí mismo.

El alumno/a tendrá acceso a una serie de manuales, guías y ejercicios de Excel, desarrollados por el profesor, que le ayudarán a consolidar los conocimientos adquiridos en las clases presenciales, y que estarán disponibles, tanto en el campus virtual, como en el servidor de ficheros destinado a los alumnos. De esta forma, el alumno/a desarrollará su capacidad creativa, además de ser un excelente medio de comunicación de ideas/conceptos.

Con el manejo de software de hojas de cálculo, el alumno/a adquirirá destrezas de manejo de esta herramienta ofimática, fundamental en el ámbito empresarial, además de fomentar la comprensión lógica de problemas para el hallazgo de soluciones para ellos.

El alumno/a deberá realizar trabajo individual, donde debe aplicar los conocimientos adquiridos en clases presenciales. El profesor/a promoverá la colaboración entre compañeros, aplicando el modelo de tutoría "peer tutoring" o tutoría entre compañeros.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación continua tendrá en cuenta la participación activa en clase. La evaluación de los conocimientos teóricos se realizará mediante un examen parcial y otro final, aunque siempre podrá haber controles durante el curso.

La calificación del examen parcial y final no supondrá más de un 70% de la calificación final de la asignatura, quedando de la siguiente manera: Conocimiento teórico-práctico: 70%, Trabajo: mínimo del 20%. Se valorará especialmente la asistencia y participación.

Contenidos:

1. Aplicación para la elaboración de presentaciones
2. Aplicación para el tratamiento de datos mediante hojas de cálculo
3. Plataforma en la nube y aplicaciones de colaboración y gestión de la información en entornos digitales

Módulo: IDIOMAS

Asignatura: English for Hospitality I

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Formación básica

Ámbito: Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística

Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, anual

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.6

HAB.7

COM.E9, COM.E11, COM.E13

Competencias genéricas

COM.T4, COM.T9, COM.T11

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

El objetivo de la asignatura *English for Hospitality I* es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de inglés específico para la industria hostelera equivalente al nivel B1 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se pretende que quienes cursen esta materia alcancen, como mínimo, un grado de competencia comunicativa B1 en inglés general. Los estudiantes alcanzarán dicho nivel de competencia comunicativa a través de actividades de *recepción, producción, interacción y mediación*. Adquirirán una competencia comunicativa intercultural que posibilitará la relación entre hablantes diversos.

Resultados del aprendizaje

- Manejar técnicas de comunicación: Los alumnos adquirirán habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras.
- Trabajar en inglés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales y, muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.
- Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía: Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.

Para el aprendizaje de una lengua extranjera es necesaria una metodología y participación activa del alumno. Para ello es fundamental un ambiente de respeto hacia los compañeros en el que se pierda el miedo a cometer errores. El respeto al turno de palabra, a la opinión y trabajo de los compañeros, así como ceñirse a los objetivos y hacer aportaciones relevantes es fundamental.

Recomendaciones previas:

Se presupone un nivel mínimo A2 según el MCERL. El alumno mejoraría su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla inglesa.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en aula de clase	40	100
Trabajo en aula multimedia	15	100
Exámenes	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	55	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un *enfoque plurilingüe*, cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los alumnos/as conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes además de otras pruebas para controlar el progreso del trabajo autónomo del alumno. También se evaluará el trabajo y la responsabilidad del alumno/a sobre su aprendizaje. El estudiante que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen final.

En la programación docente anual de la asignatura se fijará el peso concreto de cada una de los aspectos o actividades.

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos:

1. Restaurantes: tipos de restaurantes, secciones y puestos de trabajo, herramientas y equipamiento.
2. Preparación de alimentos y bebidas: ingredientes, métodos de preparación y cocción, interpretación de recetas y preparación de bebidas.
3. Descripción de alimentos y bebidas: descripción de menús y platos, descripción de vinos y otras bebidas.
4. Atención al cliente: reservas y recepción de clientes, toma de comandas, atención de peticiones y resolución de quejas.
5. Gramática: hablar de uno mismo y descripción de situaciones, relatar hechos del pasado, dar instrucciones y hablar del futuro, comparar situaciones, vidas y lugares, puntos gramaticales adicionales, inglés en uso.

Módulo: IDIOMAS
Asignatura: Deutsch I
<p>Créditos (ECTS): 4 Carácter: Formación básica Ámbito: Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, anual</p>
<p>Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:</p> <p>CON.1, CON.3, CON.6 HAB.7 COM.E9, COM.E11.</p> <p>Competencias genéricas COM.T4, COM.T9, COM.T11</p> <p>Competencias vinculadas a actitudes o valores COM.AV3</p> <p>El objetivo de la asignatura <i>Deutsch I</i> es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de alemán general equivalente al nivel A1/1 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Las actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i> serán desarrolladas para evaluar los niveles de competencia comunicativa del alumno/a.</p> <p>Resultados del aprendizaje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras. • Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso del alemán en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.
<p>Recomendaciones previas:</p> <p>La asignatura Alemán I constituye la base de la formación en este idioma. Por tanto desempeña un papel introductorio en el que se aseguran los conceptos básicos. Al no exigir ningún tipo de requisito previo, el aprendizaje del idioma parte de un nivel inicial.</p>

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	58	100
Laboratorios	7	100
Tutorías	1	100
Exámenes	9	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa en estas actividades (diálogos interactivos: profesor / alumno, alumnos en parejas o en grupo, juegos de rol) por parte del alumnado. Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del alemán disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales de la materia

Además, los alumnos/as tendrán que realizar una serie de tareas cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas o actividades de lengua (expresión oral, expresión escrita, etc.)

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades.

Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno tendrá que presentarse en segunda y/o tercera convocatorias a un examen que englobará la materia de todo el curso y valdrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos:

1. Alfabeto y números
2. Presentarse y dar datos personales
3. Comida y bebida
4. La vivienda y los muebles
5. Las rutinas cotidianas
6. Aficiones y tiempo libre
7. El tiempo meteorológico
8. La hora formal e informal
9. Introducción a los verbos modales (*können, wollen*)
10. Introducción al tiempo pasado (*Perfekt*)

Módulo: IDIOMAS
Asignatura: Français I
<p>Créditos (ECTS): 4 Carácter: Formación básica Ámbito: Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, anual</p>
<p>Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:</p> <p>CON.1, CON.3, CON.6 HAB.7 COM.E9, COM.E11, COM.E13, COM.E17</p> <p>Competencias genéricas COM.T4, COM.T5, COM.T9, COM.T11</p> <p>Competencias vinculadas a actitudes o valores COM.AV3</p> <p>El objetivo de la asignatura Francés I es alcanzar como mínimo un grado de competencia comunicativa que supondría un nivel A1 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL) en las <i>competencias de comprensión y producción oral</i>.</p> <p>Se pretende que quienes cursen esta materia alcancen este nivel tanto en francés general (situaciones cotidianas y de inmediata necesidad que requieran comprender el sentido general, la información esencial y los puntos principales de producciones orales breves, claras y sencillas, transmitidas de viva voz o por medios audiovisuales articuladas a una velocidad lenta en lengua estándar) como específico (orientado al ámbito hostelero, concretamente en algunas situaciones propias de la operativa de servicios y cocina. Se hace especial hincapié en la especialización léxica y se trabaja con aspectos gramaticales útiles para situaciones recurrentes en sus futuros puestos de trabajo).</p> <p>Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>. Además, adquirirán una competencia comunicativa <i>intercultural</i> que posibilitará la relación entre hablantes de diferentes idiomas.</p> <p>Resultados del aprendizaje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras. • Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso de la segunda lengua no nativa, en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.

- Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de la restauración y la gastronomía. Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.
- Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.

Recomendaciones previas:

La asignatura Francés I constituye la base de la formación en este idioma. Por tanto desempeña un papel introductorio en el que se aseguran los conceptos básicos. Al no exigir ningún tipo de conocimientos previos, el aprendizaje del idioma parte de un nivel inicial.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	58	100
Clases en aula multimedia	7	100
Tutorías	1	100
Exámenes	9	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología empleada se basa principalmente en un enfoque comunicativo y *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. La comunicación oral será el principal objetivo por lo que en el aula se trabajará utilizando un modelo participativo y siempre en francés, excepto en casos puntuales en que sea necesario recurrir al español.

Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa del alumnado en estas actividades cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas (diálogos interactivos, juegos de rol, presentaciones,...). Las sesiones en el aula multimedia se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia para desarrollar las competencias de comprensión y producción oral. Otro objetivo de estas sesiones será familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del francés disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Cada alumno tiene que desempeñar un papel activo en su proceso de aprendizaje evaluando sus necesidades individuales y realizando el trabajo autónomo en función de las mismas (sacar el máximo rendimiento a las clases presenciales, reforzar su proceso de aprendizaje con actividades complementarias, adaptar el esfuerzo personal necesario y la motivación para alcanzar los objetivos marcados). Igualmente tiene que utilizar estrategias de aprendizaje que rentabilicen al máximo el trabajo que realiza.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes. Además se usarán otros instrumentos para controlar el progreso, la implicación y la responsabilidad del alumno sobre su aprendizaje. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno/a tendrá que presentarse en segunda y tercera convocatorias a un examen que englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias valdrán el 100% de la nota.

A continuación, se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos:

1. Utilización de recursos en internet para aprender francés general y específico
2. Técnicas de estudio y procesos de aprendizaje
3. Aspectos prosódicos fundamentales y sistema fonético del francés
4. Módulo gramatical de francés en uso
5. Información personal y descripciones
6. Aspectos de la vida cotidiana (rutinas, aficiones y tiempo libre)
7. Ubicación en el tiempo (horas, fechas, etc.)
8. Ubicación en el espacio
9. Ámbitos concretos de la operativa de restaurante: puestos de trabajo, herramientas y equipamiento, montaje de mesa, toma de reservas y recepción de clientes, descripción de los platos de un menú, toma de comanda de bebida y comida, atención de peticiones y resolución de quejas sencillas
10. Ámbitos concretos de la operativa de cocina: puestos de trabajo, tipos de alimentos, ingredientes, métodos de preparación y cocción, interpretación de recetas
11. Aspectos socioculturales: horarios y hábitos de comidas, gastronomía y platos típicos, eventos deportivos, normas de cortesía, geografía básica: países francófonos más importantes

Módulo: Dirección de Comercialización Gastronómica y Hotelera

Asignatura: Marketing Hotelero y Gastronómico

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Formación básica

Ámbito: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo

Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E3, COM.E4, COM.E16, COM.E19.

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T3, COM.T6, COM.T10, COM.T14

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje:

- Conocer la definición actual de Marketing, sus orígenes y evolución histórica, así como sus principales funciones
- Analizar los principales factores que caracterizan un destino turístico, identificar distintos tipos de destinos y los recursos turísticos que los caracterizan
- Elaboración del Plan de Marketing: comprender la importancia, las características y la estructura del Plan de Marketing
- Definir el concepto de Mercado e identificar a sus concurrentes, así como desarrollar técnicas para cuantificar el mercado potencial
- Analizar la competencia; identificar a los competidores, sus estrategias, y los puntos fuertes y débiles de la competencia de un establecimiento hostelero
- Segmentar el Mercado, seleccionar criterios significativos y procedimientos válidos
- Valorar los distintos segmentos y las estrategias aplicables. En particular, despertar interés por el conocimiento de los gustos y necesidades de clientes procedentes de otras culturas y costumbres, con el fin de poder prestarles el mejor servicio posible atendiendo a todas las particularidades de esta demanda específica
- Desarrollar la capacidad de búsqueda de información utilizando fuentes primarias y secundarias, utilizando técnicas para analizar un destino turístico tanto en su vertiente de oferta como de demanda

Recomendaciones previas:

El dominio de los programas de informática como Microsoft Excel, PowerPoint y Word será especialmente interesante para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicios, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.

Conocimientos básicos en otros temas vinculados del área económico-financiera, como conceptos económicos y el dominio de operaciones matemáticas básicas serán especialmente interesantes para el entendimiento de la información utilizada en el desarrollo de la materia y para el planteamiento de las soluciones adecuadas en la toma de decisiones.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clase teórica	40	100
Clase práctica	20	100
Presentaciones públicas	8	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

- Los temas se introducirán con presentaciones teóricas por parte del profesor/a
- En las tutorías se resolverán dudas o cuestiones sobre la parte teórica de la asignatura o sobre los trabajos en curso
- Los alumnos deberán desarrollar una parte de estudio teórico de forma autónoma
- Se realizarán clases prácticas tuteladas en la que se resolverán ejercicios/casos tanto individuales como en grupo.
- Realización de trabajos prácticos, algunos se entregarán por escrito pero otros se defenderán oralmente en clase
- Se realizarán sesiones de debate para reflexionar sobre distintos temas del programa
- Se analizarán comentarios de textos, de vídeos o de noticias de actualidad

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La asignatura se evalúa con un sistema de evaluación continua, con varias pruebas teóricas y prácticas realizadas a lo largo del curso- La evaluación continua se establecerá en función de actividades prácticas y pruebas de conocimientos teóricos que se realizarán durante el desarrollo del curso. La parte práctica de la asignatura se evaluará con varias actividades, individuales y en grupo.

En el caso de que la nota promediada de la evaluación continua no sea igual o superior a 5 será necesario presentarse al examen final. También será necesario presentarse al examen final si se da alguna de las siguientes circunstancias: 1. No se ha acudido a todos los exámenes o en cada uno de ellos de forma individual no se ha alcanzado la nota mínima exigida. 2. El promedio de los exámenes o bien el promedio de los trabajos no alcanza la nota mínima exigida. En caso de que por alguna de las circunstancias descritas no se haya superado la asignatura con la evaluación continua, será necesario realizar una evaluación final. Esta evaluación final será un examen en el que se examinará de la totalidad de la materia del curso.

Calificación final: Para superar la asignatura el resultado de la ponderación entre evaluación continua y examen final será como mínimo de 5.

Contenidos:

1. El Marketing de servicios
2. La satisfacción del cliente
3. El Plan de Marketing en el sector turístico
4. Marketing de destinos
5. Análisis de la competencia en las empresas hosteleras
6. La distribución de productos gastronómicos y hoteleros
7. Presentaciones eficaces

Módulo: ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y FISCALIDAD, Y ESTADÍSTICA APLICADA

Asignatura: Economía

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Formación básica

Ámbito: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo

Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.6

HAB.1, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E3

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T11, COM.T17

Resultados del aprendizaje

- Identificar la economía como ciencia social que requiere un método científico para su estudio.
- Identificar la actividad económica y la actividad turística, su problemática y el comportamiento económico
- Manejar la terminología económica básica
- Ser capaz de utilizar los instrumentos teóricos para analizar y reflexionar sobre la realidad socioeconómica.
- Distinguir entre microeconomía y macroeconomía.
- Conocer y dominar el significado de los conceptos y principios económicos más relevantes referidos a la realidad económica que nos rodea.
- Comprender las relaciones que se establecen entre los agentes económicos implicados en los mercados turísticos, y como los fenómenos económicos responden a esas múltiples interdependencias.
- Adquirir hábitos de razonamiento económico, que le permita enfrentarse a los hechos reales de la Economía.
- Comprender el funcionamiento del mercado turístico.
- Entender la importante relación entre Economía y Turismo.
- Conocer la realidad del mercado turístico español y analizar su impacto en la economía española.

Recomendaciones previas:

Por su carácter básico, esta asignatura no precisa conocimientos previos más que los adquiridos en la enseñanza preuniversitaria. Se considera que su estudio debe realizarse en los primeros cursos ya que sus contenidos son preliminares a los de las otras asignaturas que componen la materia de contenido económico.

No obstante, se recomienda poseer cierta soltura en la comprensión y manejo de gráficos, así como unos conocimientos básicos de matemáticas (ecuaciones, ratios, derivadas, etc.)

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	40	100
Desarrollo de contenidos prácticos	14	100
Tutorías y revisión de exámenes	2	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	120	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias fijadas para los alumnos serán adquiridas fundamentalmente por dos vías, por un lado las sesiones presenciales en clase y por otro lado con un trabajo autónomo por parte del alumno, bien individual bien trabajando en equipo.

Las sesiones presenciales se desglosarán en dos actividades completamente diferenciadas por parte del profesor, por un lado la explicación de los soportes teóricos de la materia para cada tema (Clases magistrales), y por otro lado la aplicación del soporte teórico a la práctica a través de la resolución por parte del profesor en clase de una parte de los ejercicios y casos prácticos planteados en el manual de la asignatura (ejercicios y casos prácticos)

Clases magistrales: La finalidad fundamental de estas clases será la transmisión de información organizada que facilite al alumno la comprensión y síntesis de los conocimientos sobre la materia. Ejercicios y casos prácticos: Estos materiales están pensados para que los alumnos puedan resolverlos autónomamente, si bien la resolución de los mismos implica el estudio y comprensión previa del tema pertinente del programa de la asignatura.

El trabajo autónomo del alumno se basará en el estudio de los soportes teóricos, la resolución de los ejercicios de clase, la resolución en individual o en grupo de los casos prácticos de la asignatura y el desarrollo de actividades complementarias como búsqueda de bibliografía, lectura de textos, etc..

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final teórico-práctico. Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia (establecida en su guía docente) si bien la evaluación continua tendrá siempre mucho más peso, pudiendo obtener el alumno/a incluso hasta un 70% de los puntos que conforman la nota final a través de la misma.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del cuatrimestre, las cuales estarán planificadas de antemano en la guía docente (si bien una pequeña parte de las mismas podrían ser sin previo aviso) y estarán compuestas por los exámenes parciales que la propia planificación de la guía recoja, la resolución de ejercicios y casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna, como la participación activa del alumno en el desarrollo de la materia.

La planificación establecida en la propia guía docente podrá establecer la posibilidad de liberar el examen final, con lo que la evaluación continua pasará a ser la totalidad de la evaluación de la asignatura.

Contenidos:

A. CONCEPTOS BÁSICOS DE ECONOMÍA

1. La ciencia económica: concepto, objeto y método
2. El problema de la escasez
3. Los agentes económicos
4. Una aproximación global al funcionamiento de la economía

B. ASPECTOS BÁSICOS DE MICROECONOMÍA

1. El mercado, los precios y la elasticidad.
2. Producción y costes
3. El sector público y los mercados
4. Elementos del mercado del sector turístico

C. PRINCIPALES ASPECTOS DE LA MACROECONOMÍA

1. Las variables económicas.
2. Las políticas económicas y sus efectos en el sector turístico
3. Crecimiento y ciclos económicos

D. CONTEXTO INTERNACIONAL DE LA ECONOMÍA

1. El comercio internacional. El turismo en el marco internacional
2. El sector exterior y el turismo. Tipo de cambio y mercado de divisas

Módulo: ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y FISCALIDAD, Y ESTADÍSTICA APLICADA

Asignatura: Legislación y Fiscalidad Empresarial

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Formación básica

Ámbito: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo

Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.2, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.2, HAB.4, HAB.6

COM.E2, COM.E5, COM.E9, COM.E10.

Competencias genéricas

COM.T3, COM.T5, COM.T8, COM.T10, COM.T11, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Conocer el entorno empresarial en profundidad con el fin de elegir adecuadamente qué fórmulas jurídicas son las más adecuadas para el desarrollo de su futura actividad
- Asumir la responsabilidad empresarial que se contrae, dependiendo de la fórmula mercantil elegida.
- Adquirir los conocimientos necesarios para actuar en cualquier contrato mercantil sea como receptores o promotores de la actividad objeto del contrato.
- Comprender el procedimiento concursal legalmente establecido en el supuesto de crisis empresarial, así como los derechos y deberes que se asumen, bien como empresarios/as en concurso, o como acreedores/as de aquel.
- Identificar y evaluar problemas de índole laboral tanto como trabajadores/as por cuenta ajena, como en su futura actividad como empleadores/as.
- Distinguir los supuestos y efectos de la suspensión y de la extinción de la relación laboral.
- Conocer correctamente y con una visión esencialmente práctica, las prestaciones de los/as trabajadores/as y de los empleadores/as
- Asumir que el ámbito de las relaciones laborales es un entorno cambiante, ante el que deben saber reaccionar con prontitud y eficacia.
- Conocer el funcionamiento público de gestión directa de la Seguridad Social, así como las entidades colaboradoras de la misma.

- Diferenciar el ámbito del derecho privado del público, conociendo los principios jurídicos bien distintos que los informan.
- Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras y en general de las actividades con repercusiones económicas.
- Entender la función social de la tributación, su importancia y las consecuencias económicas y penales de su incumplimiento
- Describir los elementos estructurales de impuestos y tasas.
- Conocer el reparto competencial derivado de la Constitución Española y el carácter autonómico de la normativa de ordenación y promoción turísticas.
- Saber manejarse como empresarios/as hosteleros/as, en cualquier Comunidad Autónoma a partir de los conceptos de la normativa gallega como referente.

Recomendaciones previas:

Al tratarse de la primera asignatura en el plan de estudios que promueve el acercamiento al Derecho, no se requieren conocimientos previos, si bien alguno de sus contenidos como el estatuto jurídico del/a empresario/a están relacionados con conocimientos adquiridos en la asignatura de 1º curso de Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa. Sí se considera recomendable, haber adquirido el hábito de la lectura, así como estar al día de la realidad social, económica y política del entorno, donde se dirimen con frecuencia, conflictos jurídicos. Igualmente es importante fomentar la comparación de distintas líneas editoriales o de los medios de comunicación para forjar un espíritu crítico ajeno a valoraciones personalistas o interesadas.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	45	100
Estudios de casos	5	100
Debates	5	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	120	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las sesiones desarrolladas en el aula, dedicadas a las clases magistrales y con metodología expositiva principalmente con presentaciones en PowerPoint, se utilizarán para introducir los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia, acentuando aquellos aspectos más notables y las relaciones existentes entre ellos.

Según vaya avanzando el curso, y a medida que los alumnos/as se adentren en temas específicos, se estimulará su participación proponiendo debates para que aporten su punto de vista sobre la aplicación práctica de los conocimientos aprendidos.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por la profesora.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- Exámenes parciales Se realizará uno durante el curso con preguntas para desarrollar y otras más concisas que no tendrá carácter de liberatorio y supondrá el 40% de la nota definitiva.
- El examen final será global, y en la nota definitiva, se tendrá en cuenta el grado de participación del/a alumno/a, la actitud demostrada a lo largo de todo el curso e igualmente, la capacidad de argumentación y fundamentación de las ideas manifestadas.

Contenidos:

BLOQUE 1: DERECHO MERCANTIL

- Tema1: Concepto de Derecho Mercantil
- Tema2: El Registro Mercantil
- Tema3: Concepto de empresarios/as. Los/as empresarios personas físicas y las sociedades
- Tema4: Los contratos mercantiles
- Tema5: Las crisis empresariales. El Derecho concursal

BLOQUE 2: DERECHO LABORAL

- Tema 1: Concepto y fuentes
- Tema 2: Tipología de los contratos
- Tema 3: Prestaciones del trabajador/a
- Tema 4: Prestaciones del/a empleador/a
- Tema 5: La sucesión de la empresa y sus efectos en los contratos de trabajo
- Tema 6: La extinción del contrato de trabajo. El despido
- Tema 7: La Seguridad Social

BLOQUE 3: DERECHO FISCAL

- Tema 1: Los conceptos fiscales básicos.
- Tema 2: La estructura del IRPF
- Tema 3: La estructura del IVA
- Tema 4: Los impuestos estatales, autonómicos y locales.

BLOQUE 4: NORMATIVA TURÍSTICA

- Tema 1: Ley de Turismo de Galicia
- Tema 2: Normativa hotelera
- Tema 2: Normativa en materia de restauración

Módulo: ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD

Asignatura: Contabilidad Empresarial

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Formación básica

Ámbito: Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo

Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.2, CON.4, CON.6
HAB.2, HAB.4, HAB.6
COM.E5, COM.E6, COM.E9

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Manejar el Plan General de Contabilidad en vigor
- Defender la utilidad de la información económico-financiera como herramienta de gestión para la toma de decisiones
- Manejar la terminología contable básica
- Reconocer los hechos económicos y representarlos contablemente
- Dominar y saber aplicar los principios de la partida doble y el concepto de cuenta como fundamentos básicos de la contabilidad
- Conocer y comprender los conceptos fundamentales propios de un sistema de información contable: Patrimonio y Resultado
- Discernir los conceptos de activo, patrimonio neto y pasivo y su empleo para reflejar las inversiones y las fuentes de financiación de la empresa
- Distinguir los conceptos de ingreso y gasto y su empleo para reflejar la circulación real de valor dentro de la empresa
- Diferenciar los conceptos de cobro y pago y su empleo para reflejar la circulación financiera de valor dentro de la empresa
- Utilizar los principales libros contables, reconocer la relación entre ellos y las principales características de su elaboración
- Comprender los principales criterios de valoración
- Definir el ciclo contable dominando sus fases, así como justificar la necesidad de cálculo de resultados periódicos
- Relacionar la contabilidad con otras materias

Recomendaciones previas:

Se trata del primer nivel de los dos que componen el área de contabilidad, por ello no es necesario tener conocimientos previos. No obstante, facilitará la comprensión y la correcta evolución de la asignatura:

- cierta destreza en cálculo
- conocimiento de ciertos conceptos del ámbito empresarial
- capacidad de razonamiento y pensamiento lógico
- habilidad en la comunicación escrita

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	30	100
Análisis de problemas y estudio de casos	40	100
Trabajos grupales	2	100
Debates	4	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	100	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

El área de contabilidad se estudiará por primera vez en la mayoría de los casos, por lo que habrá que dedicar gran cantidad de recursos al aprendizaje y consolidación de muchos conceptos básicos, buena parte de ellos teóricos. Por ello, los métodos docentes tradicionales, apoyados en actividades fundamentalmente presenciales, se convierten en una herramienta fundamental en muchas ocasiones. En este sentido, las herramientas docentes que se emplearán son:

- Lección magistral participativa: el profesor presentará los soportes teóricos de la asignatura y explicará la resolución de los ejercicios y casos prácticos planteados.
- Trabajo autónomo: el alumno asentará los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual de la toma de decisiones.
- Trabajo cooperativo: donde se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo. A lo largo de la asignatura se desarrollará al menos un caso práctico en grupo, con la condición ineludible de que un alumno debe lograr resultados grupales.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia.

Los métodos que se utilizarán serán:

- Exámenes parciales. Serán eminentemente prácticos
- Trabajo/s grupales
- Resolución de casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna
- La actitud demostrada a lo largo del curso en su participación, trabajo y comportamiento en las clases presenciales

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final. Para ello, deberá alcanzarse la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso recogida en la guía docente.

Aquellos alumnos que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, la evaluación continua tendrá siempre una mayor ponderación sobre el cálculo de la nota final, pudiendo llegar a representar el 70% de la misma.

Contenidos:

1. Introducción a la Contabilidad
2. Hechos contables
3. Plan General de Contabilidad
4. Proceso contable general
5. Cuentas de balance. Patrimonio
6. Cuentas de gestión. Resultado
7. Financiación propia y ajena
8. Activo no corriente y Activo corriente
9. El resultado: gastos e ingresos

Módulo: ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y FISCALIDAD, Y ESTADÍSTICA APLICADA

Asignatura: Estadística aplicada

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.6

HAB.1, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E3

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T11, COM.T16, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Capacidad de describir e interpretar datos estadísticos desde una óptica descriptiva
- Capacidad de medir y modelizar relaciones de dependencia entre variables estadísticas desde una óptica descriptiva.
- Capacidad de modelizar la evolución temporal de variables desde una óptica descriptiva; así como de realizar unas primeras predicciones analizando su fiabilidad.
- Capacidad de sintetizar la evolución temporal de variables complejas a través de números índices; así como de analizar sus diferentes aspectos.
- Llegar a conocer, desde un punto de vista intuitivo, los principales conceptos involucrados en el proceso de la Inferencia Estadística.
- Llegar a conocer y manejar adecuadamente las principales fuentes estadísticas del sector turístico.
- Utilizar e interpretar las herramientas técnicas e informáticas necesarias para la administración eficaz y eficiente de una empresa.

Recomendaciones previas:

Los conocimientos previos necesarios para el estudio de la asignatura son los conocimientos adquiridos por los estudiantes en las asignaturas de matemáticas básicas del Bachillerato, ya sean de Ciencias o Ciencias Sociales. Aunque la Estadística tiene una sólida base matemática, esta asignatura es fundamentalmente Estadística Aplicada por lo que se hace un mínimo hincapié en las demostraciones matemáticas y teóricas.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	30	100
Desarrollo de contenidos prácticos	20	100
Presentación y defensa de trabajos	2	100
Tutorías	2	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	60	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La Estadística es una asignatura básicamente aplicada; el método de trabajo será un modelo activo. Los conocimientos básicos de la materia a tratar en cada unidad temática serán expuestos en clases magistrales a través de la pizarra y del cañón de la clase con ayuda del soporte Microsoft PowerPoint. Proseguirá con la propuesta de problemas de esas unidades y a continuación de su resolución y discusión en el aula. Finalmente se aplicarán, en la clase de informática, los conocimientos y habilidades adquiridas previamente en grupo.

Para las clases teóricas se trabajará en grupo dentro del aula. La resolución de problemas, ejercicios de aplicación y trabajo en el Aula de Informática se llevarán a cabo a nivel individual o en grupos reducidos. El trabajo en grupos pequeños se propondrá para resolver problemas en equipos dirigidos por el profesor o presentación de trabajos en grupo, como la elaboración de informes, pósters, presentaciones de PowerPoint, etc... Se podrá proponer también trabajos individuales para cada alumno en casos especiales.

Las actividades propuestas se pueden agrupar de la siguiente forma:

- Búsqueda y lectura de información, para la elaboración de trabajos escritos, presentaciones y defensa en el aula.
- Realización de Póster.
- Resolución de problemas.
- Búsqueda en distintos medios de gráficos, tabla, índices, tasas, etc

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final teórico-práctico. Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia (establecida en su guía docente) si bien la evaluación continua tendrá siempre mucho más peso, pudiendo obtener el alumno/a incluso hasta un 70% de los puntos que conforman la nota final a través de la misma.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del cuatrimestre, las cuales estarán planificadas de antemano en la guía docente (si bien una pequeña parte de las mismas podrían ser sin previo aviso) y estarán compuestas por los exámenes parciales que la propia planificación de la guía recoja, la resolución de ejercicios y casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna, como la participación activa del alumno en el desarrollo de la materia.

La planificación establecida en la propia guía docente podrá establecer la posibilidad de liberar el examen final, con lo que la evaluación continua pasará a ser la totalidad de la evaluación de la asignatura.

Tanto en la evaluación continua como en el examen final se tendrá en cuenta que el alumno conozca los procedimientos estadísticos del curso, que sepa resolver los ejercicios o problemas, que sepa interpretar correctamente los resultados desde el punto de vista estadístico y económico, que sepa demostrar analíticamente las cuestiones teóricas.

Contenidos:

1. Introducción
2. Conceptos preliminares
3. Distribución de frecuencias unidimensionales
4. Representaciones gráficas
5. Las medidas de posición en una distribución de frecuencias unidimensional
6. Las medidas de dispersión, de concentración y de forma en una distribución de frecuencias unidimensional
7. Distribución de frecuencias bidimensionales
8. Números Índices
9. Series Temporales
10. Conceptos elementales de Probabilidad. La distribución normal
11. Inferencia estadística
12. Aplicaciones estadísticas a la industria hotelera

Módulo: TÉCNICAS INFORMÁTICAS, DE LA COMUNICACIÓN Y LA INFORMACIÓN

Asignatura: TIC Aplicadas a la Gestión Empresarial II

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Formación Básica

Ámbito: Ingeniería informática y de sistemas

Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, anual

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.6

HAB.6

COM.E14

Competencias genéricas o transversales

COM.T1, COM.T4, COM.T5, COM.T11, COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Manejar la información existente en software de hojas de cálculo, mediante la realización de variedad de cálculos y operaciones lógico-matemáticas, y la utilización de herramientas para hacer seguimiento y análisis de modelos cuantitativos, mediante la representación de gráficos y resultados, facilitando su interpretación y por consiguiente la toma de decisiones.
- Conocer, comprender y manejar un gestor de bases de datos, y su interconexión con otros programas como, por ejemplo, software de hojas de cálculo, permitiendo exportar datos a una hoja de cálculo y aplicar las fórmulas o funciones necesarias para su análisis, o bien importar datos de una hoja de cálculo, para tratarlos en el gestor de base de datos, de forma que permita obtener y analizar datos a través de listados o consultas. De este modo adquirirá conocimientos básicos para su uso en entornos profesionales (CRM, ERP, ..)

Recomendaciones previas:

Disponer de los conocimientos básicos impartidos en la asignatura TIC Aplicadas a la Gestión Empresarial I, de primer curso.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teóricas/prácticas	70	100
Trabajos	1	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La **lección magistral participativa** Cada semana, el profesor explicará un tema o parte de este, y propondrá uno o varios ejercicios para aplicar lo visto en teoría. Gran parte de los ejercicios se corregirán en clase.
2. El **trabajo autónomo**. Se fomentará el autoaprendizaje, para que el alumno/a se acostumbre a resolver problemas por sí mismo.

El alumno/a tendrá acceso a una serie de manuales, guías y ejercicios de Excel, desarrollados por el profesor, que le ayudarán a consolidar los conocimientos adquiridos en las clases presenciales, y que estarán disponibles, tanto en el campus virtual, como en el servidor de ficheros destinado a los alumnos.

Una vez explicada la materia de cada uno de los bloques de esta guía, se le pide al alumno/a trabajos individuales, donde deben aplicar los conocimientos adquiridos en clases presenciales.

En la realización de estos trabajos, de carácter individual, el alumno/a desarrollará el ejercicio, solucionando las dudas a través de la ayuda del profesor, o bien de algún compañero de clase, promoviendo de esta forma la colaboración entre compañeros, aplicando el modelo de tutoría “peer tutoring” o tutoría entre compañeros.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación continua tendrá en cuenta la participación activa en clase, exposición de trabajos. La evaluación de los conocimientos teóricos se realizará mediante exámenes parciales y/o final. La calificación de los exámenes parciales y/o final no supondrá más de un 85% de la calificación final de la asignatura, quedando de la siguiente manera: - conocimiento teórico, máximo de un 85%; trabajos: 15%. Se valorará la actitud y participación.

Contenidos:

- Aplicación para el tratamiento de datos mediante hojas de cálculo.
- Aplicación para el diseño y gestión de bases de datos y su uso en entornos profesionales.

Módulo: IDIOMAS
Asignatura: English for Hospitality II
<p>Créditos (ECTS): 4 Carácter: Formación básica Ámbito: Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, anual</p>
<p>Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:</p> <p>CON.1, CON.3, CON.6 HAB.7</p> <p>Común a ambas Menciones: COM.E9, COM.E11, COM E17 Mención en Gastronomía: COM.E13. Mención en Dirección Hotelera: COM.E12</p> <p>Competencias genéricas COM.T4, COM.T5, COM.T9, COM.T11</p> <p>Competencias vinculadas a actitudes o valores COM.AV3</p> <p>El objetivo de la asignatura <i>English for Hospitality II</i> es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de inglés específico para la industria hostelera que supondría una introducción al nivel B2 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se pretende que quienes cursen esta materia alcancen, como mínimo, un grado de competencia comunicativa introductoria al B2 en inglés general. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>.</p> <p>Resultados del aprendizaje (ambas menciones)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejar técnicas de comunicación: A través de la redacción de textos escritos y presentaciones orales, los alumnos aprenderán a manejar distintas técnicas de comunicación tanto escritas como orales. • Trabajar en inglés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita. <p>Resultados del aprendizaje: Mención Gastronomía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía: Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.

Resultados del aprendizaje: Mención Dirección Hotelera

- Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento: Inglés II introduce los conocimientos específicos del área de alojamiento (recepción y regiduría de pisos). Se hace especial hincapié en la especialización léxica y se trabaja con aspectos gramaticales útiles para situaciones que serán recurrentes en sus futuros puestos de trabajo en el sector hotelero.

Recomendaciones previas:

Se presupone que los alumnos han alcanzado en el primer curso un grado de competencia mínima en el nivel B1 de inglés general según el MCERL.

El alumno mejoraría su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla inglesa.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en grupo completo en aula	50	100
Trabajo en grupo completo en laboratorio	14	100
Trabajo en grupos pequeños	15	100
Presentaciones orales	1	100
Exámenes	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Será necesario el trabajo autónomo ya sea individual o en grupo pequeño para la preparación de lecturas asignadas y otras lecturas obligatorias. También será necesario que el alumnado trabaje de forma autónoma utilizando recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos de inglés general. El alumno/a también hará un seguimiento de su proceso de aprendizaje y tendrá que trabajar en función de sus necesidades para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes, además de otras pruebas para controlar el progreso del trabajo autónomo del alumno. También se evaluará el trabajo y la responsabilidad del alumno sobre su aprendizaje. El alumno que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen final.

En la programación docente anual de la asignatura se fijará el peso concreto de cada una de los aspectos o actividades.

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua

El alumno/a aprenderá aspectos lingüísticos relevantes para cada uno de los siguientes contenidos:

Contenidos comunes:

1. Búsqueda de trabajo en inglés, CVs, cartas de presentación y entrevistas.
2. Dar información general y sobre el establecimiento a clientes.
3. Gestión de quejas.

Contenidos específicos de la mención en Gastronomía:

4. El trabajo diario en la carrera culinaria: tareas, obligaciones y solución de problemas.
5. Estilos culinarios: Tipos de cocina, por especialidad, origen, cocina sostenible, vegana entre otros.
6. La industria de la restauración: restaurantes y sus chefs, galardones culinarios.
7. La gastronomía en los medios de comunicación.

Contenidos específicos de la mención en Dirección Hotelera:

8. Tipos de hoteles, áreas y puestos de trabajo.
9. Instalaciones y servicios en un hotel.
10. Procedimientos de recepción, reservas, *check-in*, *check-out*.
11. Análisis de páginas web de cadenas hoteleras.
12. Emails de confirmación de reservas y contestación a solicitudes de información o quejas.

Módulo: IDIOMAS
Asignatura: Deutsch II
<p>Créditos (ECTS): 4 Carácter: Formación básica Ámbito: Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, anual</p>
<p>Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:</p> <p>CON.1, CON.3, CON.6 HAB.7</p> <p>Común a ambas Menciones: COM.E9, COM.E11, COM.E17. Mención en Gastronomía: COM.E13. Mención en Dirección Hotelera: COM.E12</p> <p>Competencias genéricas COM.T4, COM.T9, COM.T11</p> <p>Competencias vinculadas a actitudes o valores COM.AV3</p> <p>El objetivo de la asignatura <i>Deutsch II</i> es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de alemán específico para la industria hostelera equivalente al nivel A1 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se pretende que quienes cursen esta materia alcancen un grado de competencia comunicativa, como mínimo, A1 en alemán general. Las actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i> serán desarrolladas para evaluar los niveles de competencia comunicativa del alumno/a.</p> <p>Resultados del aprendizaje (ambas menciones)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras. • Comunicarse de forma oral y/o escrita en segunda lengua extranjera (alemán): Conocimiento y uso del alemán en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita. • Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local. <p>Resultados del aprendizaje: Mención Gastronomía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de la restauración y la gastronomía en alemán: Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de

las distintas modalidades de restauración y saber designar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias.

Resultados del aprendizaje: Mención Dirección Hotelera

- Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento en alemán: Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de alojamiento y saber designar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas.

Recomendaciones previas:

Requisito previo es haber cursado la asignatura Alemán I.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	70	100
Laboratorios	10	100
Tutorías	2	100
Exámenes	8	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de mediación entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser utilizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales auténticos en la medida de lo posible.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa en estas actividades (diálogos interactivos: profesor / alumno, alumnos en parejas o en grupo, juegos de rol) por parte del alumnado.

Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del alemán disponibles en Internet para proporcionarles estrategias de autoaprendizaje.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en 1ª convocatoria, el alumno tendrá que presentarse en segunda y/o tercera convocatorias en las que se examinará de todas las destrezas y el examen englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación, se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos

Contenidos comunes

1. Trabajo y profesiones
2. Lugares de interés turístico
3. Normativas
4. Salud
5. Movilidad
6. Vestimenta
7. Celebraciones

Contenidos específicos de la mención en Gastronomía

1. Tipos de alimentos y hábitos alimentarios en países de habla alemana
2. Utensilios de cocina
3. Técnicas de cocción y recetas
4. Personal de cocina
5. Mobiliario y electrodomésticos en gastronomía
6. Tipos de locales gastronómicos
7. Atención al cliente en restaurante (toma de comanda, gestión de peticiones y quejas)

Contenidos específicos de la mención en Dirección Hotelera

1. Tipos de hoteles
2. Servicios de un hotel
3. Instalaciones y equipamiento del hotel
4. Recepción y despedida del cliente en el hotel
5. Gestión de reservas vía telefónica
6. Atención de solicitudes
7. Atención de quejas

Módulo: IDIOMAS
Asignatura: Français II
<p>Créditos (ECTS): 4 Carácter: Formación básica Ámbito: Filología, estudios clásicos, traducción y lingüística Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, anual</p>
<p>Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:</p> <p>CON.1, CON.3, CON.6 HAB.7</p> <p>Común a ambas Menciones: COM.E9, COM.E11, COM.E17 Mención en Gastronomía: COM.E13. Mención en Dirección Hotelera: COM.E12</p> <p>Competencias genéricas COM.T4, COM.T5, COM.T9, COM.T11</p> <p>Competencias vinculadas a actitudes o valores COM.AV3</p> <p>El objetivo de la asignatura Francés II es alcanzar como mínimo un grado de competencia comunicativa que supondría un nivel A2 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Se pretende que quienes cursen esta materia alcancen este nivel tanto en francés general como específico (orientado al ámbito hotelero). Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>. Además, adquirirán una competencia comunicativa <i>intercultural</i> que posibilitará la relación entre hablantes de diferentes idiomas.</p> <p>Resultados del aprendizaje (ambas menciones)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejar técnicas de comunicación: A través de la redacción de textos escritos y presentaciones orales, los alumnos aprenderán a manejar distintas técnicas de comunicación tanto escritas como orales. • Trabajar en francés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua francesa en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita. <p>Resultados del aprendizaje: Mención Gastronomía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía: Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.

Resultados del aprendizaje: Mención Dirección Hotelera

- Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento: Francés II introduce los conocimientos específicos del área de alojamiento (recepción y regiduría de pisos). Se hace especial hincapié en la especialización léxica y se trabaja con aspectos gramaticales útiles para situaciones que serán recurrentes en sus futuros puestos de trabajo en el sector hotelero.

Recomendaciones previas:

Se presupone que los / las alumnos/as han alcanzado en la asignatura de Francés I un grado de competencia mínima en el nivel A1 de francés general y específico según el MCERL. El alumno/a mejoraría su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla francesa.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	70	100
Clases en aula multimedia (individual o subgrupo)	10	100
Tutorías	2	100
Exámenes	8	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Será necesario el trabajo autónomo ya sea individual o en grupo pequeño utilizando recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos de francés general. El alumno/a también hará un seguimiento de su proceso de aprendizaje y tendrá que trabajar en función de sus necesidades para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes. Además se usarán otros instrumentos para controlar el progreso, la implicación y la responsabilidad del alumno sobre su aprendizaje.

En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno se tendrá que presentar en segunda y tercera convocatorias a un examen que englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación, se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos:

Contenidos comunes

1. Datos personales
2. Tipos de establecimientos e instalaciones hosteleros
3. Dar información general sobre el establecimiento a clientes
4. Gestión y resolución de quejas
5. Aspectos socioculturales

Contenidos específicos de la mención en Gastronomía

1. Gastronomía y hábitos alimentarios
2. Trabajo diario en la cocina
3. Procedimientos de elaboración de recetas

Contenidos específicos de la mención en Dirección Hotelera

1. Tipos de hoteles, áreas y puestos de trabajo
2. Instalaciones, habitaciones y equipamiento de un hotel
3. Servicios de un hotel
4. Procedimientos de recepción, reservas, check-in, check-out
5. Gestión de reservas vía telefónica, vía E-mail
6. Regiduría de pisos (limpieza, verificación,...)

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Mención: Gastronomía

Asignatura: Fundamentos Físicoquímicos en los Procesos Culinarios

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3

HAB.1, HAB.3

COM.E1, COM.E4, COM.E13, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T11, COM.T14, COM.T16, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Conocer la evolución de la cocina a lo largo de la historia, en especial los hitos que han marcado un punto de inflexión entre la cocina tradicional y la actual, así como a los artífices de dicho cambio.
- Saber diferenciar las características de la *grande cuisine*, *nouvelle cuisine*, cocina molecular o cocina modernista.
- Entender la composición química de los alimentos. Comprender las propiedades físicoquímicas del agua, las características y propiedades funcionales de glúcidos, lípidos y proteínas.
- Explicar las interacciones entre los componentes de los alimentos, sus resultados y aplicación en los procesos culinarios.
- Emplear el conocimiento de la química de los alimentos en las técnicas y prácticas utilizadas en cocina.
- Identificar los grupos de patógenos que intervienen en la alteración microbiológica de los alimentos y relacionarlo con los métodos de conservación utilizados.
- Describir la eficacia del frío, el calor, la deshidratación y otros procedimientos en la conservación y durabilidad de un producto, así como los cambios físicoquímicos que se producen en los alimentos al ser sometidos a éstos.
- Comprender los distintos métodos de cocción en términos de transferencia de masa y energía. Saber aplicar el tipo de cocción adecuado.

- Entender los cambios fisicoquímicos que se producen en los alimentos durante los procesos de cocción y relacionarlos con la modificación organoléptica que experimentan.
- Manejar las técnicas y principios de la cocina modernista o cocina molecular.
- Diseñar procesos preparativos y de transformación de alimentos basados en las técnicas aprendidas.

Recomendaciones previas:

Se requiere la adquisición de competencias de las asignaturas:

Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética (1º curso). Y Fundamentos y Recursos en procesos de elaboración de bebidas y Cata (1º curso), en lo que se refiere a las competencias relacionadas con el análisis organoléptico, sensorial o cata.

Se recomienda:

Cierta base en biología, física y química para comprender algunos procesos.

Manejo de programas y archivos “Word”, “Pdf”, “Power Point” y “Prezi”, especialmente interesante para el estudio, elaboración de trabajos y preparación de pequeñas presentaciones.

Correcta comunicación oral y, sobre todo, escrita, de especial relevancia para la elaboración y defensa de los trabajos propuestos.

Asimismo, el desarrollo de los procesos y su metodología, así como los conceptos y principios, serán utilizados en las asignaturas Gastronomía e Identidad Territorial (3º), Innovación Gastronómica y Nuevas Técnicas Culinarias (4º) y Técnicas de Pastelería Adaptadas a la Restauración (4º).

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	14	100
Clases prácticas / taller de trabajo	28	100
Exámenes	3	100
Trabajo autónomo del estudiante	75	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias de esta asignatura serán adquiridas mediante la participación en las clases presenciales, junto con el trabajo autónomo del alumno a través del estudio de los contenidos, reforzado con una búsqueda activa de información y con la repetición, en sus horas de trabajo personal y en la medida de lo posible, de los principios y las técnicas realizadas en las clases prácticas.

En las clases magistrales participativas se explicarán los contenidos del programa, con la ayuda de esquemas, fotografías, gráficos y vídeos (PowerPoint y Prezi). Para fomentar la participación del alumno, se utilizará como recurso la pregunta. Se formularán, sobre todo, preguntas que requieran relacionar los conocimientos (comprender), que requieran aplicación (solucionar) y que fomenten el análisis (razonar).

La asignatura, de enfoque principalmente práctico, comprende la realización semanal de talleres monográficos en los que después de una breve explicación se realizarán demostraciones de los conceptos, procesos y metodología para la adquisición de las técnicas culinarias y la comprensión de los principios en los que se basan.

A través del trabajo en equipo se potenciarán competencias genéricas y vinculadas a actitudes, además de reforzar la comunicación interpersonal y la expresión oral en público.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La valoración del aprendizaje del alumno se llevará a cabo siguiendo un proceso de evaluación continua donde se tendrán en cuenta todas las actividades propuestas. La evaluación de las competencias adquiridas se realizará mediante exámenes parciales, valoración de la actividad en las clases prácticas y los trabajos presentados.

Los alumnos que no superen la evaluación deberán realizar un examen final. En este caso, el examen final supondrá el 40% de la nota final de la asignatura y la evaluación continua, un mayor peso, el 60%.

Contenidos:

- Introducción al Conocimiento de la Cocina Modernista o Cocina Molecular
- Componentes Químicos de los Alimentos: Agua, Glúcidos, Lípidos y Proteínas.
- Propiedades Funcionales e Interacciones de las Biomoléculas.
- Microbiología de los Alimentos y Métodos de Conservación
- Control Físico-químico en la Cocción de los Alimentos
- Técnicas y Principios de la Cocina Modernista o Cocina Molecular

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Mención: Gastronomía

Asignatura: Materias primas y Procesos de transformación

Créditos (ECTS): 16

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.3, HAB.4, HAB.6

COM.E4, COM.E13, COM.E17, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T8, COM.T9, COM.T10, COM.T11, COM.T13, COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

Primer bloque:

- Clasificar los alimentos más habituales, tanto por categorías, como por sus características naturales.
- Identificar y describir los sistemas de cocción necesarios en cada caso y para cada alimento.
- Diferenciar y explicar los distintos tipos de cortes, despieces, necesarios en cada caso y para cada alimento.
- Distinguir y clasificar las distintas calidades de los alimentos.
- Estructurar y realizar los distintos tipos de racionamientos necesarios en cada caso y para cada alimento, dependiendo de la composición de los platos.
- Describir y explicar la elaboración de los fondos básicos de la cocina.
- Describir y explicar la elaboración de las salsas básicas de cocina.

Segundo bloque:

- Aplicar y poner en práctica los anteriores conocimientos indicados en el bloque 1, ejecutando las diferentes manipulaciones y elaboraciones de modo demostrativo, dominando las diferentes técnicas.

- Planificar, organizar, manipular las diferentes materias primas y elaborar las diferentes composiciones, mediante la realización de prácticas específicas vinculadas a cada una de las áreas de trabajo y procesos específicos.
- Realizar catas de los productos y elaboraciones realizadas por los diferentes profesionales del sector agroalimentario en el CSHG
- Establecer relaciones con las empresas y profesionales del sector gastronómico

Tercer Bloque:

- Aplicar, poner en práctica y perfeccionar lo aprendido durante la formación recibida en el centro, en establecimientos empresariales del ámbito de la restauración y la gastronomía.

Recomendaciones previas:

Con el fin de poder desarrollar las prácticas en los establecimientos, el alumno/a verá facilitado el trabajo apoyándose en las prácticas específicas realizadas durante el curso académico en el Centro.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	30	100
Desarrollo de contenidos prácticos y demostraciones de empresas	46	100
Tutorías	2	100
Exámenes	2	100
Formación Práctica en empresas	360	100
Trabajo autónomo del estudiante	40	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La materia plantea un aprendizaje complementario entre la formación académica en el Centro (clases teóricas y prácticas en el CSHG, bloques 1 y 2) y en un entorno profesional (bloque 3 de prácticas externas en empresa), realizándose dicho período de práctica en empresa una vez finalizada la parte académica.

Bloque 1: Clases magistrales

En este bloque se explicarán los temas de una forma teórica, mediante explicaciones y videos demostrativos y con apoyo de apuntes propios de la asignatura. Al finalizar cada apartado, se desarrollarán catas de algunos productos y se explicarán las prácticas específicas de los temas más relevantes.

Bloque 2: Prácticas específicas

En este segundo bloque, al finalizar los temas más relevantes, se realizarán prácticas específicas en las aulas de prácticas del centro para poder aplicar y poner en práctica lo aprendido en las clases magistrales.

Bloque 3: Prácticas en empresa

El período formativo en la empresa se llevará a cabo en áreas de restauración de establecimientos hosteleros, sean restaurantes, hoteles u otro tipo de establecimientos de ámbito gastronómico. Esto permitirá al alumno/a conocer el *funcionamiento de una empresa real*, poniendo en práctica y complementando la formación recibida previamente en el centro durante el curso, facilitando al mismo tiempo que el alumno/a tenga sus primeros contactos profesionales en el sector.

Durante la duración de estas prácticas, el estudiante asumirá tareas propias de estas áreas de trabajo, adaptándose a la realidad del establecimiento, atendiendo a estos dos aspectos:

- Operativa: asumiendo las tareas propias del departamento o área de trabajo.
- Gestión: conociendo los diferentes aspectos organizativos y desarrollando labores de gestión del área.

Trabajo individual: Al finalizar su periodo de formación práctica, el alumno/a deberá presentar un informe sobre el establecimiento y el desarrollo de sus prácticas, pudiendo requerirse informes intermedios.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La valoración del alumno se llevará a cabo siguiendo un proceso de evaluación continua donde se tendrán en cuenta todas las actividades realizadas, tanto las pruebas teórico-prácticas en el CSHG como las prácticas realizadas en el sector.

Formación académica en el Centro:

Se realizará siguiendo una evaluación continua basada en la realización de pruebas teóricas, que supondrán el 55% de nota de esta parte, y pruebas prácticas operativas que supondrán el 45% restante, lo que permitirá valorar la evolución del proceso de aprendizaje (resultados de aprendizaje) y la adquisición de competencias por parte del alumno/a. Esta calificación supondrá un máximo del 80% de la nota final de la asignatura.

Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado (5) en la evaluación continua o puntuaciones mínimas en cada parcial, para superar esta parte de la asignatura sin tener que realizar la prueba final teórico- práctica.

Aquellos estudiantes, que no superen el sistema de evaluación continua, tendrán que realizar una prueba final, suponiendo en este caso la evaluación continua un mínimo del 40% de la nota final de esta parte.

Formación práctica en la empresa:

La calificación de las prácticas en la empresa supondrá un porcentaje mínimo del 20% de la nota final de la asignatura. La nota de esa parte se calculará a partir de la calificación otorgada por el establecimiento (tutor empresa) y la correspondiente al informe o informes presentados por el alumno/a (tutor CSHG). La nota correspondiente al establecimiento supondrá un porcentaje mínimo del 50% de la calificación, correspondiendo el restante porcentaje al tutor/a del Centro hasta alcanzar el 100%.

Contenidos:

Bloque 1: Clases magistrales

1. Métodos de cocción
2. Cocina al vacío
3. Conocimiento de los alimentos, calidades y su tratamiento
4. Fondos de Cocina básicos
5. Salsa básicas y derivadas

Bloque 2: Prácticas específicas

6. Cata de productos
7. Cata de productos con D.O.P. IXP y D.O.
8. Despieces de carnes y pescados
9. Piezas montadas

Bloque 3: Prácticas en empresa

- Planificación de tareas a realizar
- Desarrollo de los trabajos específicos en las áreas de recepción y procesos de transformación de los productos

Módulo: DIRECCIÓN y GESTIÓN HOTELERA

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Organización Operativa y Prácticas del Departamento de Alojamiento

Créditos (ECTS): 20

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 2º curso, anual

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.3, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E4, COM.E9, COM.E11, COM.E12, COM.E14, COM.E17

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T7, COM.T8, COM.T9, COM.T10, COM.T11, COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Describir el papel y el lugar que ocupan la recepción y su personal en el departamento de Alojamiento.
- Ocuparse del ciclo completo del huésped: Enfoque dinámico de la gestión de la sección de habitaciones.
- Tener bajo control todo tipo de llamadas telefónicas.
- Definir las ventajas de un sistema de reservas y explicar los principales elementos que intervienen en las mismas.
- Describir los diferentes métodos de proceso y análisis de los archivos de los clientes.
- Analizar los informes, controlar y ejecutar las acciones oportunas según el estado de las habitaciones.
- Gestionar la salida de los huéspedes, los diferentes tipos de garantías, desde la reserva hasta la liquidación.
- Describir el proceso relacionado con la moneda extranjera y las tarjetas de crédito.
- Llevar a cabo las operaciones del interventor nocturno.
- Efectuar las distintas operaciones de una recepción en un programa informático de gestión hotelera.
- Comprender el concepto y estructura de la Regiduría de Pisos
- Identificar, manejar, cuantificar y controlar el material, productos, maquinaria y equipamiento del departamento de Pisos
- Conocer, determinar, cuantificar y controlar la ropa del establecimiento
- Establecer la manipulación de la ropa dentro de lavandería/lencería

- Conocer y aplicar procesos operativos de limpieza, arreglo de pisos y áreas comunes
- Diferenciar y aplicar procesos en lavandería
- Seguir procesos de revisión y fijar pautas de calidad
- Interpretar y utilizar la documentación del departamento de Pisos
- Gestionar el departamento de Pisos: los recursos humanos, costes en lavandería, inventarios, atención al cliente.

Recomendaciones previas:

- Conocimientos de inglés fluido a nivel de expresión oral.
- Dominio de conocimientos básicos de temas vinculados al área de finanzas para llevar a cabo todo lo referente a cotizaciones y facturación.
- Habilidades de comunicación oral y escrita para la preparación y defensa de presentaciones e informes.
- Conocimiento generalizado de la organización de un establecimiento hotelero.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	63	100
Sesiones prácticas en grupos	76	100
Tutorías	5	100
Exámenes	6	100
Formación Práctica en empresas	360	100
Trabajo autónomo del estudiante	90	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La materia plantea un aprendizaje complementario entre la formación académica en el Centro (clases en el CSHG y bloque 1 de prácticas) y en un entorno profesional (bloque 2 de prácticas externas en empresa), realizándose dicho período de práctica en empresa una vez finalizada la parte académica.

Clases teórico-prácticas en el CSHG:

- *Clase magistral participativa:* Con esta metodología se promueve el conocimiento por comprensión. El alumno/a asume la responsabilidad y protagonismo del aprendizaje, intentando generar la necesidad de seguir aprendiendo con la creación de un ambiente de trabajo personal y colaborativo entre todos los alumnos.
- *Método del Caso:* Se presenta al alumno/a un problema real complejo que le va a permitir enlazar la teoría con la práctica y transferir sus conocimientos a una situación real. Se llevará a cabo en clase haciendo que el alumno/a participe de forma activa en él.

- *Visitas a establecimientos hoteleros:* Se visitarán las instalaciones, poniendo especial atención al departamento de Alojamiento: Recepción y Regiduría de Pisos. Con las visitas trataremos de ver diferentes casuísticas y las soluciones propuestas para la organización del departamento de Alojamiento y del hotel en general.
- *Conferencias:* Se podrá invitar a profesionales para realizar charlas sobre aspectos concretos de alguno de los temas que forman la asignatura.

Clases Prácticas:

BLOQUE I (CSHG): Se llevarán a cabo en las aulas de prácticas del edificio de Residencia. Recepción, Pisos y Lavandería-Lencería. Las clases son en grupos subdivididos a la mitad.

- *Role-playing o juego de rol:* Dos o más estudiantes son invitados a representar escenas de situaciones en la Recepción del hotel, intentando ponerse en la piel del cliente o del recepcionista y siguiendo unas instrucciones generales marcadas por la profesora. Se utilizarán herramientas y materiales propios de una Recepción.
- *Simulación:*
 - Con un programa de gestión hotelera se van a reproducir acontecimientos que permitan al alumno/a “situarse” sin necesidad de acudir al terreno real.
 - Mediante la recreación de situaciones concretas en el área de Pisos y Lavandería-Lencería, el alumno podrá desarrollar los diferentes puestos de trabajo de estas áreas, realizando una práctica análoga a la que posteriormente deberá aplicar en la realidad del trabajo.
- *Team teaching:* Vamos a compartir algunas clases con los docentes de Inglés para la preparación de supuestos prácticos de Reservas, Check-in y Check-out.

BLOQUE II (EMPRESA): El período formativo en la empresa se llevará a cabo en los departamentos de Recepción y Regiduría de Pisos de reconocidos establecimientos hoteleros. Esto permitirá al alumno/a conocer el *funcionamiento de una empresa real*, poniendo en práctica y complementando la formación recibida previamente en el centro durante el curso, facilitando al mismo tiempo que el alumno/a tenga sus primeros contactos profesionales en el sector.

El alumno/a estará integrado en el *departamento de Alojamiento* del establecimiento que se asigne durante el periodo fijado y asumirá tareas propias de este departamento, adaptándose a la realidad del establecimiento, atendiendo a estos dos aspectos:

- Operativa: asumiendo las tareas propias del departamento o área de trabajo.
- Gestión: conociendo los diferentes aspectos organizativos y desarrollando labores de gestión del área.

Trabajo individual: Al finalizar su periodo de formación práctica, el alumno/a deberá presentar un informe sobre el establecimiento y el desarrollo de sus prácticas, pudiendo requerirse informes intermedios.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Formación académica en el Centro:

La evaluación del alumno se realizará siguiendo un proceso de evaluación continua basado en la realización de pruebas teórico-prácticas y pruebas prácticas operativas, lo que permitirá valorar la evolución del proceso de aprendizaje (resultados de aprendizaje) y la adquisición de competencias por parte del alumno/a. Esta calificación supondrá un máximo del 80% de la nota final de la asignatura.

Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado (5) en la evaluación continua o puntuaciones mínimas en cada parcial, para superar esta parte de la asignatura sin tener que realizar la prueba final teórico- práctica.

Aquellos estudiantes, que no superen el sistema de evaluación continua, tendrán que realizar una prueba final, suponiendo en este caso la evaluación continua un mínimo del 40% de la nota final de esta parte.

Formación práctica en la empresa:

La calificación de las prácticas en la empresa supondrá un porcentaje mínimo del 20% de la nota final de la asignatura. La nota de esa parte se calculará a partir de la calificación otorgada por el establecimiento (tutor empresa) y la correspondiente al informe o informes presentados por el alumno/a (tutor CSHG). La nota correspondiente al establecimiento supondrá un porcentaje mínimo del 50% de la calificación, correspondiendo el restante porcentaje al tutor/a del Centro hasta alcanzar el 100%.

Contenidos:

1. Recepción: Introducción al Dpto. de Alojamiento
2. Ciclo del Huésped: Reservas, Check-in, Estancia, Check-out
3. Night Audit
4. Manejo de procedimiento de trabajo informatizado bajo el programa de gestión (*Ópera*)
5. Área de pisos: equipamiento, técnicas y procesos de limpieza, operaciones en el departamento.
6. Área de lavandería: instalaciones, maquinaria y organización
7. Gestión del departamento de Pisos

Período formativo en empresas en los departamentos de Recepción y Regiduría de Pisos:

- Front office
- Back office
- Reservas
- Supervisión de Pisos y Áreas comunes
- Gestión de lavandería

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Asignatura: Gestión de Alimentos y Bebidas

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.3, HAB.4, HAB.6

COM.E4, COM.E8, COM.E13, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11, COM.T14, COM.T15, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Describir y desarrollar el ciclo de Gestión para el Área de A & B
- Reconocer las distintas funciones que se desempeñan en el departamento de alimentos y bebidas
- Definir y diseñar las diferentes cartas o menús según tipos de establecimientos hosteleros
- Aplicar herramientas para la confección de un menú y/o carta equilibrados
- Aprender las técnicas básicas para la confección y diseño de un plato
- Gestionar el “merchandising” de los distintos buffets según la franja horaria
- Determinar las funciones de un Jefe de Compras y aprender las aptitudes necesarias
- Realizar eficazmente la elección y negociación con proveedores
- Gestionar correctamente la recepción de las mercaderías y almacenar correctamente los productos
- Distribuir correctamente la materia prima en los distintos departamentos
- Aplicar las herramientas adecuadas de control de pedidos y recepción de materias primas
- Planificar y diseñar las instalaciones para un buen almacenamiento
- Planificar la rotación de las mercaderías en función de las necesidades
- Gestionar de manera eficaz la política de compras
- Valorar correctamente las mercaderías existentes y controlar las posibles desviaciones que puedan surgir, aplicando mejoras

- Utilizar las distintas herramientas para la elaboración de los productos de la oferta
- Determinar precios de coste y de venta, considerando la oferta y la demanda
- Aplicar y analizar el “Menu Engineering”. Gestionar las sugerencias según los datos obtenidos respecto a las ventas
- Recopilar y sistematizar las fuentes de información que se utilizarán como soporte a la Gestión
- Calcular el umbral de rentabilidad de una oferta gastronómica o de un negocio
- Analizar los resultados, en términos de costes e ingresos, con el fin de plantear mejoras cuantitativas y cualitativas
- Elaborar presupuestos para el Área de A & B y establecer los controles necesarios para cumplir los objetivos del presupuesto
- Analizar y realizar el control de las desviaciones presupuestarias. Establecer y realizar un plan de acción para corregir anomalías detectadas.

Recomendaciones previas:

Con el fin de poder desarrollar el proyecto hacia final de curso, el alumno/a verá facilitado el trabajo apoyándose en conocimientos sobre los procedimientos operativos de una empresa hostelera desarrollados en asignaturas previas de primer y segundo curso.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	35	100
Desarrollo de contenidos prácticos	24	100
Trabajos/Proyecto en grupo	3	100
Tutorías	2	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Bloque 1: Planificación de menús

En este primer bloque se realizarán clases magistrales de los puntos más importantes de los temas. Una vez explicados los temas, los alumnos tendrán que realizar una oferta gastronómica para el restaurante a la carta del CSHG (*proyecto final de la asignatura*), donde tienen que hacer un estudio de mercado, analizando la competencia y desarrollando las características del público objetivo. La oferta deberá incluir todas las fichas técnicas de cada uno de los platos que hayan incluido. El trabajo se elaborará en grupos y se presentará en Word y Excel.

Bloque 2: Gestión de compras

En este segundo bloque, hasta la gestión de stocks, se explicarán de forma resumida las funciones que se desempeñan en el departamento de compras, recomendando la lectura previa de los apuntes. En la parte de la gestión de stocks, las clases serán eminentemente prácticas con resolución en el aula.

Bloque 3: Producción y análisis de resultados

El tercer bloque es la síntesis de toda la asignatura, de forma que prácticamente, en su totalidad, la impartición de las clases estarán basadas en ejercicios. Para facilitar la comprensión de este tercer bloque, los alumnos/as deberán presentar la carta del restaurante que realizaron con anterioridad en el primer bloque, con una estadística de ventas y un análisis de la carta. Este ejercicio se elaborará por grupos y se presentará en formato Word y Excel.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La valoración del alumno se realiza mediante un proceso de evaluación continua donde se tendrán en cuenta todas las actividades realizadas, pruebas teórico-prácticas y el proyecto final, suponiendo este último al menos el 20% de la evaluación.

Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado en la evaluación continua o puntuaciones mínimas en cada parcial, para superar la asignatura sin tener que realizar la prueba final teórico-práctica.

Los alumnos que no superen la evaluación continua serán nuevamente evaluados mediante un examen final. En este caso, la evaluación continua supondrá el 60% de la evaluación final de la asignatura y la prueba final, el 40% restante.

Contenidos:

Bloque 1: Planificación de menús

1. Introducción a la gestión de Alimentos y Bebidas
2. Condicionantes y requerimientos para elaborar un menú
3. Condicionantes y requerimientos para la elaboración de la carta
4. El diseño de un plato
5. Condicionantes y requerimientos para la elaboración de un buffet

Bloque 2: Gestión de compras

6. Introducción al departamento de compras
7. Recepción de mercaderías
8. Almacenaje e instalaciones
9. Stocks e inventarios

Bloque 3: Producción y análisis de resultados

10. Controles de producción
11. Precios de venta al público (según oferta y demanda)
12. El menú “engineering”
13. Estadísticas de ventas en la restauración
14. Los presupuestos

Módulo: Dirección de Comercialización Gastronómica y Hotelera

Asignatura: Comunicación Hotelera y Gastronómica

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.5, HAB.6

COM.E1, COM.E7, COM.E9, COM.E14

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T15, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Definir objetivos, estrategias y políticas de comunicación comercial,
- Integrar coherentemente la variable comunicación en el conjunto de la estrategia de Marketing de la organización
- Establecer los criterios generales de contenido y diseño de las piezas de comunicación
- Justificar las decisiones tomadas en la elaboración de las distintas estrategias de comunicación
- Desarrollar la capacidad para integrar los distintos objetivos de comunicación en un único plan
- Establecer un proceso de comunicación con los distintos públicos y segmentos.

Recomendaciones previas:

Conocimiento exhaustivo de los agentes que intervienen en el mercado turístico, sus funciones, su organización e intereses, estrategias más frecuentes, trabajadas en la asignatura de Marketing Hotelero y Gastronómico de segundo curso.

Comprender las distintas herramientas de comunicación. Qué aspectos las diferencian y qué problemas y objetivos alcanzan cada una.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teóricas	35	100
Talleres	15	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	64	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

La *lección magistral participativa* (a través de la cual el profesor/a presentará los soportes teóricos de la asignatura y explicará la resolución de todo tipo de ejercicios)

El *trabajo autónomo* (a través del cual el alumno aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual y de la toma de decisiones).

El *trabajo cooperativo* (a través del cual se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo, desarrollando cinco de los seis casos prácticos planteados en equipo, cuatro en parejas y uno en trío, con la condición ineludible de que un alumno/a no puede realizar más de un trabajo con el mismo compañero)

Aprendizaje basado en problemas: El aprendizaje se establece por el planteamiento de un problema sobre el cual el estudiante no ha recibido formación particular alguna. El aprendizaje de los conceptos se adquiere con la búsqueda de las soluciones al problema planteado.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La materia será evaluada de forma continua. Aquellos estudiantes que no superen los objetivos específicos de la evaluación continua deberán realizar una prueba final teórico-práctica.

Los estudiantes serán evaluados de forma continua mediante una serie de pruebas teóricas y prácticas. La asistencia a las pruebas de evaluación tanto parciales como finales es obligatoria.

Contenidos:

- El proceso de comunicación
- Los medios de comunicación
- Las relaciones públicas
- La publicidad
- El marketing directo
- La fuerza de ventas
- Las promociones de ventas

Módulo: ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD

Asignatura: Contabilidad Aplicada

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.2, CON.6

HAB.2, HAB.6

COM.E5, COM.E6, COM.E9.

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Manejar el Plan General de Contabilidad en vigor
- Defender la utilidad de la información económico-financiera como herramienta de gestión para la toma de decisiones en la empresa hostelera
- Manejar la terminología contable básica.
- Reconocer los hechos económicos en la empresa hostelera en general y, a partir de documentos mercantiles reales en particular, representarlos contablemente
- Manejar el método contable
- Aplicar los conceptos fundamentales propios de un sistema de información contable: Patrimonio y Resultado
- Comprender y operar con los conceptos de activo, patrimonio neto y pasivo y su empleo para reflejar las inversiones y las fuentes de financiación de la empresa
- Comprender y operar con los conceptos de ingreso y gasto y su empleo para reflejar la circulación real de valor dentro de la empresa hostelera, diferenciándolos de los conceptos de cobro y pago
- Utilizar los principales libros contables, reconocer la relación entre ellos y las principales características de su elaboración
- Comprender los principales criterios de valoración, especialmente el precio de adquisición, coste de producción, valor razonable y coste amortizado
- Dominar el ciclo contable y justificar la necesidad de cálculo de resultados periódicos
- Manejar las cuentas anuales, reconocer la relación entre ellas y las principales características de su elaboración
- Utilizar una aplicación informática contable
- Relacionar la contabilidad con otras materias

Recomendaciones previas:

La correcta adquisición de las competencias y conocimientos objeto de la asignatura Contabilidad Empresarial perteneciente al curso anterior. Al igual que ocurre en Contabilidad Empresarial, facilitará la comprensión y la correcta evolución de la asignatura:

- cierta destreza en cálculo
- conocimiento de ciertos conceptos del ámbito empresarial
- capacidad de razonamiento y pensamiento lógico
- habilidad en la comunicación escrita

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	23	100
Análisis de problemas y estudio de casos	34	100
Trabajos grupales	3	100
Debates	4	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

En el desarrollo de esta asignatura se utilizarán diferentes métodos docentes, apoyados en actividades presenciales y no presenciales. En concreto:

- Lección magistral participativa: a través de la cual el profesor/a presentará los soportes teóricos de la asignatura y explicará la resolución de los ejercicios y casos prácticos planteados.
- Trabajo autónomo: el alumno asentará los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual de la toma de decisiones.
- Trabajo cooperativo: donde se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo. A lo largo de la asignatura se desarrollará al menos un caso práctico en grupo, con la condición ineludible de que el alumno debe lograr resultados grupales.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- Exámenes parciales. Serán eminentemente prácticos
- Trabajo/s grupales
- Resolución de casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna
- La actitud demostrada a lo largo del curso en su participación, trabajo y comportamiento en las clases presenciales

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final. Para ello, deberá alcanzarse la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso recogida en la guía docente.

Aquellos estudiantes que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, la evaluación continua tendrá siempre una mayor ponderación sobre el cálculo de la nota final, pudiendo llegar a representar el 70% de la misma.

Contenidos:

1. Financiación propia y ajena
2. Activo no corriente y Activo corriente
3. La determinación del resultado de la empresa hostelera
4. Los estados contables. Las cuentas anuales
5. Aplicación informática de la contabilidad

Módulo: GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS-DESARROLLO PROFESIONAL

Asignatura: Gestión de Personas y del Talento

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4
HAB.1, HAB.3, HAB.4
COM.E10, COM.E15, COM.E17.

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T7, COM.T8, COM.T9, COM.T10, COM.T11, COM.T12, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes y valores

COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Definir las necesidades de personal de un establecimiento hostelero, tanto cuantitativas como cualitativas
- Anticipar la evolución de la plantilla a medio plazo
- Compatibilizar la gestión de la empresa con la gestión de personas
- Realizar el proceso necesario para cubrir las necesidades de personal
- Evaluar el personal de un establecimiento hostelero y analizar causas de posibles déficits
- Desarrollar las capacidades del personal contratado
- Calcular costes de personal
- Adaptar los costes de personal a la situación de la empresa
- Coordinar los objetivos de la empresa y de sus empleados, incrementando la productividad de la plantilla

Recomendaciones previas:

El alumno/a verá facilitado el trabajo en la asignatura apoyándose en sus conocimientos tanto de los procedimientos operativos de una empresa hostelera como de comunicación interpersonal y modificación de conducta.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo grande	25	100
Trabajo en grupo dirigido por el profesor	28	100
Realización y corrección de ejercicios	13	100
Ejercicios de evaluación	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Cada tema se iniciará con una introducción/explicación por parte del profesor, explicando los conceptos principales. A partir de ahí, los alumnos desarrollarán un papel activo en el aprendizaje a través de diferentes enfoques (ejercicios, lecturas, trabajos, búsqueda de información...) que desembocarán en una puesta en común tutelada por el profesor que se asegurará de que se alcancen las conclusiones adecuadas.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación continua tendrá en cuenta los trabajos y/o informes realizados por los alumnos, así como el dominio de la materia demostrado en sus intervenciones. Se realizarán dos pruebas de evaluación que incluirá tanto parte teórica como práctica.

Con estos elementos se calculará una calificación donde las pruebas de evaluación no supondrán más de un 75%. Se fijará una nota de corte que, de no ser superada, obligará al alumno a realizar un examen final teórico-práctico.

La guía docente de la asignatura especificará la valoración de las diferentes pruebas de evaluación y el valor del examen final para el cómputo de calificación final. En este último caso, el valor de esta prueba nunca será inferior al 25%.

Contenidos:

1. Conceptos Básicos de Relaciones Laborales y contratación.
2. Costes de personal.
3. Análisis e Individualización del Puesto de Trabajo, Clasificación Profesional, Perfiles
4. Reclutamiento y Selección de Personal, Evaluación de Personal, Gestión de competencias y su desarrollo.
5. Dimensionamiento, planificación y flexibilización de plantillas.
6. Liderazgo y motivación.

Módulo: PRÁCTICAS OPERATIVAS DE A&B y GESTIÓN DE INSTALACIONES

Asignatura: Gestión de Instalaciones, Innovación Hostelera y Sostenibilidad Medioambiental

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4

HAB.1, HAB.3, HAB.4

COM.E8, COM.E10, COM.E12, COM.E13, COM.E14, COM.E18, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T14

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Analizar las principales normativas, directivas y recomendaciones europeas, nacionales y autonómicas, relacionadas con los requisitos básicos de las instalaciones y la clasificación de establecimientos de alojamiento y restauración.
- Comprender la importancia de la gestión de mantenimiento en la industria hostelera, garantizando la salubridad, seguridad e higiene de las instalaciones y sus usuarios.
- Conocer la normativa sobre seguridad contra incendios en instalaciones de hotelería y restauración, y planes de emergencia y evacuación.
- Identificar los principales programas y certificaciones de calidad y gestión medioambiental aplicables a establecimientos de alojamiento y restauración.
- Desarrollo de una conciencia ambiental para los futuros trabajadores del sector desde la óptica de la sostenibilidad.
- Distinguir los diferentes conceptos de decoración de interiores y ambientación, y su adaptación a la industria hostelera.
- Estimar la importancia de la innovación técnica y organizativa como ventaja competitiva en el sector de la hostelería.

Recomendaciones previas:

La asignatura guarda relación indirecta con otras materias, tales como Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, Organización Operativa y Prácticas del departamento de Alojamiento, o con la formación práctica en el área de Alimentos y Bebidas.

Dado que se trata de una asignatura del tercer año, el alumno/a estará familiarizado con la maquinaria e instalaciones propias del sector de la hostelería.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	30	100
Exposición de trabajos y presentaciones	6	100
Debates	4	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	75	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las sesiones desarrolladas en el aula, de tipo magistral, se utilizarán para introducir los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia, acentuando aquellos aspectos más notables y las relaciones existentes entre ellos.

Según vaya avanzando el curso, y a medida que los alumnos/as se adentren en temas específicos, se estimulará su participación proponiendo debates para que aporten su punto de vista sobre facilidad o dificultad que pueden tener a la hora de aplicar los conocimientos aprendidos. En los estudios de caso, en los análisis de problemas o en la visualización de vídeos con situaciones reales, se formarán grupos pequeños de alumnos para considerar las situaciones y aportar soluciones o resaltar el comportamiento positivo y el modo de continuar potenciándolo.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por el profesorado.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- Exámenes parciales (2) durante el curso con preguntas para desarrollar y tipo test, de relacionar conceptos
- Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos y análisis de problemas
- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor,...)

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final, siempre y cuando se supere la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso (a través de la guía docente). Aquellos estudiantes que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final; en este caso, dicho examen supondrá el 40 % de la nota final y la evaluación continua, el restante 60%.

Contenidos:

- 1 .Normativas y requisitos básicos de las instalaciones hosteleras
2. Gestión de mantenimiento, seguridad contra incendios y planes de emergencia
3. La sostenibilidad en los establecimientos de alojamiento y restauración
4. Programas y certificaciones de calidad y gestión medioambiental
5. Decoración y ambientación de establecimientos hosteleros
6. La innovación en hostelería: nuevas tendencias

Módulo: IDIOMAS
Asignatura: Business English
Créditos (ECTS): 4 Carácter: Obligatoria Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, anual
<p>Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:</p> <p>CON.1, CON.3, CON.6 HAB.7 COM.E9, COM.E11</p> <p>Competencias genéricas COM.T3, COM.T4, COM.T9, COM.T11</p> <p>Competencias vinculadas a actitudes o valores COM.AV3</p> <p>El objetivo de la asignatura <i>Business English</i> es continuar con la adquisición de un grado de competencia comunicativa en el ámbito específico de inglés empresarial B2 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se seguirá trabajando para alcanzar un grado de competencia comunicativa B2 en inglés general. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>.</p> <p>Resultados del aprendizaje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejar técnicas de comunicación: A través de la redacción de textos escritos y presentaciones orales, los alumnos aprenderán a manejar distintas técnicas de comunicación tanto escritas como orales. • Trabajar en inglés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.
<p>Recomendaciones previas:</p> <p>Se presupone que los alumnos han alcanzado en el segundo curso un grado de competencia introductorio al B2 de inglés general y específico según el MCERL. El alumno mejoraría su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla inglesa.</p>

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en grupo completo en aula	50	100
Trabajo en grupo completo en laboratorio	14	100
Trabajo en grupos pequeños	12	100
Presentaciones orales	4	100
Exámenes	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas.

Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de mediación entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de *mediación* serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Se utilizarán estudios de caso como una herramienta más para integrar conceptos y vocabulario. Cada uno de ellos consistirá en un trabajo preliminar en el aula en grupos pequeños y un trabajo autónomo. Los estudiantes tendrán que producir o coproducir textos orales y escritos.

Será necesario el trabajo autónomo ya sea individual o en grupo pequeño para la preparación de lecturas asignadas y otras lecturas obligatorias. También será necesario que los alumnos trabajen de forma autónoma utilizando recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos de inglés general. El alumno también hará un seguimiento de su proceso de aprendizaje y tendrá que trabajar en función de sus necesidades para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes además de otras pruebas para controlar el progreso del trabajo autónomo del alumno. El alumno que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen final.

En la programación docente anual de la asignatura se fijará el peso concreto de cada una de los aspectos o actividades.

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua

Contenidos:

El estudiante aprenderá aspectos lingüísticos relevantes para las *áreas de recursos humanos, marketing y finanzas*, haciendo especial hincapié en las *relaciones empresariales y comunicación internacional*.

Durante el curso, se hará más énfasis en la producción de textos escritos en el ámbito empresarial, como informes y propuestas. Además, el estudiante tendrá que realizar presentaciones orales en las que exponga los resultados de análisis cuantitativos, propuestas u otra información relevante en una empresa.

Módulo: IDIOMAS
Asignatura: Deutsch III
Créditos (ECTS): 4 Carácter: Obligatoria Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, anual
<p>Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:</p> <p>CON.1, CON.3, CON.6 HAB.7 COM.E9, COM.E11, COM.E17</p> <p>Competencias genéricas COM.T4, COM.T9, COM.T11</p> <p>Competencias vinculadas a actitudes o valores COM.AV3</p> <p>El objetivo de la asignatura <i>Deutsch III</i> es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de alemán al nivel A2/1 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Las actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i> serán desarrolladas para evaluar los niveles de competencia comunicativa del alumno/a.</p> <p>Resultados del aprendizaje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras. • Comunicarse de forma oral y/o escrita en segunda lengua extranjera (alemán): Conocimiento y uso del alemán en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita. • Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.
<p>Recomendaciones previas:</p> <p>Requisito previo es haber cursado la asignatura Deutsch II y disponer de un nivel A1 en todas las destrezas del MECRL.</p>

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	62	100
Laboratorios	8	100
Tutorías	2	100
Exámenes	8	100
Trabajo autónomo del estudiante	40	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser utilizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua.

Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales auténticos en la medida de lo posible.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa en estas actividades (diálogos interactivos: profesor / alumno, alumnos en parejas o en grupo, juegos de rol) por parte del alumnado.

Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del alemán disponibles en Internet para proporcionarles estrategias de autoaprendizaje.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno se tendrá que presentar en segunda y/o tercera convocatorias en las que se examinará de todas las destrezas y el examen englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación, se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos:

1. Narración de sucesos pasados
2. Localización espacial
3. Hábitos alimentarios
4. El mundo laboral
5. Deporte y vida sana
6. Formación y carrera profesional
7. Eventos

Módulo: IDIOMAS
Asignatura: Français III
Créditos (ECTS): 4 Carácter: Obligatoria Ubicación temporal en el plan de estudios: 1º curso, anual
<p>Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:</p> <p>CON.1, CON.3, CON.6 HAB.7 COM.E9, COM.E11, COM.E17</p> <p>Competencias genéricas COM.T4, COM.T5, COM.T9, COM.T11</p> <p>Competencias vinculadas a actitudes o valores COM.AV3</p> <p>El objetivo de la asignatura Francés III es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de francés al nivel A2+ según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Se pretende alcanzar este nivel en las competencias de comprensión y producción oral, tanto en francés general como en francés profesional del ámbito hotelero. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>.</p> <p>Resultados del aprendizaje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras. • Comunicarse de forma oral y/o escrita en segunda lengua extranjera (francés): Conocimiento y uso del francés en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita. • Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local. <p>Recomendaciones previas:</p> <p>Requisito previo es haber cursado la asignatura Francés II. Se presupone que los discentes han alcanzado un grado de competencia mínima en el nivel A2 de francés general y específico según el MCERL. Haber estado en un país francófono facilitará el alcance de los objetivos marcados con mayor soltura y aprovechamiento.</p>

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en grupo entero en el aula	55	100
Trabajo en aula multimedia (individual o subgrupo)	12	
Tutorías	2	100
Evaluaciones /exámenes	11	100
Trabajo autónomo del estudiante	40	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser utilizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales auténticos en la medida de lo posible. Por lo que será de gran importancia la participación regular y activa por parte del alumnado. Además, también será necesario que los alumnos trabajen de forma autónoma utilizando recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos.

Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del francés disponibles en Internet para proporcionarles estrategias de autoaprendizaje.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno se tendrá que presentar en segunda y/o tercera convocatorias en las que se examinará de todas las destrezas y el examen englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación, se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos:

1. Utilización de recursos en internet para aprender francés general y específico.
2. Aspectos prosódicos fundamentales y sistema fonético del francés.
3. Gestión y Resolución de quejas (II).
4. Destinos turísticos (información sobre destinos turísticos, organización de excursiones, ...).
5. Temas de actualidad para fomentar el debate.
6. Aspectos socioculturales: estudio de diferencias culturales a través de la publicidad y de aspectos lingüísticos como las expresiones idiomáticas.

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Mención: Gastronomía

Asignatura: Gastronomía e Identidad Territorial

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.3, HAB.4, HAB.6

COM.E4, COM.E13, COM.E17, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T5, COM.T6, COM.T9, COM.T11, COM.T14

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Analizar la dimensión cultural del alimento y su relación con la propia identidad.
- Comprender el fenómeno gastronómico en su globalidad, es decir, en los planos biológico, psicológico y cultural.
- Diseñar, planificar y llevar a cabo todo lo necesario para la elaboración de un menú gastronómico de carácter regional.
- Identificar las cocinas regionales españolas así como las diferentes subzonas de la cocina gallega.
- Diseñar una oferta gastronómica para una cocina regional española o una subzona de la cocina gallega, considerando la variedad que debe existir en la utilización de los distintos métodos de cocción, productos, recetas y fondos básicos de cocina, para que el resultado sea equilibrado, desde el punto de vista organoléptico y nutricional.
- Respetar la estacionalidad de los productos y las temporadas óptimas de los mismos a la hora de fijar ofertas.
- Establecer las necesidades de mercancía necesaria para la realización de menús de cocina regional.
- Establecer la valoración económica de menús, ajustándose a presupuestos previos y a ratios de materia prima.
- Desarrollar de manera previa los diagramas de organización de las tareas para el trabajo en cocina en base a estos menús. Especialmente los *relevés* y *tablas de métodos y tiempos*.

- Diseño de material de apoyo y documentación para eventos gastronómicos de esta naturaleza.
- Comprender el uso de la gastronomía local como motor turístico y económico sostenible.

Recomendaciones previas:

Al tratarse de una asignatura práctica en el tercer curso, se entenderán dominados los aspectos teóricos y prácticos necesarios para el desarrollo de los menús.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	18	100
Desarrollo de contenidos prácticos	32	100
Trabajos/Proyecto en grupo	26	100
Tutorías	2	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	100	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las clases se plantearán primero con una exposición teórica en relación a la dimensión cultural del alimento. Los alumnos trabajarán divididos en grupos. A cada grupo se le asignará la cocina propia de cada una de las regiones de España, sobre las que realizarán una demostración gastronómica que incluirá: 1 aperitivo, 1 primero, 1 segundo y 1 postre.

En dicha demostración, cada grupo deberá desarrollar los siguientes aspectos:

- Breve dossier sobre la gastronomía de la región, incluyendo: productos más típicos; características geográficas y climáticas relacionadas con la gastronomía; posibles influencias y relaciones con otras cocinas, etc. Además, la información contenida en el dossier se presentará oralmente, el día de la demostración gastronómica.
- Recetas de todos los platos presentados.
- Menú o carta de la demostración. Debe incluir el nombre del plato y una breve descripción del mismo.
- Confección de un bodegón con los productos más típicos de la zona.
- Demostración gastronómica:

El equipo elaborará y presentará un menú completo de la región. Todos los asistentes degustarán y evaluarán los platos. El equipo deberá presentar el pedido que le sea necesario y valorado al profesor encargado por lo menos con una semana de antelación.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos y análisis de problemas

La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor/a,...)

Al final del cuatrimestre se evaluará la parte práctica y expositiva, que será de forma grupal, y que supondrá el 70% de la asignatura y una parte teórica individual, que supondrá el restante 30%.

Contenidos:

1. Evolución de la alimentación humana
2. Factores fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos
3. Introducción a la cocina regional
4. Cocina Gallega I
5. Cocina Gallega II
6. Cocinas regionales españolas

Módulo: ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD

Mención: Gastronomía

Asignatura: Gestión Financiera de Empresas Gastronómicas

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.2, CON.4, CON.6

HAB.2, HAB.4, HAB.6

COM.E5, COM.E6, COM.E9, COM.E10, COM.E14, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T10, COM.T11, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Definir el concepto de financiación y financiación empresarial.
- Explicar y estructurar las fuentes de financiación más habituales en una empresa del sector gastronómico.
- Calcular e interpretar el coste de la financiación en una empresa de restauración o gastronómica, relacionándolo con las decisiones de inversión en activos a realizar en la misma.
- Explicar y diferenciar el concepto de inversión empresarial.
- Calcular y comprender el concepto de flujo de caja (cash flow) siendo capaz de utilizarlo como herramienta de gestión financiera en cualquier empresa del ámbito gastronómico.
- Diseñar y calcular la inversión necesaria en una empresa de restauración, utilizando criterios eficientes.
- Aplicar los métodos financieros de valoración de inversiones, interpretando y presentando sus resultados para cualquier proyecto de inversión empresarial en el sector gastronómico.

Recomendaciones previas:

Se trata de una asignatura de tercer curso dedicada especialmente al estudio de las decisiones empresariales de inversión y financiación en cualquier empresa de la industria gastronómica.

Debido a los instrumentos y técnicas desarrolladas durante el estudio de esta materia, es completamente imprescindible el dominio de los instrumentos estudiados en la asignatura Cálculo de las Operaciones Financieras (1º curso), pues su uso será continuo, tanto en la explicación conceptual teórica como en la resolución de los ejercicios prácticos.

Además, debido a la estrecha vinculación que existe entre los temas de estudio de esta asignatura y los estudiados en otras materias, deben haberse adquirido con el suficiente dominio, las competencias de las dos asignaturas de contabilidad del propio plan de estudios de esta área: Contabilidad empresarial (2º curso) y Contabilidad aplicada (también del 3º curso, del primer cuatrimestre).

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	38	100
Desarrollo de contenidos prácticos	27	100
Feedback trabajos	1	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias fijadas por los alumnos serán adquiridas fundamentalmente por dos vías: por un lado, las sesiones presenciales en clase y por otro lado el simultáneo trabajo autónomo continuado por parte del alumno.

Las sesiones presenciales se desglosan en dos actividades diferenciadas por parte del profesor/a: la explicación de los soportes teóricos de la materia para cada tema, que se llevarán a cabo a través de sesiones magistrales, y la aplicación del soporte teórico a la práctica a través de la resolución por parte del profesor en clase de ejercicios y casos prácticos planteados en el manual de la asignatura.

El trabajo autónomo del alumno se basará en el estudio de los soportes teóricos, la resolución de los ejercicios realizados en clase y de los casos prácticos que se planteen en la materia, además del desarrollo de actividades complementarias como búsqueda de bibliografía, lectura de artículos y comentarios/debates sobre noticias del ámbito económico financiero que puedan afectar a las empresas de la industria gastronómica.

La plataforma virtual del CSHG será una herramienta muy importante en el tratamiento de la asignatura: envío de documentación y material de apoyo, como las soluciones de ejercicios propuestos para resolver de forma autónoma, “feedback” de actividades

realizadas, documentos o noticias relacionadas con la asignatura, referencias bibliográficas complementarias, etc. Asimismo, los alumnos para el envío de documentación o la consulta de dudas, utilizarán el correo electrónico del profesor vinculado a dicha plataforma.

También, mediante sesiones presenciales voluntarias, cada estudiante podrá disponer de tutorías con el profesor, para la resolución de sus dudas y la revisión de cualquiera de las pruebas que componen la evaluación de la materia.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final, compuesto de preguntas teóricas y especialmente preguntas de ejercicios prácticos. Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia a través de su guía docente, si bien la evaluación continua tendrá, al menos, un peso del 60% de los puntos que conforman la nota final.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del cuatrimestre y que en su mayor parte serán establecidas explícitamente en la guía docente. Englobará la calificación de los exámenes parciales, la resolución de ejercicios y casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna, como comentarios de noticias, emisión de informes, búsquedas o referencias bibliográficas y la participación activa del alumno en el desarrollo de la asignatura.

La propia guía docente podrá establecer las condiciones para poder liberar el examen final, con lo que la evaluación continua podrá suponer el 100% de la evaluación de la asignatura.

Contenidos:

A. Decisiones empresariales sobre financiación

1. La estructura financiera de la empresa
2. La Financiación propia en empresas gastronómicas
3. La Financiación ajena en empresas gastronómicas
4. Subvenciones oficiales de capital
5. El coste de capital en la empresa gastronómica

B. Decisiones empresariales sobre inversión

1. Introducción a la inversión empresarial
2. La inversión en la empresa gastronómica
3. Concepto de cash –flow
4. Criterios de valoración y selección de inversiones para empresas gastronómicas

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Mención: Gastronomía

Asignatura: Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4

HAB.1, HAB.3, HAB.4

COM.E4, COM.E8, COM.E10, COM.E13, COM.E18.

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11, COM.T13,
COM.T14, COM.T15, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Conocer los parámetros microbiológicos necesarios para avalar la inocuidad de los alimentos.
- Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- Analizar y evaluar los riesgos alimentarios.
- Implantar sistemas de autocontrol de gestión de la calidad en la industria alimentaria y empresas del sector hostelero.
- Garantizar la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

Recomendaciones previas:

Haber cursado y superado la asignatura de Higiene, Nutrición y Dietética de primer curso.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	36	100
Desarrollo de contenidos prácticos	6	100
Trabajos en grupo	5	100
Tutorías	2	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Se combina la exposición de los contenidos, en las clases magistrales, con ayuda de un soporte audiovisual, con dinámicas de grupo, debates y ejercicios prácticos, fomentando así la participación activa y la implicación de los alumnos, y facilitando por tanto el aprendizaje.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por el profesor.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Los conocimientos teóricos de la asignatura serán evaluados en los exámenes parciales y final, siendo el alumno/a capaz de responder adecuadamente a cuestiones relativas a los conceptos y procedimientos de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Además de participar activamente durante el desarrollo de la asignatura.

Durante la evaluación continua, se realizarán diferentes pruebas (tipo test, pregunta corta y/o mixta) para evaluar el conocimiento de los contenidos de la asignatura, que en todo caso no superarán el 80% de dicha evaluación. Asimismo, se tendrá en cuenta la participación y los posibles trabajos específicos que se planteen.

Aquel alumno/a que no supere la nota de corte establecida para la evaluación continua en la programación del curso (a través de la guía docente), deberá presentarse al examen final.

Contenidos:

1. Análisis de riesgos en toxicología alimentaria
2. Sustancias presentes en los alimentos (tóxicos naturales, contaminantes de origen biótico y abiótico, sustancias tóxicas resultantes de la tecnología de los alimentos, aditivos alimentarios)

3. Patógenos alimentarios y enfermedades relacionadas
4. Gestión de riesgos microbiológicos
5. Sistema de autocontrol de gestión de la calidad (APPCC)
6. Programa de Prerrequisitos
7. Guías de Buenas Prácticas de Manipulación

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN HOTELERA

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Gestión de Alojamiento

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.2, CON.3, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.2, HAB.3, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E4, COM.E5, COM.E7, COM.E8, COM.E10, COM.E12, COM.E15

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11, COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Comparar la evolución de los alojamientos turísticos a lo largo de la historia. Contrastar el desarrollo del sector turístico desde su aparición como fenómeno de masas, hasta su papel actual como sector estratégico en la economía nacional.
- Diferenciar los modelos de gestión hotelera. Identificar e interpretar la estructura del departamento de alojamiento, a través de sus diferentes áreas y sus organigramas correspondientes. Diseñar y familiarizarse con los cuadros horarios, los descansos y vacaciones de todo el personal.
- Interpretar la evolución del concepto de Calidad a lo largo de la historia y su importancia como ventaja competitiva. Aplicar el criterio de Calidad Total en la gestión de empresas de alojamiento.
- Estimar las ventajas de una óptima gestión de ventas e inventario en la industria hotelera. Definir y aplicar herramientas y políticas para la fijación de precios como estrategia de posicionamiento.
- Reconocer, analizar y aplicar los principales indicadores de Revenue Management, la terminología profesional y los conceptos básicos relacionados con la dirección (management), gestión y explotación de negocios de alojamiento turístico.
- Saber identificar y clasificar los principales tipos de costes, elaborar un presupuesto de explotación e integrar los datos de explotación en base al Sistema Uniforme de Cuentas para la Industria Hotelera (USALI). Adquirir una visión teórica y práctica del sistema USALI como herramienta de gestión.

Recomendaciones previas:

Desde la perspectiva de la gestión la materia tiene relación con diferentes áreas de conocimiento dentro de un establecimiento hotelero como: operaciones de recepción, comercialización, finanzas, recursos humanos, regiduría de pisos, legislación hotelera, entre otras. Se considera imprescindible y esencial el uso de competencias y destrezas adquiridas en estas áreas durante los años anteriores.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	50	100
Análisis de problemas y estudio de casos	15	100
Trabajos grupales	7	100
Debates	4	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	100	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las sesiones desarrolladas en el aula, dedicadas a las clases magistrales y con metodología expositiva principalmente con presentaciones en PowerPoint, se utilizarán para introducir los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia, acentuando aquellos aspectos más notables y las relaciones existentes entre ellos.

Según vaya avanzando el curso, y a medida que los alumnos/as se adentren en temas específicos, se estimulará su participación proponiendo debates para que aporten su punto de vista sobre facilidad o dificultad que pueden tener a la hora de aplicar los conocimientos aprendidos.

En los estudios de caso, en los análisis de problemas o en la visualización de vídeos con situaciones reales, se formarán grupos pequeños de alumnos para considerar las situaciones y aportar soluciones o resaltar el comportamiento positivo y el modo de continuar potenciándolo.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por el profesorado.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- .- Exámenes parciales (2) durante el curso con preguntas para desarrollar y tipo test, de relacionar conceptos
- .- Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos y análisis de problemas
- .- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor,...)

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final, siempre y cuando se supere la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso (a través de la guía docente).

Aquellos alumnos/as que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, dicho examen supondrá el 40 % de la nota final y la evaluación continua el restante 60%.

Contenidos:

- 1 .Los Alojamientos Turísticos, historia y evolución
2. Control y organización del departamento de alojamiento
3. La Gestión de Calidad Total
4. Gestión de reservas
5. Fijación de precios en la industria hotelera
6. Indicadores clave en Revenue Management
7. Control de costes
8. Presupuestos
9. USALI y Sistema ABC
10. Análisis de resultados de explotación. Casos prácticos

Módulo: DIRECCIÓN DE COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA Y HOTELERA

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Revenue Management Hotelero

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.2, CON.3, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.2, HAB.3, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E3, COM.E5, COM.E7, COM.E12, COM.E14, COM.E16

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T13, COM.T15, COM.T16, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje:

- Comprender y describir el proceso histórico que provocó la aparición del Revenue Management como una técnica de gestión.
- Justificar la necesidad de aplicar el Revenue Management en los establecimientos hoteleros.
- Realizar predicciones de demanda aplicando modelos estadísticos.
- Manejar los indicadores de rendimiento fruto del Benchmarking para evaluar los resultados de una estrategia de Revenue Management.
- Explicar la necesidad de segmentar los clientes en función de su sensibilidad al precio para poder desarrollar estrategias de Revenue Management exitosas.
- Conocer los principales agentes turísticos que intervienen como intermediarios hoteleros, sus características y su evolución en el mercado.
- Comprender el concepto de elasticidad precio y su aplicación en el ámbito del Revenue Management.
- Describir los criterios con los que se debe construir una estructura de tarifas en base a una estrategia de Revenue Management dada.
- Conocer y aplicar modelos sencillos de gestión de la capacidad, y su relación con la fijación de precios.

Recomendaciones previas:

Manejar adecuadamente los conocimientos y habilidades adquiridas en las siguientes asignaturas:

- Cálculo de Operaciones Financieras (1º curso).
- Marketing Hotelero y Gastronómico (2º curso).
- TIC Aplicadas a la Gestión Empresarial I y II (1º y 2º curso).
- Estadística aplicada (2º curso).
- Economía (2º curso).
- Organización Operativa y Prácticas del Departamento de Alojamiento (2º curso)

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo	38	100
Tutoría en grupo	22	100
Pruebas (teóricas y prácticas)	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

En las sesiones presenciales se desarrollarán cada uno de los temas, introduciéndolos de manera que el alumno/a, con sus conocimientos previos, pueda participar de manera activa en el desarrollo de la clase. En estas clases se utilizarán medios audiovisuales que permitan conectar los contenidos teóricos con los aspectos prácticos.

En las tutorías de grupo – en las que se necesita un ordenador con hoja de cálculo - se realizarán actividades prácticas y casos para cuyas soluciones se utilizarán las herramientas proporcionadas por la hoja de cálculo. En las horas de trabajo personal, el alumno repartirá su tiempo de trabajo entre el estudio de la materia y la preparación de las distintas actividades prácticas.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se compondrá de una evaluación continua basada en pruebas prácticas y teóricas, y una prueba teórico-práctica final sobre la totalidad de la asignatura. Dada la naturaleza aplicada de la materia, las pruebas teóricas y prácticas tendrán el mismo peso en la evaluación continua.

Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado en la evaluación continua para quedar liberado de realizar la prueba final teórico-práctica. El valor de esta prueba final no supondrá más de un 40% de la nota final. Otros aspectos que se tendrán en cuenta en la evaluación son el interés por la materia, la participación y la asistencia a clase.

Contenidos:

- Introducción al Revenue Management
- Previsión de la demanda
- Benchmarking Hotelero
- Segmentación aplicada al Revenue Management
- El Canal de Distribución Turístico
- Pricing y Gestión de la Capacidad

Módulo: ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Gestión Financiera de Empresas Hoteleras

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.2, CON.4, CON.6

HAB.2, HAB.4, HAB.6

COM.E5, COM.E6, COM.E9, COM.E10, COM.E14, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11, COM.T13, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Definir el concepto de financiación.
- Explicar y estructurar las fuentes de financiación más habituales en la empresa hotelera.
- Calcular e interpretar el coste de la financiación en una empresa hotelera, relacionándolo con las decisiones de inversión en activos.
- Explicar y diferenciar el concepto de inversión.
- Calcular y comprender el concepto de flujo de caja (cash flow) siendo capaz de utilizarlo como herramienta de gestión financiera en la empresa hotelera.
- Diseñar y calcular la inversión necesaria en una empresa hotelera, utilizando criterios eficientes.
- Aplicar los métodos financieros de valoración de inversiones, interpretando y presentando sus resultados.

Recomendaciones previas:

Se trata de una asignatura de tercer curso dedicada especialmente al estudio de las decisiones empresariales de inversión y financiación, que será imprescindible para el desarrollo del proyecto fin de grado de cuarto curso.

Debido a los instrumentos y técnicas desarrolladas durante el estudio de la asignatura, es completamente imprescindible el dominio de los instrumentos estudiados en Cálculo de Operaciones Financieras (1º curso), pues su uso será continuo.

A su vez y debido a la estrecha vinculación que existe entre los temas de estudio de esta asignatura y los estudiados en otras materias, especialmente las vinculadas con la contabilidad, las competencias de las dos asignaturas del propio plan de estudios de esta área, Contabilidad Empresarial (2º curso) y Contabilidad Aplicada (de 3º, primer cuatrimestre) deben estar cubiertas por el alumno/a.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	30	100
Desarrollo de contenidos prácticos	18	100
Feedback trabajos/actividades	3	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias fijadas para los estudiantes serán adquiridas fundamentalmente por dos vías: por un lado, las sesiones presenciales en clase y por otro lado el simultáneo trabajo autónomo continuado por parte del alumno/a.

Las sesiones presenciales se desglosan en dos actividades diferenciadas por parte del profesor/a: la explicación de los soportes teóricos de la materia para cada tema, que se llevarán a cabo a través de sesiones magistrales, y la aplicación del soporte teórico a la práctica a través de la resolución por parte del profesor/a en clase, de ejercicios y casos prácticos planteados en el manual de la asignatura.

El trabajo autónomo del alumno se basará en el estudio de los soportes teóricos, la resolución de los ejercicios realizados en clase y de los casos prácticos que se planteen en la asignatura, además del desarrollo de actividades complementarias como búsqueda de bibliografía, lectura de artículos y comentarios/debates sobre noticias del ámbito económico financiero.

La plataforma virtual del CSHG será una herramienta muy importante en el tratamiento de la asignatura: envío de documentación y material de apoyo, como las soluciones de ejercicios propuestos para resolver de forma autónoma, “feedback” de actividades

realizadas, documentos o noticias relacionadas con la asignatura, referencias bibliográficas complementarias, etc. Asimismo, los alumnos para el envío de documentación o la consulta de dudas, utilizarán el correo electrónico de la profesora vinculado a dicha plataforma.

Además, mediante sesiones presenciales voluntarias, cada estudiante podrá disponer de tutorías para la resolución de sus dudas y la revisión de cualquiera de las pruebas que componen la evaluación de la materia.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final, compuesto de preguntas teóricas y especialmente preguntas de ejercicios prácticos. Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia a través de su guía docente, si bien la evaluación continua tendrá, al menos, un peso del 60% de los puntos que conforman la nota final.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del cuatrimestre y que en su mayor parte serán establecidas explícitamente en la guía docente. Englobará la calificación de los exámenes parciales, la resolución de ejercicios y casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna, como comentarios de noticias, emisión de informes, búsquedas o referencias bibliográficas y la participación activa del alumno en el desarrollo de la asignatura.

La propia guía docente podrá establecer las condiciones para poder liberar el examen final, con lo que la evaluación continua podrá suponer el 100% de la evaluación de la asignatura.

Contenidos:

A. Decisiones empresariales sobre financiación

1. La estructura financiera de la empresa
2. La Financiación propia en empresas hoteleras
3. La Financiación ajena en empresas hoteleras
4. Subvenciones oficiales de capital
5. El coste de capital

B. Decisiones empresariales sobre inversión

1. Introducción a la inversión empresarial
2. La inversión en la empresa hotelera
3. Concepto de cash –flow
4. Criterios de valoración y selección de inversiones

Módulo: PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS

Asignatura: Practicum en Empresas I

Créditos (ECTS): 12

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 3º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.2, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.2, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E4, COM.E5, COM.E6, COM.E7, COM.E8, COM.E9, COM.E14,
COM.E15, COM.E17, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T7, COM.T8, COM.T9, COM.T10,
COM.T11, COM.T12, COM.T13, COM.T14, COM.T15, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Recomendaciones previas:

El alumno/a apoyará el desarrollo de sus prácticas en empresa en las competencias adquiridas en las diferentes asignaturas del curso.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Prácticas en situaciones reales en empresa	330	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

El alumno/a se integrará en un establecimiento hostelero para conocer su realidad. Tendrá asignado un tutor/a en la empresa que asegurará que el desarrollo de sus prácticas se ajuste al programa establecido y otro tutor/a en el Centro que realizará el apoyo y seguimiento oportuno.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación tendrá en cuenta tanto aspectos profesionales relacionados con las habilidades y destrezas necesarias para el correcto desempeño de las tareas que le sean asignadas como aspectos personales relacionados con las competencias genéricas adquiridas (relacionadas con sus capacidades de atención al cliente, integración en el equipo de trabajo, autonomía, iniciativa y espíritu emprendedor). También se evaluará el resultado obtenido en las tareas encomendadas.

Será evaluado tanto por su tutor/a en el establecimiento como por tutor/a el responsable de sus prácticas en el Centro, siendo la evaluación correspondiente a la empresa como mínimo el 50% de la nota final.

Contenidos:

- El alumno/a se integrará en un establecimiento hostelero, colaborando en la gestión del mismo.

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Mención: Gastronomía

Asignatura: Innovación gastronómica y nuevas técnicas culinarias

Créditos (ECTS): 12

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, anual

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4

HAB.1, HAB.3, HAB.4

COM.E13, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T5, COM.T6, COM.T9, COM.T10, COM.T11, COM.T14, COM.T16, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Analizar la dimensión cultural del alimento y su relación con la propia identidad.
- Comprender el fenómeno gastronómico en su globalidad, es decir, en los planos biológico, psicológico y cultural.
- Reconocer nuevas tendencias gastronómicas y tipos de negocios de restauración.
- Practicar las diferentes pre-elaboraciones de productos y el tratamiento de materias primas, de manera actualizada y realista, para llevar a cabo un servicio de restaurante en formato carta o menú degustación.
- Determinar los cortes y piezas necesarias para la preparación de los distintos platos.
- Seleccionar y aplicar los métodos y técnicas de cocción habituales y de vanguardia, acordes con la naturaleza de los productos seleccionados.
- Dominar la terminología culinaria básica, así como de la maquinaria para el desarrollo de las nuevas técnicas culinarias.
- Reconocer los productos más adecuados, con comprensión de la importancia de la estacionalidad y la sostenibilidad para el desarrollo de una oferta gastronómica innovadora.
- Aplicar nuevas técnicas de trabajo en las áreas de cocina y servicio.

- Distinguir diferentes tipos de cocinas internacionales de referencia mundial.
- Realizar servicios al cliente de propuestas gastronómicas actualizadas, con especial atención a la toma de comanda y a la terminación de platos al pase.
- Ejecutar tareas de conservación, regeneración, reciclaje y reutilización de los productos excedentes del desarrollo de las técnicas, aplicando principios de un modelo de economía circular.
- Manejar las herramientas de gestión de cocina para conseguir propuestas de oferta económicamente viables.
- Comprender el uso de la gastronomía local como motor turístico y económico sostenible.

Recomendaciones previas:

Al tratarse de una asignatura práctica en cuarto curso, se entenderán dominados los aspectos teóricos y prácticos necesarios para el desarrollo de las actividades.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	80	100
Estudio de casos	30	100
Trabajos grupales/proyectos	124	100
Exámenes	16	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las clases semanales plantearán la demostración y el desarrollo práctico de menús tipo degustación para el restaurante, con las técnicas culinarias y organizativas necesarias, que se trabajarán previamente.

En una primera etapa, se desarrollará toda la parte de investigación culinaria, así como de preparación y mise en place de los productos necesarios para el menú.

Posteriormente, se dará un servicio real a un número variable de clientes con las elaboraciones de los platos del menú y se realizarán las valoraciones posteriores oportunas, recibiendo feedback del profesor/es.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

.- Los resultados obtenidos en los trabajos y actividades semanales, elaboración de los menús y análisis de problemas y resultados.

.- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases prácticas y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor, imagen e higiene personal, destrezas técnicas ...)

Aquellos estudiantes que no alcancen una nota media mínima de 7 durante la evaluación continua (70%), tendrán que presentarse a un examen final (30%), así como los alumnos que no cumplan los requisitos mínimos de asistencia a clase que se determinen en la guía docente.

Contenidos:

- Los orígenes de la cocina gallega: Cunqueiro.
- Años 80 y 90: las asociaciones gastronómicas (amigos da cociña galega, clube gastronómico rías altas, asociación gastronómica xantares, asociación gastronómica lareira, ...)
- Las primeras estrellas: Toñi Vicente, Roberto, Casa Solla, Rotilio, Casa Pardo
- Grupo Nove
- La gastronomía como atractivo: los mercados de abastos
- *Nuevas tendencias en:*
 - Presentación de platos: efecto sorpresa, efecto trampantojo
 - Preparaciones previas y maduración
 - Conservación de productos
 - Aditivos y saborizantes
 - Alimentos y técnicas exóticas
 - Fusión cultural
 - Maquinaria en restauración
- *Nuevas tendencias en cocina internacional:*
 - La cocina asiática
 - La cocina americana
 - La cocina nórdica
 - La cocina portuguesa
 - La cocina italiana
- *Nuevos modelos de negocio:*
 - Slow-food
 - Cocina vegana
 - Km-0
 - Temáticos y monoproducción: la casquería
 - Saludable, healthy
 - Para llevar
 - Bocetaría
 - Gastrobar
 - Food- trucks
 - Pop-ups

- Barras pintxos
- Dulces y heladería
- Panadería

- *Nuevas tecnologías:*
 - Liofilización
 - Criogenización
 - Ultracongelación magnética
 - Microondas tuneable (magnético)
 - Altas presiones
 - Sintetizadores de alimentos
 - Mixología Bartender
- Conocimiento de productos y maquinaria de un restaurante.
- Fondos de cocina básicos, salsas básicas y métodos de cocción.
- Terminología culinaria del restaurante.
- *Nuevas técnicas de cocina:*
 - Escabeches y marinadas
 - Elaboración de arroces
 - Ahumados y encurtidos
 - Cocción y conservación en vacío
 - Deshidratados
 - Cocciones controladas y temperaturas
 - Ligazones
 - Texturas
 - Puntos de las carnes
 - Panificación y masas
 - Helados
 - Técnicas para postres de restaurante
- Organización y planificación de oferta para restaurante a la carta o menú degustación

Módulo: DIRECCIÓN DE COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA Y HOTELERA
Mención: Gastronomía

Asignatura: Emprendimiento y Creación de Nuevos Modelos de Negocio Gastronómicos

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.2, CON.3, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.2, HAB.3, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E1, COM.E3, COM.E4, COM.E5, COM.E7, COM.E9, COM.E13, COM.E19, COM.E20.

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T13, COM.T15, COM.T16, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

AV2, AV3, AV4

Resultados del aprendizaje

- Comprender y describir las interrelaciones que se producen en el mercado gastronómico, su entorno y los agentes participantes.
- Identificar los factores más importantes de una organización que contribuyen a la cadena valor en el ámbito gastronómico.
- Diseñar e implementar una estrategia de investigación y desarrollo aplicada al ámbito gastronómico.
- Establecer las pautas que permitan transformar una nueva idea de negocio gastronómico en una innovación económicamente rentable.
- Identificar los factores clave de distintos modelos de negocio en el ámbito gastronómico.
- Desarrollar un plan de comercialización de productos gastronómicos innovadores.

Recomendaciones previas:

Manejar adecuadamente los conocimientos y habilidades adquiridos en las siguientes asignaturas:

- Organización Operativa del departamento de Alimentos y Bebidas (1º curso).
- Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética (1º curso).
- Fundamentos físico-químicos en los procesos culinarios (2º curso).

- Marketing Hotelero y Gastronómico (2º curso).
- Materias primas y procesos de transformación (2º curso).
- Gestión de Alimentos y Bebidas (3º curso).
- Gestión y Organización de Empresas Gastronómicas (3º curso).
- Gastronomía e Identidad Territorial (3º curso).

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo	40	100
Tutorías y talleres en grupo	20	100
Pruebas (teóricas y prácticas)	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La materia se enfoca hacia una orientación práctica y aplicada. En consonancia, las sesiones presenciales se dedicarán a ampliar el trabajo de familiarización y estudio del alumnado de los contenidos teóricos, así como ilustrar su aplicación a la realidad de un negocio.

En las sesiones de tutorías y talleres, el alumnado recibirá ayuda y soporte para la realización de las actividades prácticas que se le irán proponiendo a lo largo del curso. En las horas de trabajo personal, el alumno repartirá su tiempo entre el estudio de la materia y la preparación de las distintas actividades prácticas.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se compondrá de una evaluación continua basada en pruebas prácticas y teóricas, y una prueba teórico-práctica final sobre la totalidad de la asignatura.

Dada la naturaleza aplicada de la materia, las pruebas prácticas supondrán un 70% de la calificación y las teóricas un 30%. Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado en la evaluación continua para quedar liberado de realizar la prueba final teórico-práctica.

El valor de esta prueba final no supondrá más de un 40% de la nota final. Otros aspectos que se tendrán en cuenta en la evaluación son el interés por la materia, la participación y la asistencia a clase.

Contenidos:

- Análisis del mercado gastronómico
- Métodos de investigación aplicados a la gastronomía
- Creatividad, Innovación y Emprendimiento en el ámbito gastronómico
- Gestión de la Innovación Gastronómica
- La Comercialización de productos gastronómicos

Módulo: GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS-DESARROLLO PROFESIONAL
Mención: Gastronomía

Asignatura: Negociación Colectiva y Habilidades Directivas en Empresas Gastronómicas

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4
HAB.1, HAB.3, HAB.4
COM.E8, COM.E9, COM.E15.

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T8, COM.T10, COM.T11, COM.T12,
COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Describir la organización de las funciones de una empresa hotelera
- Conocer el funcionamiento de la prevención de riesgos laborales.
- Seleccionar y evaluar diferentes alternativas de Sistemas de Retribución y su adecuación a la situación empresarial
- Conocer la regulación básica de la Negociación Colectiva
- Preparar y desarrollar una situación de negociación
- Manejar habilidades básicas de comunicación en la empresa
- Aplicar y emplear diferentes habilidades directivas para el desarrollo profesional futuro

Recomendaciones previas:

El alumno/a verá facilitado el trabajo en la asignatura apoyándose en sus conocimientos tanto de los procedimientos operativos de una empresa hostelera como de gestión de personas y equipos.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo grande	22	100
Trabajo en grupo dirigido por el profesor	12	100
Realización y corrección de ejercicios	12	100
Ejercicios de evaluación	4	100
Seminario/taller de trabajo	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Cada tema se iniciará con una introducción/explicación por parte del profesor, explicando los conceptos principales. A partir de ahí, los alumnos desarrollarán un papel activo en el aprendizaje a través de diferentes enfoques (ejercicios, lecturas, trabajos, búsqueda de información...) que desembocarán en una puesta en común tutelada por el profesor que se asegurará de que se alcancen las conclusiones adecuadas. Así mismo, se realizarán simulaciones para la práctica de habilidades.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación continua tendrá en cuenta los trabajos y/o informes realizados por los alumnos y/o la participación en la asignatura.

Se realizarán dos pruebas de evaluación que incluirá tanto parte teórica como práctica. Con estos elementos se calculará una nota donde las pruebas de evaluación no supondrán más de un 75%. Se fijará una nota de corte que, de no ser superada, obligará al alumno a realizar un examen final teórico-práctico.

La guía docente de la asignatura especificará la valoración de las diferentes pruebas de evaluación y el valor del examen final para el cómputo de calificación final. En este último caso, el valor de esta prueba nunca será inferior al 25%.

Contenidos:

1. Estructura organizacional
2. Prevención de Riesgos Laborales
3. Sistemas de Retribución
4. Negociación colectiva
5. Desarrollo y Estrategias de Negociación
6. Comunicación Interna
7. Habilidades Directivas

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Mención: Gastronomía

Asignatura: Turismo Enogastronómico

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.4, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E4, COM.E16, COM.E17, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T9, COM.T11, COM.T13, COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a valores o actitudes

COM.AV1, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Conocer el turismo enogastronómico en cuanto a su origen, definición, desarrollo y tendencia.
- Entender el perfil del demandante de turismo enogastronómico: datos sociodemográficos, aspectos que motivan la elección del destino, estancia y gasto medios, actividades que realizan, elección de los establecimientos, valoración de los aspectos relacionados con la restauración y el alojamiento, evaluación y recomendación del viaje.
- Comprender la estrecha relación del desarrollo turístico de un territorio con la cultura e identidad local y la calidad de sus productos agroalimentarios.
- Identificar los principales recursos turísticos relacionados con la gastronomía y el vino.
- Describir las características y objetivos de los principales productos turísticos relacionados con la gastronomía y el vino.
- Estructurar el proceso que se requiere para el desarrollo de un destino enogastronómico en el que se tenga en cuenta tradición e innovación, calidad, sostenibilidad y cooperación de todos los sectores involucrados.
- Precisar las competencias, dedicación y enfoque del trabajo de los diferentes operadores del turismo enogastronómico.
- Diseñar los objetivos, itinerario, planificación y organización de una experiencia enogastronómica en función de un determinado perfil de viajero, analizando la oferta, servicios y preferencias de la demanda.

Recomendaciones previas:

Se requiere la adquisición de competencias de las asignaturas:

Fundamentos y Recursos en Procesos de Elaboración de Bebidas y Cata (1º curso), Marketing Hotelero y Gastronómico (2º curso), Materias primas y procesos de transformación (2º curso), Gastronomía e Identidad Territorial (3º curso), Gestión y Organización de Empresas Gastronómicas (3º curso).

Se recomienda:

Manejo de programas y archivos “Word”, “Excel”, “Power Point” y “Prezi”, especialmente interesante para el estudio, elaboración de trabajos y preparación de presentaciones.

Correcta comunicación oral y, sobre todo, escrita, de especial relevancia para la elaboración y defensa de los trabajos propuestos.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo	45	100
Tutoría en grupo	2	100
Exposición de trabajos	5	100
Exámenes	3	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias de esta asignatura serán adquiridas mediante la participación en las clases presenciales, junto con el trabajo autónomo del alumno. Este se materializará a través del estudio de los contenidos, reforzado con una búsqueda activa de información, la realización de los trabajos propuestos y las visitas a establecimientos relacionados con el Turismo Enogastronómico en Galicia.

En las clases magistrales participativas se explicarán los contenidos del programa, con la ayuda de esquemas, fotografías, gráficos y vídeos (PowerPoint y Prezi). Para fomentar la participación del alumno, se utilizará como recurso la pregunta. Se formularán, sobre todo, preguntas que requieran relacionar los conocimientos (comprender), que requieran aplicación (solucionar) y que fomenten el análisis (razonar).

La asignatura comprende la realización de un trabajo cooperativo que consistirá en el diseño de una experiencia de Turismo Enogastronómico en el que se incluirá un itinerario, con su planificación y organización.

A través del trabajo en equipo se potenciarán competencias genéricas y vinculadas a actitudes, además de reforzar la comunicación interpersonal y la expresión oral en público.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La valoración del aprendizaje del alumno se llevará a cabo siguiendo un proceso de evaluación continua donde se tendrán en cuenta todas las actividades propuestas. La evaluación de las competencias adquiridas se realizará mediante exámenes parciales, valoración de los trabajos presentados y de la actividad en las visitas.

Los alumnos que no superen la evaluación deberán realizar un examen final. En este caso, el examen final supondrá el 40% de la nota final de la asignatura y la evaluación continua, un mayor peso, el 60%.

Contenidos:

1. Conocimiento del concepto Turismo Enogastronómico
2. Perfil del Enoturista y Turista Gastronómico Nacional e Internacional
3. Patrimonio Cultural, Recursos y Productos Turísticos en el Turismo Gastronómico. Territorio, Productos Gastronómicos, Marcas de Protección, Mercados, Establecimientos Hosteleros, Fiestas Gastronómicas y Rutas Gastronómicas
4. Patrimonio Cultural, Recursos y Productos Turísticos en el Enoturismo. Territorio, Productos Enológicos, Marcas de Protección, Museos del Vino, Fiestas del Vino y Rutas del Vino
5. Desarrollo de un Destino Enogastronómico
6. Empresas de Gestión del Turismo Enogastronómico
7. Diseño de una Experiencia Enogastronómica

Módulo: ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD

Mención: Gastronomía

Asignatura: Análisis Económico-Financiero y de Costes

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.2, CON.3, CON.4, CON.6

HAB.2, HAB.3, HAB.4, HAB.6

COM.E5, COM.E6, COM.E8, COM.E10, COM.E14, COM.E18, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Identificar, describir, aplicar e interpretar los principales instrumentos de análisis
- Definir la aplicación práctica de los análisis contables, en sus vertientes patrimonial, financiera y económica en la toma de decisiones empresariales.
- Interpretar, estudiar, analizar y sintetizar de forma pormenorizada los estados contables básicos de una empresa (Balance y Cuenta de Pérdidas y Ganancias)
- Definir e interpretar los principios básicos, definir y utilizar los instrumentos principales del análisis patrimonial
- Definir e interpretar los principios básicos, definir y utilizar los instrumentos principales de los análisis financiero y económico
- Aplicar e interpretar los principales ratios derivados de un balance y de una cuenta de resultados
- Diseñar, aplicar y gestionar un sistema de control presupuestario
- Comprender la importancia del cálculo y análisis de los costes de una organización empresarial, como herramienta básica de gestión y control
- Distinguir los principales tipos de costes y explicar su comportamiento en la empresa
- Diferenciar los métodos básicos de asignación de costes
- Aplicar los sistemas de asignación de costes Full Costing y Direct Costing

Recomendaciones previas:

- El dominio de los programas de informática como Microsoft Excel, PowerPoint y Word será especialmente interesante para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicio, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.
- El dominio de las habilidades de comunicación oral y, sobre todo, escrita, trabajadas en la asignatura de Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa de primer curso serán de especial relevancia para la toma de decisiones y la elaboración y defensa de los informes necesarios.
- El dominio de conocimientos básicos en otros temas vinculados del área de finanzas, como conceptos económicos o de organización de empresas serán especialmente interesantes para el entendimiento de la información utilizada en el desarrollo de la materia y para el planteamiento de las soluciones adecuadas en la toma de decisiones.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	30	100
Desarrollo de contenidos prácticos	30	100
Trabajos/ Proyecto en grupo	2	100
Tutorías	1	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	115	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La materia consta de 5 temas distribuidos en dos bloques formativos. Cada tema es clasificado según el nivel de importancia relativa a la hora de alcanzar los objetivos y competencias establecidos para la asignatura. Podemos concluir entonces un mapa donde nos encontraremos con:

A (relevancia muy alta) un total de 3 temas, que se consideran los más relevantes para alcanzar los objetivos y competencias de la asignatura.

B (relevancia alta) en el caso de 2 temas.

El **bloque I** se desarrolla en un único tema que se dedica a los instrumentos básicos de análisis matemático y estadístico, destacando de manera crucial el control presupuestario.

El **bloque II** recoge los otros cuatro temas que son la parte fundamental de la asignatura, al recoger los tres grandes enfoques del análisis para la dirección económica, el económico, el patrimonial y el financiero, incluyendo en el primero (el económico) el desarrollo del módulo de gestión de costes.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Formada por la evaluación de los temas 1 a 5, en la que todos los alumnos deberán realizar cuatro casos prácticos de manera obligatoria (uno para el tema 1, otro para el tema 2 y 3, otro para el tema 4 y un último para el tema 5) y dos exámenes parciales. Habrá dos evaluaciones, la primera evaluación ponderará un 50% de la nota de la evaluación continua (un 60% el examen parcial y un 20% cada uno de los casos prácticos de los temas 1 y 2) y la segunda evaluación ponderará el otro 50% de la nota de la evaluación continua (un 60% el examen parcial y un 20% cada uno de los casos prácticos de los temas 3 y 4).

Si la nota obtenida por los alumnos en la suma ponderada de las dos evaluaciones alcanza una nota media de seis (6 puntos) habiendo obtenido un mínimo de cuatro (4 puntos) en las seis calificaciones descritas, esta nota media obtenida será la calificación final de la asignatura sin necesidad de realizar el examen final.

Aquellos alumnos que no hubiesen superado la asignatura a través de la evaluación continua, bien por no alcanzar los límites exigidos o bien por haber faltado a más sesiones presenciales de las establecidas, deberán presentarse al examen final de la materia, que ponderará un 30% de la evaluación del curso.

Contenidos:

Bloque 1: Instrumentos de análisis

- Tema 1: Control presupuestario

Bloque 2: Análisis empresarial

- Tema 2: Análisis económico
- Tema 3: Gestión de costes
- Tema 4: Análisis patrimonial
- Tema 5: Análisis financiero

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Mención: Gastronomía

Asignatura: Colectividades, Catering y Restauración Organizada: Gestión de procesos

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.3, HAB.4, HAB.6

COM.E4, COM.E7, COM.E10, COM.E13, COM.E15, COM.E19

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T5, COM.T6, COM.T8, COM.T11, COM.T13, COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3

Resultados del aprendizaje:

Primer bloque:

- Diferenciar e identificar los tres conceptos de empresa
- Actuar según el uso de buenas maneras y el protocolo necesario en cualquier situación
- Describir materiales y equipos necesarios en los procesos de producción
- Conocer y aplicar las diferentes técnicas culinarias adaptadas a este tipo de restauración
- Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria y de servicio
- Cubrir las necesidades de personal, optimizando los recursos
- Definir los distintos sistemas de producción

Segundo bloque:

- Estructurar el proceso de compras y la recepción de materias primas
- Conocer las peculiaridades de la alimentación en diferentes situaciones fisiológicas y patológicas para poder planificar menús adecuados a diferentes colectivos

- Adecuar el sistema de autocontrol de gestión de la APPCC a las empresas de catering y gestión organizada
- Manejar técnicas de comunicación en la negociación con el cliente
- Entender el papel que desempeña el cliente dentro de la empresa

Tercer Bloque:

- Ejecutar las operaciones de servicio y post servicio necesario para el desarrollo de la actividad
- Establecer el correcto proceso de transporte
- Conocer el marco legal en el que desarrollan sus funciones estas empresas

Recomendaciones previas:

Al tratarse de una asignatura de cuarto curso de la mención de innovación gastronómica, se requiere haber cursado y superado las asignaturas del primer curso correspondientes al área operativa de alimentos y bebidas, tanto la teórica como las prácticas, y la de Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	20	100
Análisis de problemas y estudio de casos	10	100
Visitas a empresas del sector	4	100
Charlas y conferencias	4	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Se combina la exposición de contenidos, en las clases magistrales, con ayuda de un soporte audiovisual, con dinámicas de grupos, debates y ejercicios prácticos, fomentando así la participación activa y la implicación de los alumnos.

En los estudios de caso, en los análisis de problemas o en la visualización de vídeos con situaciones reales, se formarán grupos pequeños de alumnos para considerar las situaciones y aportar soluciones o resaltar el comportamiento positivo y el modo de continuar potenciándolo. Asimismo se realizarán visitas a empresas del sector-

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen tiempo dedicado al estudio y la realización de las actividades señaladas por el profesorado.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno/a de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- .- Exámenes parciales durante el 2º cuatrimestre con preguntas para desarrollar y tipo test, de relacionar conceptos
- .- Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos y análisis de problemas
- .- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor,...)

La asignatura será evaluada a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final, siempre y cuando se supere la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso (a través de la guía docente).

Aquellos estudiantes que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, dicho examen supondrá el 40 % de la nota final y la evaluación continua el restante 60%.

Contenidos:

1. Introducción al concepto de colectividades y restauración organizada
2. Introducción al catering
3. Infraestructuras y equipamiento según los sistemas de producción
4. Diseño de producto
5. Comercialización
6. Técnicas culinarias y de conservación
7. Check-list y transporte
8. Controles de calidad
9. Ordenes de servicio, identificación y descripción
10. Procesos de aprovisionamiento interno, descripción, fases y operaciones
11. Planificación de menús para colectividades: escuelas infantiles y colegios, residencias y centros de día, empresas y eventos
12. Requisitos concretos de APPCC para empresas de catering y restauración organizada

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Mención Gastronomía

Asignatura: Técnicas de Pastelería adaptadas a la Restauración

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.3, CON.4

HAB.3, HAB.4

COM.E4, COM.E13, COM.E17, COM.E18, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T5, COM.T6, COM.T8, COM.T9, .COM.T10, COM.T11, COM.T12, COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Utilizar las técnicas clásicas y de vanguardia que se vienen desarrollando en los obradores de pastelería, adaptándolas a las necesidades del trabajo que se desarrolla en la partida de postres de un restaurante.
- Conocer el producto, analizar sus características y respetar su uso, utilizando la mejor técnica en cada caso.
- Diseñar y ejecutar la oferta gastronómica dulce para diferentes tipos de servicios: carta, menú degustación, catering, etc.
- Administrar correctamente el espacio físico de la partida de repostería, utilizando óptimamente los métodos de conservación y técnicas de cocción.
- Incorporar y actualizar recetas tradicionales a la repostería actual, mediante técnicas específicas, como la deconstrucción, la adaptación, etc.
- Manejar la estacionalidad y conocer y poner en valor los productos frescos de cercanía en su utilización en el restaurante como parte de una cocina sostenible.
- Establecer la valoración económica del postre, ajustándose a presupuestos previos y a ratios de materia prima para su inserción posterior en la oferta del establecimiento.

Recomendaciones previas:

Al tratarse de una asignatura práctica impartida en el cuarto curso, se entenderán dominados los aspectos teóricos y prácticos necesarios para el desarrollo de postres básicos. En cualquier caso se hará un breve repaso de las técnicas aprendidas en cursos anteriores.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos	38	100
Tutorías	3	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

El alumno/a trabajará durante las clases prácticas dentro de un grupo reducido de personas, en el que las tareas a realizar y las responsabilidades a asumir, serán variadas, desempeñando a lo largo del curso todas y cada una de ellas.

Para ello, se establece un sistema de clases, tanto magistrales como participativas, y en diferentes aulas teórico-prácticas, según sea el tema a tratar en cada caso.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno/a de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia.

Al tratarse de una asignatura práctica, el sistema de evaluación se efectuará en modalidad continua. Así mismo, al finalizar el cuatrimestre, se realizará un examen en el que se dará la oportunidad al alumnado de demostrar los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de las clases.

El proceso evaluativo constará de dos partes: la evaluación continua que supondrá un 70% de la nota y un examen final que tendrá un peso del 30% en el cómputo final.

Contenidos:

1. Técnicas básicas de pastelería. Explicación teórica del modelo tradicional (realizada en cursos anteriores) y su aplicación práctica en la restauración.
2. El chocolate y sus texturas: mousse, cremosos, etc.

3. La ganache.
 - a. El bombón de chocolate aplicado a la restauración.
 - b. La ganache montada.
4. Bizcochos. Tradicionales o express. La deshidratación.
5. Heladería. Diferentes familias. Equilibrio en la formulación.
6. Texturas con diferentes tipos de hidrocoloides.
 - a. El alginato.
 - b. El agar-agar.
 - c. La gelatina animal.
 - d. La gelatina vegetal.
7. Composición del postre. Policromatismo o monocromatismo en la repostería.
8. Actualización de recetas tradicionales a la repostería actual.
 - a. La deconstrucción.
 - b. La adaptación.
9. Trampantojos.
10. Petit-fours y crujientes.

Módulo: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Mención: Gastronomía

Asignatura: Gastronomía de proximidad y Desarrollo local

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4

HAB.1, HAB.3, HAB.4

COM.E1, COM.E2, COM.E13, COM.E17, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T5, COM.T6, COM.T9, COM.T10, COM.T11, COM.T14, COM.T16, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Comprender la oferta gastronómica y los productos como concepto estacional, sostenible y ecológicamente viable.
- Reconocer las implicaciones que puede tener la gastronomía como herramienta de desarrollo social en zonas despobladas, así como elemento conservador del patrimonio cultural de los pueblos.
- Plantear el abastecimiento del negocio con proveedores locales.
- Valorar modelos de negocio con autoabastecimiento de productos y su regulación.
- Experimentar con ingredientes "nuevos" de ámbito local que sirvan para generar argumentos "nuevos".

Recomendaciones previas:

Al tratarse de una asignatura práctica impartida en el cuarto curso, se entenderán dominados los aspectos teóricos y prácticos necesarios para el desarrollo de elaboraciones básicas.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos	36	100
Tutorías	2	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las clases semanales se plantearán de forma magistral contando con profesionales del sector. Además, se desarrollarán visitas guiadas a todos los establecimientos que se establecen en los contenidos de la asignatura como pueden ser:

Huertas ecológicas, conserveras, granjas ecológicas, acuicultura, productores en general de productos de cercanía.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Al tratarse de una asignatura práctica, el sistema de evaluación se efectuará en modalidad continua.

Así mismo, al finalizar el cuatrimestre, se realizará un examen en el que se dará la oportunidad al alumnado de demostrar los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de las clases.

La evaluación constará de dos partes: la evaluación continua que supondrá un 50% de la nota y un examen final que será el otro 50% del cómputo final.

Contenidos:

- **Agricultura ecológica**

Consumo de productos más sanos y mayor calidad, nutritivos y adecuados según la temporada. Ventajas del cultivo ecológico para el agricultor y para el gastrónomo. Fomento de la demanda desde el ámbito gastronómico. Recuperación de cultivos autóctonos y desarrollo de productos "nuevos" para el ámbito gastronómico: microverduras, brotes, hojas, etc.

Estudio de casos de éxito: miel, aceite, castañas, infusiones y especias.

- **Pesca sostenible**

La pesca artesanal y las poblaciones dependientes de esta actividad, como sistema productivo para la sostenibilidad social. Catálogo de productos de interés gastronómico novedosos.

Estudio de casos de éxito: conserveras tradicionales, algas, cofradías de pescadores, agrupaciones de mariscadoras, restaurantes cetárea.

- **Producción de ganado sostenible**

Conservación y recuperación del patrimonio zoogenético. Ganado autóctono de Galicia. Asociacionismo, productividad y rentabilidad. Desarrollo de productos de elevado interés gastronómico. Demanda de despiece de interés gastronómico.

Estudio de casos de éxito: cooperativas lácteas, razas autóctonas de bovino (cachena, caldelá, frieiresa, limiá, vianesa), Ovella galega, Cabra galega, Galiña de Mós, duroc, queserías artesanales.

Módulo: IDIOMAS

Mención: Gastronomía

Asignatura: English for Food Industry Executives

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.6

HAB.7

COM.E9, COM.E11

Competencias genéricas

COM.T3, COM.T4, COM.T11, COM.T14

Competencias vinculadas a valores o actitudes

COM.AV3

El objetivo de la asignatura *English for Food Industry Executives* es trabajar en la adquisición de un grado de competencia comunicativa en el ámbito específico de inglés empresarial y culinario B2 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se trabajará en la competencia comunicativa B2 en inglés general. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de *recepción, producción, interacción y mediación*.

Resultados del aprendizaje

- Manejar técnicas de comunicación: A través de la redacción de textos escritos y presentaciones orales, los alumnos/as aprenderán a manejar distintas técnicas de comunicación tanto escritas como orales.
- Trabajar en inglés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales del entorno turístico-hostelero, y especialmente en el ámbito gastronómico, tanto en su forma oral como escrita.

Recomendaciones previas:

Se presupone que los alumnos en el tercer curso han estado trabajando para alcanzar un grado de competencia B2 de inglés general y específico según el MCERL. El alumno mejoraría su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla inglesa.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en grupo completo en aula/ laboratorio	20	100
Trabajo en grupos pequeños	12	100
Producciones orales	2	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Será necesario el trabajo autónomo ya sea individual o en grupo pequeño para el análisis de textos orales o escritos y recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos de inglés general y en la consolidación y ampliación del léxico específico de la gastronomía en el ámbito empresarial.

Los estudiantes tendrán que producir o coproducir textos orales y escritos, hacer un seguimiento de su proceso de aprendizaje y trabajar en función de sus necesidades para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes, además de otras pruebas para controlar el progreso del trabajo autónomo del alumno. También se evaluará el trabajo y la responsabilidad del alumno sobre su aprendizaje. El alumno que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen final.

En la programación docente anual de la asignatura se fijará el peso concreto de cada una de los aspectos o actividades.

ASPECTOS/CTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua

Contenidos:

El estudiante trabajará en la ampliación y consolidación de léxico que le permita comprender y expresar opiniones sobre temas relevantes a la *industria culinaria* tales como salud, sostenibilidad, veganismo,....

Se aprenderán aspectos lingüísticos relevantes para la adquisición de habilidades transferibles como la *gestión del tiempo, el liderazgo* y otras *habilidades comunicativas e interpersonales*, y para el análisis y descripción de la actividad empresarial en el *ámbito gastronómico*. Estas habilidades son clave para poder desenvolverse y desarrollarse en puestos directivos del ámbito empresarial de la restauración.

Módulo: IDIOMAS

Mención: Gastronomía

Asignatura: Deutsch IV

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.6

HAB.7

COM.E9, COM.E11

Competencias genéricas

COM.T4, COM.T9., COM.T11

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

El objetivo de la asignatura *Deutsch IV* es alcanzar un grado de competencia comunicativa de alemán general equivalente al nivel A2/1+ según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Las actividades de *recepción, producción, interacción y mediación* serán desarrolladas para evaluar los niveles de competencia comunicativa del alumno/a.

Resultados del aprendizaje

- Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras.
- Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso del alemán en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.

Recomendaciones previas:

Requisito previo es haber cursado la asignatura Deutsch III y disponer de un nivel A2/1 en todas las destrezas del MECRL.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	29	100
Laboratorios	4	100
Tutorías	1	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa en estas actividades (diálogos interactivos: profesor / alumno, alumnos en parejas o en grupo, juegos de rol) por parte del alumnado.

Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del alemán disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales de la materia

Además, los alumnos/as tendrán que realizar una serie de tareas cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas o actividades de lengua (expresión oral, expresión escrita, etc.)

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno/a tendrá que presentarse en segunda y/o tercera convocatorias a un examen que englobará toda la materia. Los exámenes en segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación, se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos:

1. Alemán en la empresa
2. Búsqueda de trabajo: preparar el CV y una entrevista de trabajo

<p>Módulo: IDIOMAS Mención: Gastronomía</p>
<p>Asignatura: Français IV</p>
<p>Créditos (ECTS): 3 Carácter: Optativa Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre</p>
<p>Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:</p> <p>CON.1, CON.3, CON.6 HAB.7 COM.E9, COM.E11, COM.E17</p> <p>Competencias genéricas COM.T4, COM.T5, COM.T9, COM.T11</p> <p>Competencias vinculadas a actitudes o valores COM.AV3</p> <p>El objetivo de la asignatura Francés IV es alcanzar un grado de competencia comunicativa de francés general equivalente al nivel A2+ según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Se pretende alcanzar este nivel en las competencias de comprensión y producción oral en francés profesional del ámbito hostelero. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>. Además adquirirán una competencia comunicativa <i>intercultural</i> que posibilitará la relación entre hablantes de diferentes idiomas.</p> <p>Resultados del aprendizaje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras. • Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso de la segunda lengua no nativa, en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita. • Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.
<p>Recomendaciones previas:</p> <p>Requisito previo es haber cursado la asignatura Francés III. Haber estado en un país francófono facilitará el alcance de los objetivos marcados con mayor soltura y aprovechamiento.</p>

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas en el aula (grupo entero)	29	100
Clases en aula multimedia (individual o subgrupo)	4	100
Tutorías	1	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología empleada se basa principalmente en un enfoque comunicativo y *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. La comunicación oral será el principal objetivo por lo que en el aula se trabajará utilizando un modelo participativo y siempre en francés, excepto en casos puntuales en que sea necesario recurrir al español.

Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales. Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la asignatura, será de gran importancia la participación regular y activa del alumnado en estas actividades cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas (diálogos interactivos, juegos de rol, presentaciones, ...).

Las sesiones que tendrán lugar en el aula multimedia se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia para desarrollar las competencias de comprensión y producción oral. Otro objetivo de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del francés disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Cada estudiante tiene que desempeñar un papel activo en su proceso de aprendizaje evaluando sus necesidades individuales y realizando el trabajo autónomo en función de las mismas (sacar el máximo rendimiento a las clases presenciales, reforzar su proceso de aprendizaje con actividades complementarias, adaptar el esfuerzo personal necesario y la motivación para alcanzar los objetivos marcados). Igualmente tiene que utilizar estrategias de aprendizaje que rentabilicen al máximo el trabajo que realiza.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes. Además se usarán otros instrumentos para controlar el progreso, la implicación y la responsabilidad del estudiante sobre su aprendizaje. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el estudiante supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el estudiante se tendrá que presentar en segunda y/o tercera convocatorias a un examen que englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de 2ª y 3ª convocatorias valdrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos:

1. Utilización de recursos en internet para aprender francés general y específico
2. Aspectos prosódicos fundamentales y sistema fonético del francés

Se tratarán aspectos lingüísticos relevantes de los siguientes bloques de contenido:

3. Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas
4. Búsqueda de empleo en francés: CV, cartas de presentación y entrevistas de trabajo.
5. Aspectos sociolingüísticos: registros de lengua

Módulo: ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y FISCALIDAD, Y ESTADÍSTICA APLICADA

Mención: Gastronomía

Asignatura: Derecho administrativo y Defensa jurídica de las empresas de restauración

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.4, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E9, COM.E19

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T3, COM.T5, COM.T10, COM.T16.

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3, COM.AV4.

Resultados del aprendizaje

- Comprender, de manera asertiva, las diferentes pugnas que las empresas hosteleras de restauración pueden tener, tanto con las Administraciones, como con clientes y proveedores.
- Manejar fluidamente los mecanismos de defensa administrativos, sabiendo cómo responder a una situación de denuncia, proceda del ámbito público como a instancia de parte. Estructurar correctamente el procedimiento administrativo, presentando ordenadamente las alegaciones, pruebas, y en general cualquier medio de que pueda valerse la empresa para conseguir un resultado absolutorio
- Manejar no solo conceptos jurídicos o fácticos, sino utilizar correctamente los mecanismos de atenuación de la responsabilidad, incluyendo la posibilidad de desvirtuar la declaración contraria.
- Defender en el ámbito de la negociación, los intereses de la empresa, utilizando la mediación tanto procesal como extraprocesal.
- Aprender a exponer ordenada y coherentemente la posición empresarial al tiempo que se entienda la pretensión del reclamante.
- Adquirir capacidad para llegar a acuerdos
- Resolver de forma rápida, sencilla y con el menor coste económico, las crisis por denuncias de terceros.
- Esbozar una línea de responsabilidad corporativa que se traduzca en la concreción de protocolos, que servirán de defensa previa al juicio o en el propio ámbito procesal, sobre todo ante una denuncia o querrela.

- Conocer exhaustivamente los puntos críticos de los diferentes departamentos o actividades de la empresa, para prevenir posibles delitos y en todo caso, delimitar la responsabilidad a las personas encargadas de su cumplimiento.
- Gestionar la empresa con un sentido de “compañía”, evitando soluciones rígidas o personalistas. Generar equipo y sentido de la responsabilidad corporativa.

Recomendaciones previas:

La defensa de la empresa hostelera y en este caso del ámbito de la restauración, tanto frente a la Administración como ante el/la usuario/a turístico/a, proveedores y su entorno en general, supone desarrollar habilidades de negociación intensas, con una capacidad real de atender y entender la posición del contrario. Otro tanto se puede decir de los procesos de mediación, Todo lo anterior, se incardina dentro de la convicción y ejecución de una ética empresarial.

No hacen falta conocimientos jurídicos previos, aunque conocer la tipología empresarial y las relaciones laborales empleador/trabajador, ayudará a efectos de terminología. Es recomendable haber adquirido hábitos de lectura, y de forma más amplia, fomentar la curiosidad por el entorno. Esto permitirá advertir y observar aspectos concretos que serán muy útiles para evaluar al cliente, al agente de la autoridad, y en general, a los “stakeholders” de la empresa. Todo ello, además, contribuirá a forjar un espíritu crítico.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	19	100
Estudio de casos	5	100
Trabajos grupales	8	100
Debates	8	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las sesiones desarrolladas en el aula, se utilizarán para introducir los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia, para, una vez comprendido el concepto que se estudia (por ejemplo: qué es una gestión de “compliance”), proponer un caso práctico sencillo que servirá para que, al finalizar la asignatura los/as alumnos/as, puedan desarrollar individualmente o en grupo, otros casos semejantes, pero de mayor dificultad.

La participación activa del alumno/a, es imprescindible y además necesaria, ya que es lógico que, en la explicación del caso, surjan todo tipo de cuestiones. De esta forma, el acceso al debate y a la aportación de los puntos de vista particulares o grupales, es una consecuencia natural del desarrollo de la asignatura.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por la profesora.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El principal objetivo, que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Al finalizar cada módulo, se plantearán pruebas prácticas, como la realización de un caso práctico a efectuar por el alumnado.

Se realizarán tres pruebas a lo largo del cuatrimestre, con un valor máximo del 30%, suponiendo el 10% restante otros aspectos de la evaluación continua.

Contenidos:

BLOQUE 1: DERECHO ADMINISTRATIVO

- Tema 1: Breve introducción al Derecho Administrativo
- Tema 2: La facultad de control de la Administración sobre la empresa
- Tema 3: El procedimiento administrativo sancionador. La defensa de la empresa ante una denuncia de oficio o a instancia de parte.
- Tema 4: Los derechos de los/as consumidores/as y usuarios/as. Especial referencia a la accesibilidad.
- Tema 5: El fin del procedimiento administrativo: opciones de la empresa

BLOQUE 2: SOLUCIONES EXTRAPROCESALES

- Tema 1: La mediación en el ámbito laboral
- Tema 2: Supuestos de mediación obligatoria.
- Tema 3: Cómo actuar ante el órgano mediador: la posición del trabajador/a. La posición de la empresa.
- Tema 4: La mediación procesal en el ámbito privado. La cláusula rebus sic stantibus en los contratos de alquiler.
- Tema 5: La mediación extraprocesal.

BLOQUE 3: COMPLIANCE

Tema 1: Concepto y origen.

Tema 2: Para qué es necesario el compliance.

Tema 3: La protección del compliance en el ámbito penal.

Tema 4: Las consecuencias de la falta de un plan de compliance

Módulo: ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Análisis Económico-Financiero

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.2, CON.3, CON.4, CON.6

HAB.2, HAB.3, HAB.4, HAB.6

COM.E5, COM.E6, COM.E8, COM.E10, COM.E14, COM.E18, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Identificar, describir, aplicar e interpretar los principales instrumentos de análisis
- Definir la aplicación práctica de los análisis contables, en sus vertientes patrimonial, financiera y económica en la toma de decisiones empresariales.
- Interpretar, estudiar, analizar y sintetizar de forma pormenorizada los estados contables básicos de una empresa (Balance y Cuenta de Pérdidas y Ganancias)
- Explicar los principios básicos de los estados contables complementarios
- Definir e interpretar los principios básicos, definir y utilizar los instrumentos principales del análisis patrimonial
- Definir e interpretar los principios básicos, definir y utilizar los instrumentos principales de los análisis financiero y económico
- Aplicar e interpretar los principales ratios derivado de un balance y de una cuenta de resultados
- Diseñar, aplicar y gestionar un sistema de control presupuestario

Recomendaciones previas:

- El dominio de los programas de informática como Microsoft Excel, PowerPoint y Word será especialmente interesante para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicio, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.

- El dominio de las habilidades de comunicación oral y, sobre todo, escrita, trabajadas en la asignatura de Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa de primer curso serán de especial relevancia para la toma de decisiones y la elaboración y defensa de los informes necesarios.
- El dominio de conocimientos básicos en otros temas vinculados del área de finanzas, como conceptos económicos o de organización de empresas serán especialmente interesantes para el entendimiento de la información utilizada en el desarrollo de la materia y para el planteamiento de las soluciones adecuadas en la toma de decisiones.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	30	100
Desarrollo de contenidos prácticos	30	100
Trabajos/ Proyecto en grupo	5	100
Tutorías	3	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La materia consta de 4 temas distribuidos en dos bloques formativos. Cada tema es clasificado según el nivel de importancia relativa a la hora de alcanzar los objetivos y competencias establecidos para la asignatura. Podemos concluir entonces un mapa donde nos encontraremos con:

A (relevancia muy alta) un total de 2 temas, que se consideran los más relevantes para alcanzar los objetivos y competencias de la asignatura.

B (relevancia alta) en el caso de 2 temas.

El **bloque I** se desarrolla en un único tema que se dedica a los instrumentos básicos de análisis matemático y estadístico, destacando de manera crucial el control presupuestario.

El **bloque II** recoge los tres temas que son la parte fundamental de la asignatura, al recoger los tres grandes enfoques del análisis para la dirección económica, el económico, el patrimonial y el financiero.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Formada por la evaluación de los temas 1 a 4, en la que todos los alumnos deberán realizar cuatro casos prácticos de manera obligatoria (uno por cada tema) y dos exámenes parciales.

Habrán dos evaluaciones, la primera evaluación ponderará un 45% de la nota de la evaluación continua (un 60% el examen parcial y un 20% cada uno de los casos prácticos de los temas 1 y 2) y la segunda evaluación ponderará un 55% de la nota de la evaluación continua (un 60% el examen parcial y un 20% cada uno de los casos prácticos de los temas 3 y 4).

Si la nota obtenida por los alumnos en la suma ponderada de las dos evaluaciones alcanza una nota media de seis (6 puntos) habiendo obtenido un mínimo de cuatro (4 puntos) en las seis calificaciones descritas, esta nota media obtenida será la calificación final de la asignatura sin necesidad de realizar el examen final.

Aquellos alumnos que no hubiesen superado la asignatura a través de la evaluación continua, bien por no alcanzar los límites exigidos o bien por haber faltado a más sesiones presenciales de las establecidas, deberán presentarse al examen final de la materia, que ponderará un 30% de la evaluación del curso.

Contenidos:

Bloque 1: Instrumentos de análisis

- Tema 1: Control presupuestario

Bloque 2: Análisis empresarial

- Tema 2: Análisis económico
- Tema 3: Análisis patrimonial
- Tema 4: Análisis financiero

Módulo: GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS-DESARROLLO PROFESIONAL
Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Negociación Colectiva y Habilidades Directivas en Empresas Hoteleras

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4

HAB.1, HAB.3, HAB.4

COM.E8, COM.E9, COM.E15

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T8, COM.T10, COM.T11, COM.T12,
COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Describir la organización de las funciones de una empresa hotelera
- Conocer el funcionamiento de la prevención de riesgos laborales.
- Seleccionar y evaluar diferentes alternativas de Sistemas de Retribución y su adecuación a la situación empresarial
- Conocer la regulación básica de la Negociación Colectiva
- Preparar y desarrollar una situación de negociación
- Manejar habilidades básicas de comunicación en la empresa
- Aplicar y emplear diferentes habilidades directivas para el desarrollo profesional futuro

Recomendaciones previas:

El alumno/a verá facilitado el trabajo en la asignatura apoyándose en sus conocimientos tanto de los procedimientos operativos de una empresa hostelera como de gestión de personas y equipos.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo grande	23	100
Trabajo en grupo dirigido por el profesor	18	100
Realización y corrección de ejercicios	20	100
Ejercicios de evaluación	4	100
Seminario/taller de trabajo	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Cada tema se iniciará con una introducción/explicación por parte del profesor, explicando los conceptos principales. A partir de ahí, los alumnos desarrollarán un papel activo en el aprendizaje a través de diferentes enfoques (ejercicios, lecturas, trabajos, búsqueda de información...) que desembocarán en una puesta en común tutelada por el profesor que se asegurará de que se alcancen las conclusiones adecuadas. Así mismo, se realizarán simulaciones para la práctica de habilidades.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación continua tendrá en cuenta los trabajos y/o informes realizados por los alumnos y/o la participación en la asignatura.

Se realizarán dos pruebas de evaluación que incluirá tanto parte teórica como práctica. Con estos elementos se calculará una nota donde las pruebas de evaluación no supondrán más de un 75%. Se fijará una nota de corte que, de no ser superada, obligará al alumno a realizar un examen final teórico-práctico.

La guía docente de la asignatura especificará la valoración de las diferentes pruebas de evaluación y el valor del examen final para el cómputo de calificación final. En este último caso, el valor de esta prueba nunca será inferior al 25%.

Contenidos:

1. Estructura organizacional
2. Prevención de Riesgos Laborales
3. Sistemas de Retribución
4. Negociación colectiva
5. Desarrollo y Estrategias de Negociación
6. Comunicación Interna
7. Habilidades Directivas

Módulo: ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y FISCALIDAD, Y ESTADÍSTICA APLICADA

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Dirección Estratégica de Empresas Hoteleras

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.2, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.2, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E7, COM.E8, COM.E10, COM.E15, COM.E16, COM.E19,
COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11, COM.T12, COM.T14,
COM.T15

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Definir e interpretar los principales fundamentos de la dirección estratégica
- Definir y diferenciar las principales estrategias corporativas y de negocio
- Relacionar la estrategia, la estructura corporativa y las modalidades de explotación
- Distinguir los aspectos organizacionales en la implantación de la estrategia
- Desarrollar las fases de la dirección estratégica para una empresa hotelera: Planificación, implementación y control

Recomendaciones previas:

- El dominio de programas de informática como Microsoft Excel, PowerPoint y Word será interesante para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicios, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.
- El dominio de las habilidades de comunicación oral y escrita serán de especial relevancia para la toma de decisiones y la elaboración y defensa de los informes necesarios.

- El dominio de conocimientos básicos de los temas estudiados en cursos anteriores de las áreas de finanzas, recursos humanos y comercialización serán especialmente importantes tanto para el desarrollo de la materia como para el correcto desarrollo del caso práctico a desarrollar

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	35	100
Desarrollo de contenidos prácticos	14	100
Trabajos/ Proyecto en grupo	2	100
Tutorías	2	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La materia consta de 6 temas distribuidos en dos bloques formativos. Cada tema es clasificado según el nivel de importancia relativa a la hora de alcanzar los objetivos y competencias establecidos para la asignatura. Podemos concluir entonces un mapa donde nos encontraremos con:

A (relevancia muy alta) un total de 3 temas, que se consideran los más relevantes para alcanzar los objetivos y competencias de la asignatura.

B (relevancia alta) en este caso, incluye 2 temas de este nivel de relevancia.

C (relevancia media) que en esta materia incluye un único tema de carácter introductorio.

El **bloque I** se desarrolla en cuatro temas, que intenta fomentar la comprensión del análisis estratégico de una empresa. Comienza con el desarrollo de un tema introductorio que fija el marco de la dirección estratégica y continúa con un tema dedicado a los objetivos y los valores de una empresa, para finalizar con el análisis del entorno competitivo de la empresa y el análisis interno de la misma.

El **bloque II** recoge los dos temas dedicados a la definición de las diferentes estrategias y a las principales características de la implementación y control de las mismas.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Formada por la evaluación de los temas 1 a 6, en la que todos los alumnos deberán realizar un caso práctico y dos exámenes parciales. La evaluación continua se calcula como el 30% de la nota de cada examen parcial, el 30% de la nota del caso práctico y un 10% de la participación en clase.

Si la nota obtenida por los alumnos en la evaluación continua alcanza una nota media de seis (6 puntos) habiendo obtenido un mínimo de cinco puntos (5 puntos) en los dos parciales y un mínimo de cuatro puntos (4 puntos) en el caso práctico, esta nota media obtenida será la calificación final de la asignatura sin necesidad de realizar el examen final.

Aquellos alumnos que no hubiesen superado la asignatura a través de la evaluación continua, bien por no alcanzar los límites exigidos o bien por haber faltado a más sesiones presenciales de las establecidas, deberán presentarse al examen final de la materia, que ponderará un 30% de la evaluación del curso.

Contenidos:

Bloque 1: Análisis estratégico

- Tema 1: Naturaleza de la dirección estratégica
- Tema 2: Objetivos y valores de la empresa
- Tema 3: Análisis del entorno
- Tema 4: Análisis interno

Bloque 2: Definición e implementación de estrategias

- Tema 5: Estrategias
- Tema 6: Implantación y control de estrategias

Módulo: ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Control interno

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.2, CON.3, CON.4, CON.6

HAB.2, HAB.3, HAB.4, HAB.6

COM.E5, COM.E8, COM.E9, COM.E10, COM.E12, COM.E13, COM.E15, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11, COM.T12, COM.T15

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Definir e interpretar los conceptos básicos del control interno en una empresa del sector hotelero
- Dominar los principios básicos de dicho control interno
- Diseñar y aplicar un sistema integrado de control interno para una empresa del sector servicios
- Definir y utilizar los principios básicos de la auditoría interna
- Definir, interpretar y poner en práctica los principales componentes de la auditoría interna
- Definir e interpretar las características básicas de la auditoría de cuentas (externa), y diferenciar este concepto de la auditoría interna

Recomendaciones previas:

- El dominio de programas de informática como Microsoft Excel, PowerPoint y Word será especialmente interesante para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicios, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.

- El dominio de las habilidades de comunicación oral y escrita serán de especial relevancia para la toma de decisiones y la elaboración y defensa de los informes necesarios.
- El dominio de conocimientos básicos de temas, estudiados en cursos anteriores de Finanzas, serán especialmente importantes para el desarrollo de la materia, como son las áreas Contabilidad, Matemáticas o Estadística.
- Asimismo, el dominio de temas vinculados a la gestión de Recursos Humanos, gestión comercial, gestión de calidad y gestión de operaciones en hostelería (estudiados en cursos anteriores en asignaturas de otros departamentos) será de especial interés para permitir al estudiante afrontar los retos docentes de la asignatura.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	32	100
Desarrollo de contenidos prácticos	20	100
Tutorías	1	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La materia consta de 6 temas distribuidos en dos bloques formativos. Cada tema es clasificado según el nivel de importancia relativa a la hora de alcanzar los objetivos y competencias establecidos para la asignatura. Podemos concluir entonces un mapa donde nos encontraremos con:

A (relevancia muy alta) un total de 2 temas, que se consideran los más relevantes para alcanzar los objetivos y competencias de la asignatura.

B (relevancia alta) en el caso de 3 temas.

C (relevancia media) que en esta materia incluye 1 tema más.

El **bloque I** se desarrolla en cuatro temas que se dedican al estudio del control interno en su conjunto, destacando especialmente la confección de controles generales y de aplicación.

El **bloque II** recoge los dos temas vinculados a la parte de auditoría, que estudiará la auditoría externa (o de cuentas) y la auditoría interna.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Compuesta por la evaluación de los temas 1 a 6, en la que todos los alumnos deberán realizar dos casos prácticos de manera obligatoria (según el desarrollo planteado en la descripción de cada tema) y dos exámenes parciales, que ponderarán un 30% cada examen parcial, un 30% el caso práctico 1 y un 10% el caso práctico 2.

Si la nota obtenida por los alumnos en estas pruebas alcanza una nota media de seis (6 puntos) habiendo obtenido un mínimo de cuatro (4 puntos) en las cuatro calificaciones descritas, esta nota media obtenida será la calificación final de la asignatura sin necesidad de realizar el examen final.

Aquellos alumnos que no hubiesen superado la asignatura a través de la evaluación continua, bien por no alcanzar los límites exigidos o bien por haber faltado a más sesiones presenciales de las establecidas, deberán presentarse al examen final de la materia, que ponderará un 30% de la evaluación del curso.

Contenidos:

Bloque 1: Control Interno

- Tema 1: Introducción al control interno
- Tema 2: Los controles generales
- Tema 3: Los controles de aplicación
- Tema 4: El control interno contable

Bloque 2: Auditoría

- Tema 5: La auditoría de cuentas
- Tema 6: La auditoría interna

Módulo: DIRECCIÓN DE COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA Y HOTELERA
Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Dirección de Marketing Hotelero

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.2, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.2, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E1, COM.E3, COM.E7, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T13, COM.T15, COM.T16

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Comprender la importancia de desarrollar una estrategia de negocio coherente en las diversas facetas de la organización empresarial hotelera en relación al mercado hotelero.
- Recopilar e interpretar información económica de la empresa hotelera que permita valorar y controlar los resultados en el mercado de una estrategia de negocio turística.
- Definir problemas de investigación, seleccionar y aplicar las herramientas más eficientes para su solución, dentro del ámbito del mercado turístico y su entorno.
- Identificar, valorar, seleccionar e implementar estrategias de comercialización de marcas y productos hoteleros, con especial atención a la planificación y control de las mismas.
- Desarrollar un plan de marketing estratégico y llevarlo a la práctica.
- Caracterizar correctamente los destinos turísticos.

Recomendaciones previas:

- Manejo de la hoja de cálculo con los conocimientos exigidos en la asignatura de TIC aplicadas a la Gestión empresarial I y II de primer y segundo curso respectivamente. Dado el carácter aplicado de la mayor parte de la asignatura, resulta altamente recomendable su manejo tanto para el seguimiento de algunas clases como para la realización de ejercicios y resolución de casos.

- Dominio de cómo se relacionan los conceptos de oferta y demanda en diversas situaciones de mercado, especialmente en las referidas al mercado turístico, trabajadas en la asignatura de Economía.
- Conocimiento exhaustivo de los agentes que intervienen en el mercado turístico, sus funciones, su organización e intereses, estrategias más frecuentes, trabajadas en la asignatura de Marketing Hotelero y Gastronómico de segundo curso.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teóricas	40	100
Sesiones interactivas	30	100
Talleres	10	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	95	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La lección magistral participativa (a través de la cual el profesor presentará los soportes teóricos de la asignatura y explicará la resolución de todo tipo de ejercicios).
2. El trabajo autónomo (a través del cual el alumno aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual y de la toma de decisiones).
3. El trabajo cooperativo (a través del cual se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo desarrollando cinco de los seis casos prácticos planteados en equipo, cuatro en parejas y uno en trío).
4. Aprendizaje basado en problemas: El aprendizaje se establece por el planteamiento de un problema sobre el cual el estudiante no ha recibido formación particular alguna. El aprendizaje de los conceptos se adquiere con la búsqueda de las soluciones al problema planteado.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La asignatura de Dirección de Marketing Hotelero será evaluada de forma continua. Aquellos estudiantes que no superen los objetivos específicos de la evaluación continua deberán realizar una prueba final teórico-práctica.

Los estudiantes serán evaluados de forma continua mediante una serie de pruebas teóricas y prácticas. La asistencia a las pruebas de evaluación tanto parciales como finales es obligatoria.

Contenidos:

- El plan de marketing estratégico en empresas hoteleras
- El sistema de inteligencia de Marketing Hotelero
- Gestión de marca y marketing corporativo
- Caracterización de los destinos turísticos

Módulo: ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Análisis y Gestión de Costes

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.2, CON.3, CON.4, CON.6

HAB.2, HAB.3, HAB.4, HAB.6

COM.E5, COM.E6, COM.E8, COM.E9, COM.E12, COM.E13, COM.E14, COM.E18

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11, COM.T13, COM.T14, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Comprender la importancia del cálculo y análisis de los costes de una organización empresarial, como herramienta básica de gestión y control.
- Justificar y argumentar la implantación de un sistema de análisis de costes en la empresa hotelera.
- Distinguir los principales tipos de costes y explicar su comportamiento en la empresa.
- Diferenciar los métodos básicos de asignación de costes.
- Aplicar los sistemas de asignación de costes Full Costing y Direct Costing.

Recomendaciones previas:

Por tratarse de una materia cuyo objetivo es facilitar la información de la gestión diaria de una empresa hostelera y su análisis, resulta esencial que el alumno conozca perfectamente el funcionamiento habitual de los departamentos operativos de una empresa del sector.

Además, el dominio de las habilidades de redacción y presentación de información escrita resulta fundamental para la elaboración de los informes inherentes a los cuadros de cálculo a realizar, lo que se conseguirá con un ágil manejo de aplicaciones de hojas de cálculo y procesador de textos.

Por último, el conocimiento de contenidos básicos relativos a otros temas del área de economía financiera y contabilidad, como son la identificación diferenciada de los conceptos relacionados con operaciones de financiación, inversión y gasto en la empresa hostelera, ayudará a la comprensión y manejo de los términos analíticos objeto de la materia.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	29	100
Desarrollo de contenidos prácticos	20	100
Feedback trabajos	2	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias planteadas serán adquiridas por los alumnos por dos vías: las sesiones presenciales con la profesora y por otro lado su propio trabajo autónomo continuado, individual y en grupo.

Las sesiones presenciales se desglosarán en dos actividades completamente diferenciadas, por un lado la explicación de los conceptos teóricos que se realizará en el aula y por otro lado la aplicación de ese soporte teórico a la práctica a través de la resolución de ejercicios por parte de los alumnos siguiendo las pautas de la profesora, tanto en horario presencial en el aula de informática como en horario de trabajo autónomo, utilizando para ello la herramienta informática Excel. A su vez en sesiones presenciales y autónomas, en base a los cálculos realizados, el estudiante elaborará el informe analítico correspondiente utilizando las herramientas informáticas de Excel y Word.

Por tanto, el trabajo autónomo del alumno se basará en el estudio de los conocimientos teóricos analíticos y su aplicación en la empresa hotelera, la resolución completa o parcial de ejercicios planteados en clase y la elaboración de documentación analítica y cuadros de imputación de costes en función de casos previamente planteados en clase, para lo que será necesario que el estudiante trabaje con información complementaria que deberá buscar en libros de texto y manuales de asignaturas de cursos anteriores de la titulación.

Posteriormente, la profesora realizará el feedback correspondiente que permitirá a cada alumno detectar las acciones de mejora planteadas para el trabajo entregado. Mediante sesiones presenciales voluntarias, cada estudiante podrá realizar sesiones tutoriales de resolución de dudas y la revisión de cualquiera de las pruebas que componen la evaluación de la materia. La profesora y los alumnos utilizarán además la plataforma virtual del CSHG como medio de comunicación para el planteamiento y resolución de dudas o cualquier otra comunicación que se estime necesaria.

Contenidos:

1. Ámbito del análisis de costes. Conceptos básicos
2. Principales conceptos de costes, márgenes y resultados analíticos en la empresa hotelera
3. Sistemas de asignación de costes en una empresa hotelera.
4. Elaboración de informes analíticos: contenido, redacción y presentación de las conclusiones analíticas

Módulo: IDIOMAS

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: English for Hotel Industry Executives

Créditos (ECTS): 4

Carácter: Optativa necesaria para la Mención (obligatoria)

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, anual

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.6

HAB.7

COM.E9, COM.E11

Competencias genéricas

COM.T3, COM.T4, COM.T9, COM.T11, COM.T14

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

El objetivo de la asignatura *English for Hotel Industry Executives* es consolidar la adquisición de un grado de competencia comunicativa en el ámbito específico de inglés empresarial B2 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se alcanzará un grado de competencia comunicativa B2 en inglés general. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de *recepción, producción, interacción y mediación*.

Resultados del aprendizaje

- Manejar técnicas de comunicación: A través de la redacción de textos escritos y presentaciones orales, los alumnos/as aprenderán a manejar distintas técnicas de comunicación tanto escritas como orales.
- Trabajar en inglés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.

Recomendaciones previas:

Se presupone que los alumnos en el tercer curso han estado trabajando para alcanzar un grado de competencia B2 de inglés general y específico según el MCERL. El alumno mejoraría su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla inglesa.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en grupo completo en aula	50	100
Trabajo en grupo completo en laboratorio	12	100
Producciones orales	3	100
Exámenes	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas.

Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Se utilizarán estudios de caso como una herramienta más para integrar conceptos y vocabulario. Cada uno de ellos consistirá en un trabajo preliminar en el aula y un trabajo autónomo. Los estudiantes tendrán que producir o coproducir textos orales y escritos.

Será necesario el trabajo autónomo ya sea individual o en grupo pequeño para la preparación de lecturas asignadas y otras lecturas obligatorias. También será necesario que los alumnos/as trabajen de forma autónoma utilizando recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos de inglés general. El alumno/a también hará un seguimiento de su proceso de aprendizaje y tendrá que trabajar en función de sus necesidades para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes, además de otras pruebas para controlar el progreso del trabajo autónomo del alumno. También se evaluará el trabajo y la responsabilidad del alumno sobre su aprendizaje. El alumno que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen final.

En la programación docente anual de la asignatura se fijará el peso concreto de cada una de los aspectos o actividades.

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua

Contenidos:

El estudiante aprenderá aspectos lingüísticos relevantes para la adquisición de habilidades transferibles como la *gestión del tiempo y el liderazgo* y otras *habilidades comunicativas e interpersonales*. Estas habilidades son clave para poder desenvolverse y desarrollarse en puestos *directivos* de empresas con relaciones internacionales.

Además trabajaremos el concepto de *responsabilidad social corporativa* y el impacto de la hostelería en países en vías de desarrollo para poder tomar decisiones estratégicas que tengan en consideración la *sostenibilidad*.

Módulo: DIRECCIÓN DE COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA Y HOTELERA

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Revenue Management Avanzado

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.2, CON.3, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.2, HAB.3, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E3, COM.E5, COM.E7, COM.E12, COM.E14, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T4, COM.T5, COM.T10, COM.T11, COM.T13, COM.T15, COM.T16, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Comprender y describir las funciones del revenue manager en la organización hotelera.
- Explicar el impacto que las estrategias de Revenue Management producen en la operación y los resultados económicos del establecimiento hotelero.
- Seleccionar el método estadístico y/o econométrico más adecuado para analizar una situación y/o evaluar los resultados de una estrategia de Revenue Management.
- Describir las distintas fuentes de ingresos de un establecimiento hotelero, cómo se relacionan entre sí y su impacto en los resultados económicos del hotel.
- Elaborar, calcular e interpretar métricas e indicadores que sirvan tanto para evaluar la situación actual de los ingresos del hotel como el resultado de la implantación de una estrategia de Revenue Management específica.
- Conocer los principales factores que implica la implantación de una estrategia de Revenue Management en otros negocios turísticos que pueden relacionarse con el ámbito hotelero, como por ejemplo, un campo de golf o un balneario.

Recomendaciones previas:

Manejar adecuadamente los conocimientos y habilidades adquiridas en las siguientes asignaturas:

- Marketing Hotelero y Gastronómico (2º curso).
- Estadística aplicada (2º curso).
- Economía (2º curso).
- Gestión de Alojamiento (3º curso).

- Gestión de Alimentos y Bebidas (3º curso).
- Gestión y Organización de Empresas Hoteleras (3º curso).
- Revenue Management Hotelero (3º curso).

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo	20	100
Tutoría en grupo	15	100
Pruebas (teóricas y prácticas)	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

En las sesiones presenciales se desarrollarán cada uno de los temas, introduciéndolos de manera que el alumno con sus conocimientos previos pueda participar de manera activa en el desarrollo de la clase. En estas clases se utilizarán medios audiovisuales que permitan conectar los contenidos teóricos con los aspectos prácticos.

En las tutorías de grupo – en las que se necesita un ordenador con hoja de cálculo - se realizarán actividades prácticas y casos para cuyas soluciones se utilizarán las herramientas proporcionadas por la hoja de cálculo. En las horas de trabajo personal, el alumno repartirá su tiempo de trabajo entre el estudio de la materia y la preparación de las distintas actividades prácticas.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se compondrá de una evaluación continua basada en pruebas prácticas y teóricas, y una prueba teórico-práctica final sobre la totalidad de la asignatura. Dada la naturaleza aplicada de la materia las pruebas prácticas supondrán un 65% de la calificación y las teóricas un 35%.

Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado en la evaluación continua para quedar liberado de realizar la prueba final teórico-práctica. El valor de esta prueba final no supondrá más de un 40% de la nota final.

Otros aspectos que se tendrán en cuenta en la evaluación son el interés por la materia, la participación y la asistencia a clase.

Contenidos:

- El Revenue Management en la organización y gestión hotelera
- Métodos cuantitativos aplicados al Revenue Management
- La gestión de los ingresos complementarios en el Revenue Management
- La construcción, uso e interpretación de métricas e indicadores del Revenue Management
- Revenue Management aplicado a otros negocios turísticos

Módulo: IDIOMAS

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Deutsch IV

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.6

HAB.7

COM.E9, COM.E11

Competencias genéricas

COM.T4, COM.T9, COM.T11

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

El objetivo de la asignatura *Deutsch IV* es alcanzar un grado de competencia comunicativa de alemán general equivalente al nivel A2/1+ según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Las actividades de *recepción, producción, interacción y mediación* serán desarrolladas para evaluar los niveles de competencia comunicativa del alumno/a.

Resultados del aprendizaje

- Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras.
- Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso del alemán en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.

Recomendaciones previas:

Requisito previo es haber cursado la asignatura Alemán III y disponer de un nivel A2/1 en todas las destrezas del MECRL.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	29	100
Laboratorios	4	100
Tutorías	1	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales. Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa en estas actividades (diálogos interactivos: profesor / alumno, alumnos en parejas o en grupo, juegos de rol) por parte del alumnado.

Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del alemán disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales de la materia.

Además, los alumnos/as tendrán que realizar una serie de tareas cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas o actividades de lengua (expresión oral, expresión escrita, etc.).

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno tendrá que presentarse en segunda y/o tercera convocatorias a un examen que englobará toda la materia. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación, se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos:

1. Alemán en la empresa
2. Búsqueda de trabajo: preparar el CV y una entrevista de trabajo

Módulo: IDIOMAS

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Français IV

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.6

HAB.7

COM.E9, COM.E11, COM.E17

Competencias genéricas

COM.T4, COM.T5, COM.T9, COM.T11

Competencias vinculadas a actitudes o actitudes

COM.AV3

El objetivo de la asignatura Francés IV es alcanzar un grado de competencia comunicativa de francés general equivalente al nivel A2+ según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Se pretende alcanzar este nivel en las competencias de comprensión y producción oral en francés profesional del ámbito hostelero. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de *recepción, producción, interacción y mediación*. Además adquirirán una competencia comunicativa *intercultural* que posibilitará la relación entre hablantes de diferentes idiomas.

Resultados del aprendizaje

- Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras.
- Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso de la segunda lengua no nativa, en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.
- Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.

Recomendaciones previas:

Requisito previo es haber cursado la asignatura Francés III. Haber estado en un país francófono facilitará el alcance de los objetivos marcados con mayor soltura y aprovechamiento.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas en el aula (grupo entero)	29	100
Clases en aula multimedia (individual o subgrupo)	4	100
Tutorías	1	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología empleada se basa principalmente en un enfoque comunicativo y plurilingüe cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. La comunicación oral será el principal objetivo por lo que en el aula se trabajará utilizando un modelo participativo y siempre en francés, excepto en casos puntuales en que sea necesario recurrir al español.

Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la asignatura, será de gran importancia la participación regular y activa del alumnado en estas actividades cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas (diálogos interactivos, juegos de rol, presentaciones, ...).

Las sesiones que tendrán lugar en el aula multimedia se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia para desarrollar las competencias de comprensión y producción oral. Otro objetivo de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del francés disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Cada estudiante tiene que desempeñar un papel activo en su proceso de aprendizaje evaluando sus necesidades individuales y realizando el trabajo autónomo en función de las mismas (sacar el máximo rendimiento a las clases presenciales, reforzar su proceso de aprendizaje con actividades complementarias, adaptar el esfuerzo personal necesario y la motivación para alcanzar los objetivos marcados). Igualmente tiene que utilizar estrategias de aprendizaje que rentabilicen al máximo el trabajo que realiza.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes. Además se usarán otros instrumentos para controlar el progreso, la implicación y la responsabilidad del estudiante sobre su aprendizaje. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el estudiante supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el estudiante se tendrá que presentar en segunda y/o tercera convocatorias a un examen que englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de 2ª y 3ª convocatorias valdrán el 100% de la nota.

A continuación, se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

Contenidos:

- Utilización de recursos en internet para aprender francés general y específico
- Aspectos prosódicos fundamentales y sistema fonético del francés

Se tratarán aspectos lingüísticos relevantes de los siguientes bloques de contenido:

- Departamento de Recursos Humanos: políticas de reclutamiento, políticas de diversidad, estrategias de fidelización del personal, problemas en la gestión de los recursos humanos y resolución de algunos conflictos laborales.
- Búsqueda de empleo en francés: CV, cartas de presentación y entrevistas de trabajo.
- Aspectos sociolingüísticos: registros de lengua

Módulo: DIRECCIÓN DE COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA Y HOTELERA

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Ética, Deontología Profesional y Responsabilidad Social Corporativa

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 1º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.4, HAB.6

COM.E1, COM.E10, COM.E17, COM.E19

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T7, COM.T9, COM.T10, COM.T11, COM.T14,
COM.T15, COM.T16, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Manejar los principios básicos vinculados al ámbito de la Ética y, más específicamente, a la deontología profesional, la responsabilidad social corporativa y la sostenibilidad
- Debatir sobre los principales valores que participan en el quehacer de las empresas hosteleras y en la toma de decisiones
- Analizar los principales acuerdos internacionales
- Fomentar actitudes de respeto y comprensión con el objetivo de desarrollar una gestión sostenible
- Conocer las dimensiones básicas de la Responsabilidad Social Corporativa
- Definir los objetivos, estrategias y políticas de la Política de Responsabilidad Social Corporativa
- Integrar coherentemente la Política de Responsabilidad Social Corporativa en el conjunto de la estrategia de la organización
- Valorar la importancia del respeto hacia el código ético de la profesión

Recomendaciones previas:

Será especialmente interesante el dominio de programas de ofimática para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicios, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.

El dominio de conocimientos básicos de otros temas vinculados con Dirección de Marketing Hotelero, Dirección Económico-Financiera, Legislación y Fiscalidad empresarial y Control Interno facilitarán la comprensión de la información utilizada en el desarrollo de la materia y el planteamiento de soluciones adecuadas en la toma de decisiones.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teóricas	10	100
Estudio de casos	22	100
Talleres	3	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La lección magistral participativa (a través de la cual el profesor presentará los aspectos teóricos de la asignatura y explicará la resolución de todo tipo de ejercicios)
2. El trabajo autónomo (a través del cual el alumno aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual y de la toma de decisiones).
3. El trabajo cooperativo a través del cual se potenciará el trabajo en equipo.
4. Aprendizaje basado en problemas: El aprendizaje se establece por el planteamiento de un problema sobre el cual el estudiante no ha recibido formación particular alguna. El aprendizaje de los conceptos se adquiere con la búsqueda de las soluciones al problema planteado.
5. Grupos de discusión: los grupos acompañados por el tutor intercambian ideas sobre un tema previsto, apartándose lo menos posible del mismo y siguiendo unas normas de discusión grupal participativas y democráticas.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Ética, Deontología Profesional y Responsabilidad Social Corporativa será evaluada de forma continua. Aquellos estudiantes que no superen los objetivos específicos de la evaluación continua deberán realizar una prueba final teórico-práctica.

Los estudiantes serán evaluados de forma continua mediante una serie de pruebas teóricas y prácticas. La asistencia a las pruebas de evaluación tanto parciales como finales es obligatoria.

Contenidos:

- Introducción conceptual a la Ética, la Deontología profesional y la Responsabilidad Social Corporativa. Principales líneas teóricas. La noción de sostenibilidad y sus vínculos éticos.
- La Ética y los valores. Su incidencia en el sector turístico: acuerdos internacionales
- Valores internos y externos presentes en el quehacer de la empresa turística. Toma de decisiones y conductas éticas en la empresa. La sostenibilidad como eje entre los valores internos y externos.
- Del profesional a la institución: La Responsabilidad Social Corporativa

Módulo: ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y FISCALIDAD, Y ESTADÍSTICA APLICADA

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Métodos de Investigación en Turismo

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.4, CON.6

HAB.1, HAB.4, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E3, COM.E9, COM.E11, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T10, COM.T11, COM.T14, COM.T16, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV4

Resultados del aprendizaje

- Definir e interpretar las distintas técnicas de investigación en el ámbito del sector turístico.
- Explicar la función de la investigación en el ámbito empresarial y académico, identificando las distintas tipologías de investigación existentes.
- Identificar, analizar y aplicar las distintas técnicas para la elección del tema de investigación, preguntas y objetivos relacionados con el mismo.
- Definir, interpretar y aplicar el proceso de revisión crítica de la literatura.
- Describir, enumerar e interpretar las distintas metodologías aplicadas en la investigación de carácter cualitativo.
- Describir e interpretar la investigación de carácter cuantitativo.
- Enumerar y clasificar las distintas técnicas existentes de muestreo y de recolección de datos primarios.
- Aplicar distintas herramientas TIC para el análisis estadístico de datos.
- Describir y enumerar distintos problemas éticos a los que se puede enfrentar un investigador.
- Describir y enumerar las características de un informe de investigación.

Recomendaciones previas:

Se trata de una asignatura de cuarto curso, *impartida en inglés*, y dedicada al aprendizaje de métodos de investigación; por ello el dominio de las asignaturas de cursos anteriores en los que se estudia inglés, análisis estadístico y de mercados será de gran utilidad.

Esta asignatura requiere que se hayan alcanzado las competencias de dos asignaturas directamente relacionadas con el contenido de la misma, como son Estadística Aplicada y Marketing Hotelero y Gastronómico. Asimismo, y debido a la constante aplicación en el desarrollo de esta asignatura de los instrumentos estudiados en las TIC aplicadas a la Gestión Empresarial I y II e English for Hospitality I, II y Business English exige también una consecución de las competencias en estas asignaturas, especialmente las vinculadas con hojas de cálculo, documentos de procesamiento de textos, comprensión oral y comprensión escrita de inglés.

Adicionalmente, debido al carácter interdisciplinar de la asignatura Métodos de Investigación en Turismo, otras asignaturas del plan de estudios podrán ser de utilidad de manera particular a cada alumno dependiendo del área de investigación elegida.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	20	100
Estudio de casos	4	100
Trabajos grupales	12	100
Debates	3	100
Exámenes	1	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias de conocimiento por los alumnos serán adquiridas fundamentalmente a través de sesiones expositivas, tanto teóricas como de resolución de ejercicios y ejemplos. Estas sesiones se utilizarán para introducir los principios básicos de la actividad investigadora así como las distintas metodologías disponibles para el proceso de investigación.

También se guiará a los alumnos en la elaboración de los trabajos de investigación, recalcando aquellos aspectos más relevantes y las relaciones existentes entre ellos. Complementariamente, las sesiones expositivas además de conocimientos, deben poner cuidado en transmitir el método, la forma de trabajar de un investigador, a imitar por los estudiantes. Por tanto, en este tipo de clases se intentará implicar y hacer partícipe al alumno/a.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la lectura de textos y la preparación de los casos prácticos con carácter previo a su discusión en el aula. Estas actividades pretenden potenciar las habilidades para elaborar y presentar de manera oral y/o escrita información que se haya obtenido convenientemente. Por tanto, se pretende que el alumno mejore su capacidad de crítica y que asimile los conceptos teóricos.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través una evaluación continua compuesta por dos entregas de trabajos y la posibilidad de realizar un examen final en caso de no superar la nota mínima en la elaboración de los trabajos. La primera entrega del trabajo tendrá un peso del 30% en la evaluación continua y la segunda el 70%. Adicionalmente, a lo largo de la asignatura se podrán plantear pruebas que se incorporarán a la evaluación continua con el peso relativo que se establezca en la guía docente y en las clases.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del cuatrimestre considerando aspectos tales como la claridad y capacidad expositiva, el dominio de la terminología propia de la materia o la participación activa.

En el examen teórico práctico se evaluará el dominio de los conceptos teóricos adquiridos así como su aplicación a casos prácticos.

Contenidos:

7. Introducción a los métodos de investigación
8. Elección de un tema de investigación
9. Revisión Literaria
10. Estilo de escritura
11. Tipos de Metodología
12. Investigación cualitativa
13. Investigación cuantitativa

Módulo: ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y FISCALIDAD, Y ESTADÍSTICA APLICADA
Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Fiscalidad de Empresas Hoteleras

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.2

HAB.1, HAB.2

COM.E1, COM.E2, COM.E6, COM.E10

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T4, COM.T5, COM.T10, COM.T11, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Comprender la finalidad de la existencia del ordenamiento jurídico-tributario así como los principios que rigen su creación y aplicación a los ciudadanos y empresas
- Diferenciar los elementos que componen el tributo y el funcionamiento del mismo.
- Describir cómo los tributos se han de aplicar a los ciudadanos, lo que exige una actividad por parte de estos ciudadanos y de la propia Administración.
- Identificar los distintos impuestos que componen la imposición directa e indirecta en España, así como analizar la incidencia que tienen en la actividad hotelera, sea en su patrimonio o sea en su beneficio.
- Manejar el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras: Identificar la normativa vigente que afecta a los distintos tipos de empresas hosteleras y ser capaz de planificar y desarrollar la actividad empresarial de acuerdo con la normativa reguladora
- Reconocer las operaciones que comúnmente se desarrollan en el tráfico empresarial (hotelero o turístico) así como los impuestos que las gravan.
- Autoliquidar los impuestos fundamentales en una empresa hotelera.

Recomendaciones previas:

Esta asignatura trata de acercar al estudiante a la situación fiscal de las personas físicas y jurídicas, incluidas las empresas o empresarios individuales, por lo que se aconsejan conocimientos previos de la materia tributaria, es decir conceptos generales del Derecho

Financiero y Tributario. Además, las normas tributarias se interrelacionan con la normativa civil, mercantil, administrativa, constitucional, etc., por lo que los conocimientos básicos de dichas materias son asimismo aconsejables.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	23	100
Desarrollo de contenidos prácticos	10	100
Tutorías	2	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La asignatura de Fiscalidad de Empresas Hoteleras, tiene una dificultad inherente con la que siempre hay que contar ya que es una materia muy técnica y compleja. Partiendo de que esta dificultad es real, el mejor método de trabajo será básicamente un modelo activo, que ayude a comprender cada una de las ideas, conceptos, etc. más importantes de esta asignatura. Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. *La lección magistral participativa*, a través de la cual el profesor explicará a los alumnos los conocimientos básicos de la materia a tratar en cada unidad temática. Proseguirá con la propuesta de problemas de esas unidades y a continuación de su resolución y discusión en el aula. Estas sesiones se aprovecharán también para plantear las cuestiones relacionadas con las tareas de búsqueda de información que los alumnos deberán llevar a cabo para la realización de los trabajos en grupo. Las dudas que vayan surgiendo podrán plantearse en clase y ser contestadas, bien por el profesor o bien por los propios alumnos, para así conseguir una mayor participación e implicación de todos los alumnos en el desarrollo de estas sesiones.
2. *El trabajo autónomo*, con el que el alumno/a aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas, trabajando la interpretación de la información presentada en el planteamiento de cada supuesto y entrenando la habilidad de tomar decisiones para su resolución mediante su propio desarrollo intelectual.
3. *El trabajo en grupos*, mediante el que se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo. Se propondrá para resolver problemas en equipos dirigidos por el profesor o presentación de trabajos en grupo, como la resolución de casos prácticos a realizar en equipos cuyo número máximo será de 4 componentes.

Las actividades propuestas se pueden agrupar de la siguiente forma: Búsqueda y lectura de normas jurídicas, para la elaboración de trabajos escritos, presentaciones y defensa en el aula y resolución de supuestos prácticos

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final teórico-práctico.

Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia (establecida en su guía docente) si bien la evaluación continua tendrá siempre mucho más peso, pudiendo obtener el alumno incluso hasta un 70% de los puntos que conforman la nota final a través de la misma.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del año. Se tomara en consideración la participación activa en las sesiones docentes y en los debates que puedan suscitarse y la resolución de los supuestos y casos prácticos que se planteen en clase.

La planificación establecida en la propia guía docente podrá establecer la posibilidad de liberar el examen final, con lo que la evaluación continua pasará a suponer la totalidad de la evaluación de la asignatura.

Contenidos:

1. Nociones básicas tributarias
2. Sistema Tributario estatal
3. Trámites fiscales iniciales y planificación fiscal
4. El Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas
5. El Impuesto sobre Sociedades
6. El Impuesto sobre el Valor Añadido
7. Otros impuestos (IAE, IE, Sucesiones y donaciones, Patrimonio, etc.)

Módulo: DIRECCIÓN DE COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA Y HOTELERA

Mención: Dirección Hotelera

Asignatura: Relaciones Públicas y Gestión de Eventos

Créditos (ECTS): 3

Carácter: Optativa

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.3, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.3, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E4, COM.E7, COM.E9, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T5, COM.T6, COM.T13, COM.T15, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV3

Resultados del aprendizaje

- Manejar los conceptos y técnicas fundamentales de las relaciones públicas.
- Integrar coherentemente la variable de relaciones públicas en el conjunto del mix de comunicación.
- Establecer cuáles son los distintos públicos de interés y qué estrategia de relaciones públicas se ha de seguir con cada uno de ellos.
- Definir objetivos, estrategias y políticas de las relaciones públicas en el ámbito de las relaciones con los medios, en las redes sociales y en la organización de eventos.
- Justificar las decisiones tomadas en la elaboración de las distintas estrategias de relaciones públicas.
- Desarrollar las habilidades para resolver problemas relacionados con la comunicación
- Completar las destrezas en la organización de eventos.

Recomendaciones previas:

Será especialmente interesante el dominio de programas de ofimática para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicios, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teóricas	10	100
Talleres	17	100
Participación en eventos	8	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La lección magistral participativa (a través de la cual el profesor/a presentará los aspectos teóricos de la asignatura y explicará la resolución de todo tipo de ejercicios)
2. El trabajo autónomo (a través del cual el alumno aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual y de la toma de decisiones).
3. El trabajo cooperativo a través del cual se potenciará el trabajo en equipo.
4. Aprendizaje basado en problemas: El aprendizaje se establece por el planteamiento de un problema sobre el cual el estudiante no ha recibido formación particular alguna. El aprendizaje de los conceptos se adquiere con la búsqueda de las soluciones al problema planteado.
5. Grupos de discusión: los grupos acompañados por el tutor/a intercambian ideas sobre un tema previsto, apartándose lo menos posible del mismo y siguiendo unas normas de discusión grupal participativas y democráticas.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Relaciones Públicas y Gestión de Eventos será evaluada de forma continua. Aquellos estudiantes que no superen los objetivos específicos de la evaluación continua deberán realizar una prueba final teórico-práctica.

Los estudiantes serán evaluados de forma continua mediante una serie de pruebas teóricas y prácticas. La asistencia a las pruebas de evaluación tanto parciales como finales es obligatoria.

Contenidos:

1. Las relaciones públicas: principios básicos
2. Personal Branding
3. Las relaciones públicas: Los eventos como generadores de imagen
4. Las relaciones públicas en las redes sociales
5. Organización y gestión de eventos

Módulo: PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS

Asignatura: Practicum en empresas II

Créditos (ECTS): 16

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, 2º semestre

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

CON.1, CON.2, CON.4, CON.5, CON.6

HAB.1, HAB.2, HAB.4, HAB.5, HAB.6

COM.E1, COM.E2, COM.E4, COM.E5, COM.E6, COM.E7, COM.E8, COM.E9, COM.E14,
COM.E15, COM.E17, COM.E19, COM.E20

Competencias genéricas

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T7, COM.T8, COM.T9, COM.T10,
COM.T11, COM.T12, COM.T13, COM.T14, COM.T15, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores

COM.AV1, COM.AV2, COM.AV3, COM.AV4

Recomendaciones previas:

El alumno/a apoyará el desarrollo de sus prácticas en empresa en las competencias adquiridas en las diferentes asignaturas del curso y, especialmente, en el Practicum I.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Prácticas en situaciones reales en empresa	450	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

El alumno se integrará en un establecimiento hostelero para conocer su realidad. Tendrá asignado un tutor/a en la empresa que asegurará que el desarrollo de sus prácticas se ajuste al programa establecido y otro tutor/a en el Centro que realizará el apoyo y seguimiento oportuno.

Se podrán programar prácticas extracurriculares adicionales a las indicadas en el plan de estudios, conforme a la normativa de aplicación, en la medida que permitan una mejor adaptación a los criterios organizativos de la empresa y la incorporación al mercado laboral por parte del estudiante.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación tendrá en cuenta tanto aspectos profesionales relacionados con las habilidades y destrezas necesarias para el correcto desempeño de las tareas que le sean asignadas como aspectos personales relacionados con las competencias genéricas adquiridas (relacionadas con sus capacidades de atención al cliente, integración en el equipo de trabajo, autonomía, iniciativa y espíritu emprendedor). También se evaluará el resultado obtenido en las tareas encomendadas.

Será evaluado tanto por su tutor/a en el establecimiento como por tutor/a el responsable de sus prácticas en el Centro, siendo la evaluación correspondiente a la empresa como mínimo el 50% de la nota final.

Contenidos:

- El alumno/a se integrará en un establecimiento hostelero, colaborando en la gestión del mismo.

Módulo: TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)

Asignatura: Trabajo Fin de Grado

Créditos (ECTS): 6

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal en el plan de estudios: 4º curso, anual

Conocimientos, Habilidades y Competencias Específicas a las que contribuye la asignatura:

El Trabajo de Fin de Grado permite verificar la adquisición por el estudiante de todas las competencias incluidas en el plan de estudios, facilitando su puesta en práctica. De manera destacada, se pueden indicar los siguientes conocimientos, habilidades y competencias:

Conocimientos

CON.1, CON.2, CON.3, CON.4, CON.5, CON.6

Habilidades

HAB.1, HAB.2, HAB.3, HAB.4, HAB.5, HAB.6

Competencias básicas

COM.B1, COM.B2, COM.B3, COM.B4, COM.B5

Competencias específicas- mención Dirección Hotelera

COM.E1, COM.E2, COM.E3, COM.E5, COM.E6, COM.E7, COM.E8, COM.E9, COM.E10, COM.E12, COM.E14, COM.E15, COM.E16, COM.E17, COM.E18, COM.E19, COM.E20.

Competencias específicas- mención Gastronomía

COM.E1, COM.E2, COM.E3, COM.E4, COM.E5, COM.E6, COM.E7, COM.E8, COM.E9, COM.E10, COM.E13, COM.E14, COM.E15, COM.E16, COM.E17, COM.E18, COM.E19, COM.E20.

Competencias genéricas- mención Dirección Hotelera

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T8, COM.T11, COM.T13, COM.T14, COM.T15, COM.T16

Competencias genéricas- mención Gastronomía

COM.T1, COM.T2, COM.T3, COM.T4, COM.T5, COM.T6, COM.T8, COM.T9, COM.T10, COM.T11, COM.T12, COM.T13, COM.T14, COM.T15, COM.T16, COM.T17

Competencias vinculadas a actitudes o valores- mención Dirección Hotelera

COM.AV3, COM.AV4

Competencias vinculadas a actitudes o valores- mención Gastronomía

COM.AV1, COM.AV3, COM.AV4

Recomendaciones previas:

El Reglamento de TFG del CSHG contendrá las normas que regulan la definición, elaboración, presentación, evaluación y tramitación del TFG, dentro de la normativa establecida en la reglamentación de la USC.

Se recomienda que el estudiante lea con detalle dicho Reglamento al inicio de curso.

Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante

Mención Dirección Hotelera:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Sesiones expositivas: presentación de la orientación del trabajo, diseño y gestión de proyectos y otras actividades	6	100
Tutorías de trabajo	15	100
Presentación y defensa del trabajo	3	100
Trabajo autónomo del estudiante	156	0

Mención Gastronomía:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Sesiones expositivas: presentación de la orientación del trabajo, diseño y gestión de proyectos y otras actividades	6	100
Puesta en práctica (*)	35	100
Tutorías de trabajo	15	100
Presentación y defensa del trabajo	3	100
Trabajo autónomo del estudiante (*)	121	0

(*) En esta mención, 35 horas de trabajo autónomo son dedicadas a actividades de puesta en práctica.

Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Inicialmente cada curso se realizará una presentación de los objetivos y orientación de cada trabajo de fin de grado (TFG), junto con la planificación del mismo.

El TFG estimula el aprendizaje autónomo, confiriendo al alumnado mayor confianza en su capacidad de aprender por sí mismo y complementa su capacidad de adaptación. Permite la adquisición y puesta en práctica de conocimientos y habilidades vinculados a las diferentes áreas, posibilitando desarrollar las capacidades de iniciativa y emprendimiento, creatividad e innovación.

Se realizarán tutorías personalizadas de apoyo y orientación al estudiante en la realización del trabajo, procurando desarrollar la capacidad reflexiva en el estudiante y potenciando su autonomía en habilidades como la planificación, resolución de problemas y toma de decisiones.

Específicamente, en la *mención Gastronomía*, la temática del TFG y el concepto desarrollado se pondrán en práctica, permitiendo tangibilizar el planteamiento expuesto.

Al final del proceso, el trabajo fin de grado se expondrá y se defenderá su contenido.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Las tutorías obligatorias permitirán ir evaluando el grado de compromiso, responsabilidad y seguimiento de las orientaciones establecidas por el tutor/a, así como el grado de iniciativa y resolución de problemas.

En la evaluación final, se tendrán en cuenta aspectos como la organización y estructura del trabajo, su contenido (metodología, fuentes y recursos, análisis realizado, conclusiones), corrección lingüística, la presentación oral y escrita del trabajo y otros aspectos que puedan ser relevantes.

Contenido:

Elaboración de un proyecto de ámbito empresarial que implique o bien la integración y puesta en práctica de conocimientos y competencias de diferentes áreas de conocimiento del plan de estudios, con una visión global e integrada, o bien la especialización en un ámbito específico del currículum del plan de estudios, vinculado a la explotación real de un establecimiento.

El contenido podrá suponer la realización de un análisis crítico de la realidad empresarial de dicho establecimiento o el desarrollo de una propuesta adecuadamente valorada, así como su posible implementación y puesta en práctica.

4.2. Descripción básica de las actividades formativas

En cuanto a *la tipología de actividades formativas*, a continuación se relacionan algunas de las empleadas a lo largo de la titulación en las diferentes asignaturas, sin ánimo de ser exhaustivos y sin perjuicio de futuros planteamientos metodológicos.

En algunos casos, las actividades son de carácter *presencial*, en otros, *no presencial* como el aprendizaje autónomo por parte del alumnado, y en otros casos, *mixto o semipresencial*, combinando sesiones presenciales con actividades no presenciales. Las diferentes tipologías de actividades se presentan agrupadas y posteriormente se aporta información más detallada de cada una:

AF1. Clases magistrales participativas: clases teóricas expositivas, conferencias y charlas

AF2. Clases interactivas: análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormentas de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros.

AF3. Clases prácticas: clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos.

AF4. Pruebas teórico-prácticas, tutorías y sesiones de feedback: individuales o grupales

AF5. Formación práctica en empresa: períodos práctico-profesionales-y prácticum.

AF6. Trabajo autónomo del alumno/a: estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.

Información adicional:

- *Clase magistral participativa:* Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas, que fomentan asimismo la participación del alumnado.
- *Seminarios y/o Talleres de Trabajo:* Sesiones monográficas supervisadas con participación compartida (profesorado, estudiantes, especialistas, empresas), donde adquiere relevancia la contribución oral y/o escrita de los estudiantes y se fomenta el trabajo cooperativo.
- *Estudio de casos y Simulaciones:* Los alumnos/as aprenden sobre la base de experiencias y situaciones de la vida real, tratándose de un aprendizaje interactivo, dinámico y colaborativo.

- *Actividades formativas de carácter práctico-profesional y Practicum en empresas (Stage):* formación práctico-profesional en el centro educativo y en empresas, vinculada a materias y prácticas individuales externas en empresas del sector.
- *Técnicas de grupo:* “Brainstorming”, debates, juegos de rol, simulaciones, etc.
- *Clases prácticas:* prácticas de informática en grupos “grandes” de 24-28 alumnos/as y prácticas operativas en grupos reducidos (8-14 estudiantes).
- *Laboratorios:* clases de comprensión y producción oral en idiomas - grupos de 24-28 alumnos/as y/o reducidos (12-15 estudiantes)
- *Tutorías docentes:* individuales y/o grupales, de seguimiento y apoyo al aprendizaje de los alumnos/as (orientación para la realización de trabajos, preparación de exposiciones, búsqueda y selección de material bibliográfico y fuentes estadísticas, revisión de prácticas o problemas, resolución de dudas, sesiones de “feedback” y evaluación de resultados).
- *Actividades de evaluación:* exámenes teórico-prácticos parciales o finales, otras pruebas a realizar y presentaciones calificables.
- *Presentaciones orales y defensa de trabajos,* individuales y/o grupales.
- *Proyectos individuales/grupo* (tanto a nivel de diferentes asignaturas como en el caso del Trabajo Fin de Grado): Requiere conocimientos interdisciplinares y el alumnado *aprende haciendo*, adquiriendo una metodología de análisis, resolución de problemas y toma de decisiones necesaria para su futura práctica profesional.
- *Estudio autónomo:* teórico-práctico por parte del alumnado.
- *Realización de trabajos teórico-prácticos y/o resolución de problemas,* por parte del alumnado, individualmente o en grupo, en clase o de manera autónoma.
- *Actividades complementarias:* master classes, catas, lecturas, conferencias, jornadas temáticas, visitas “docentes” y demostraciones de empresas,
- *Tutoriales y material de apoyo diverso:* material docente de uso autónomo por parte del alumnado

La normativa de la USC establece un número de alumnos máximo para grupos “grandes” (80 estudiantes) con actividades expositivas y grupos “reducidos” (20 estudiantes) para actividades interactivas de laboratorio. En ambos casos, el CSHG trabaja con grupos de clase claramente por debajo de los máximos fijados por la universidad (*grupos grandes con un máximo, de media, de 25 alumnos/as y grupos reducidos con una media entre 8 y 15 alumnos, dependiendo de las actividades*).

4.3. Descripción básica de las metodologías docentes

En cuanto a las *metodologías de enseñanza*, éstas también se presentan agrupadas, y guardan relación con el conjunto de actividades formativas detalladas en el epígrafe anterior:

- M1.** Método expositivo (lección magistral participativa)
- M2.** Estudio de casos y resolución de problemas y ejercicios (escritos u orales)
- M3.** Método de demostración práctica
- M4.** Aprendizaje cooperativo
- M5.** Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos
- M6.** OTRAS: gamificación, clase invertida, design thinking, thinking based learning, etc.

4.4. Descripción de los sistemas de evaluación

En cuanto a *la evaluación*, el rendimiento y los aprendizajes adquiridos se valoran a través de una combinación equilibrada entre actividades de evaluación *formativa*, *sumativa* y *de evaluación final*. La evaluación de todas las asignaturas del plan de estudios y, en general en el CSHG, se realiza en primer lugar a través de un *proceso de evaluación continua*, que valora el esfuerzo, dedicación y progreso en el aprendizaje, incentivando una dedicación constante a cada asignatura a lo largo del curso. En términos generales, esta evaluación continua suele suponer el 100% del resultado final. Entre los *instrumentos de evaluación*, que en cada caso se adaptarán a los aspectos a evaluar y los criterios definidos en cada asignatura a través de su guía docente, se encuentran la realización de exámenes parciales, entrega de trabajos, realización de casos prácticos, ejecución durante las actividades práctico-profesionales, presentaciones orales, proyectos, portafolios, asistencia y participación, etc. Durante este proceso, podrán programarse actividades que sirvan conjuntamente como elementos de evaluación de varias asignaturas.

El estudiante que no supera las asignaturas o no alcanza la nota media exigida, durante la evaluación continua, debe presentarse a una *evaluación final*, donde dicha evaluación continua sigue manteniendo un porcentaje importante en el cómputo del resultado final. Con carácter general, en estos casos la evaluación continua suele alcanzar el 60% de la nota final, y la evaluación final el 40% restante, porcentajes que pueden variar en determinadas asignaturas según su especificidad. Asimismo, existirán asignaturas donde los estudiantes deberán presentarse obligatoriamente al examen final de las mismas.

Aparte de la valoración específica y los criterios que en cada asignatura puedan contemplarse para evaluar la participación, la *asistencia a las actividades presenciales* es obligatoria.

El *Reglamento Interno del CSHG* contempla que la asistencia a las actividades presenciales es obligatoria y controlada. Dada la importancia que el Centro y la USC atribuyen a la asistencia de los estudiantes (ver normativa específica de la Universidad-acuerdo do Consello de Goberno 25 de marzo de 2010 y Reglamento Interno del CSHG), las ausencias a las clases y actividades presenciales serán consideradas en la valoración final de cada materia, bien a través de las cualificaciones parciales o directamente en la calificación final. Como regla general, alcanzar entre un 20% y un 60% de ausencias en una asignatura implica diferentes penalizaciones (máximo de 2 puntos) en la nota final de la asignatura.

En los dos tipos de modalidad de matrícula (tiempo completo y parcial), el CSHG procurará, en la medida en que lo permita la organización académica del Centro, pero no garantizará la posibilidad de que un alumno, repitiendo una asignatura (en segunda o posteriores convocatorias), pueda recibir docencia presencial, según horario establecido para cada materia, En todo caso, siempre tendrá derecho al apoyo tutorial necesario, individual y/o grupal, de carácter presencial y/o semipresencial, por parte del profesorado correspondiente y a la presentación a las diferentes convocatorias, siguiendo los criterios de evaluación estipulados en la reglamentación del CSHG y/o en la guía docente de cada asignatura, necesarios para la superación de la asignatura.

En términos generales, si un alumno/a matriculado en una asignatura alcanza el 80% de ausencias sobre el total de horas presenciales de la misma, ésta se considerará suspensa con una calificación de 0. En el caso de alumnos repetidores que no tengan opción a la docencia presencial, no se aplicarán los requisitos anteriores.

En todos los idiomas ofertados en la titulación existe la posibilidad de quedar dispensado de asistencia a clase en cada curso, siempre y cuando se supere un examen inicial de valoración de nivel, de carácter voluntario, con nota mínima de 8 sobre 10.

Por último, indicar que los sistemas de evaluación se presentan agrupados del siguiente modo, con independencia de la información complementaria que figure en el programa o guía docente de cada materia:

EV1. Evaluación continua: pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud- asistencia y participación, autoevaluación y otros. Supondrá un porcentaje de la nota entre el 30% y el 100%.

EV2. Evaluación final: exámenes y pruebas escritas y orales. Supondrá un porcentaje de la nota entre el 0% y el 70%.

EV3. Evaluación de prácticas en empresa: tutor/a académico y tutor/a en empresa. La nota del tutor/a en empresa supondrá un porcentaje mínimo del 50% de la calificación, correspondiendo el restante porcentaje al tutor/a académico en el centro hasta alcanzar el 100%.

EV4. Evaluación del Trabajo Fin de Grado: estructura, contenido, desarrollo, presentación y defensa. La estructura de evaluación dependerá de cada mención y el tipo de trabajo.

El sistema de asignación de calificaciones y obtención de la nota media de los expedientes de los estudiantes será el utilizado en la USC, rigiéndose por lo especificado en el RD 1125/2003 de 5 de septiembre, que establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, la Resolución del 15 de septiembre de 2011, de la Secretaría Xeral Técnica de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria por la que se dispone la publicación del protocolo de colaboración suscrito entre la Consellería y las tres universidades gallegas para la valoración de los expedientes académicos y la Resolución 13 de febrero de 2012 de la Secretaría Xeral de Universidades, de seguimiento de dicho protocolo.

4.5. Descripción de las estructuras curriculares específicas y de innovación docente

No se contemplan de modo específico.

5 PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

5.1 Profesorado

El CSHG se integra en la Vicepresidencia primera y Consellería de Presidencia, Xustiza e Turismo, constituyendo a efectos de personal la Dirección de Profesionalización de la Axencia Turismo de Galicia.

El Centro Superior de Hostelería de Galicia, desde el comienzo de su actividad docente en 1994, no comparte a nivel de estructura y de organización interna ciertos criterios usuales en el sistema universitario, como la agrupación de sus áreas funcionales, la tipología de personal, tanto docente e investigador como administrativo, la gestión de los procesos de investigación (como los sexenios), ...

Por ello, en este apartado 5, se intenta describir la situación del personal del CSHG en base a la nomenclatura y estructura actual del sistema universitario.

Actualmente el Centro cuenta con 26 profesores que poseen una titulación de grado o superior universitaria, al que está previsto incorporar 3 personas no docentes de la organización dentro del cuadro de profesorado, que disponen de categoría de doctor/a, suponiendo por tanto una plantilla docente de 29 personas (ver apartado posterior “*plan de contingencia*”).

Todo el profesorado en el centro cuenta con una larga experiencia docente vinculada a los más de 25 años de trayectoria del CSHG en los diferentes títulos propios y tipos de formación vinculados a la Universidad. Actualmente, el centro dispone de 6 profesores/as doctores/as, 4 profesores/as en programas de doctorado con diferentes fechas previstas de presentación de tesis matriculadas y 3 doctores/as personal no docente en el CSHG incorporado a labores de docencia. Así mismo, está prevista la incorporación de 2 docentes contratados doctores por jubilación de profesorado actual durante el proceso de implantación.

En la tabla de la siguiente página, se adjunta la relación de los actuales *26 profesores* mencionados agrupados por las áreas de conocimiento propias reconocidas en el propio Centro Superior de Hostelería de Galicia, procurando integrar en el cuadro el departamento y las áreas que más afinidad podrían tener en la propia estructura organizativa de la USC.

A esta relación hay que añadir las *3 personas no docentes doctores/as* que está previsto incorporar en el cuadro de profesorado, cuya formación y experiencia profesional están vinculadas a las áreas del CSHG de administración de empresa, comercialización y TIC, y por tanto con un perfil idóneo para asumir docencia en diversas materias del Grado.

Para cada área de conocimiento, la tabla especifica el personal a:

- TC: tiempo completo
- TP: tiempo parcial
- Quinq.: número de quinquenios de docencia en el CSHG

Área de conocimiento (propia del CSHG)	Núm prof	TC	TP	Quinq.	Departamentos y áreas de conocimiento afines en la USC
Dirección y gestión hotelera	2	2	0	9	Organización de empresas y comercialización (área de organización de empresas) (*)
Higiene alimentaria y nutrición	1	0	1	1	Química analítica, nutrición y bromatología (área de nutrición y bromatología)
Biotecnología	1	1	0	2	Química analítica, nutrición y bromatología (área de tecnología de los alimentos)
Administración de Empresas, Legislación y Fiscalidad, Matemáticas y Estadística	6	6	0	25	Economía financiera y contabilidad (área de economía financiera y contabilidad)
					Derecho público especial y de la empresa (áreas de derecho mercantil y de derecho financiero y tributario)
					Derecho público y teoría del estado (área de derecho administrativo)
					Fundamentos del análisis económico (área de fundamentos del análisis económico)
					Economía cuantitativa (área de economía cuantitativa)
Dirección de comercialización gastronómica y hotelera	3	3	0	10	Organización de empresas y comercialización (área de comercialización e investigación de mercados)
TIC	1	1	0	4	Electrónica y computación (área de lenguajes y sistemas informáticos)
Gestión y Dirección de Recursos Humanos	2	2	0	10	Psicología social, básica y metodología (área de psicología social)
					Derecho público especial y de la empresa (área de derecho del trabajo y de la seguridad social)
					Ciencia Política y Sociología (área de sociología y psicología organizacional)
Idiomas	10	10	0	41	Filología clásica, francesa e italiana (área de filología francesa)
					Filología inglesa y alemana (área de filología inglesa)
					Filología inglesa y alemana (área de filología alemana)
Totales	26	25	1	102	

(*) No existe ningún departamento afín en la USC pero al tratarse de materias relacionadas con el turismo, este área se vincula con este departamento.

Implantación

El calendario de implantación del título de Grado será gradual, ofertándose el primer curso en el año académico 2022/23 e impartándose en su totalidad en el 2025/26.

Proyección a 4 años	1º	2º	3º	4º	Total
Estudiantes	75	68	63	59	265
Grupos de clase por curso (media = 19-20 alumnos-grupo)	4	4	3	3	14

Teniendo en cuenta las particularidades de las diferentes asignaturas, el número de créditos, horas y materias a ofertar por curso y su secuenciación a lo largo del plan de estudios, se obtiene la siguiente estimación de profesorado por curso:

	2022/23	2023/24	2024/25	2025/26
Implantación	1º CURSO	2º CURSO	3º CURSO	4º CURSO
Profesor/a	9	20	28	29
Profesor/a doctor/a	5	10	14	15
Ratio	56%	50%	50%	52%

Deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- Se garantizará que en todo momento al menos el 70% del profesorado del título tenga dedicación al mismo a tiempo completo.
- Todo el profesorado del centro asumirá responsabilidades docentes y de tutorización en los Trabajos Fin de Grado (TFG). Del mismo modo, se establecerán pautas de tutorización de las prácticas académicas externas en empresa bajo la coordinación y gestión del departamento correspondiente.
- Especialmente en las asignaturas práctico-profesionales y prácticas operativas, el profesorado contará, en la labor docente, con el apoyo de expertos en la práctica profesional, bajo la figura de personal de apoyo a la labor docente. En todo caso la responsabilidad de la asignatura recaerá sobre el profesorado titular.

La implantación del grado no supondrá cambios en el número de puestos ni en la retribución total a percibir por el personal dependiente de la Dirección de Profesionalización.

Plan de contingencia

Para que el CSHG pueda cumplir la exigencia del número de doctores/as en base a la planificación de implantación gradual del grado, se ha diseñado un plan de contingencia que garantiza este cumplimiento, con el compromiso expreso por parte de la Agencia Turismo de Galicia de cumplimiento del requisito del 50% de profesorado doutor/a de manera progresiva, con anterioridad al inicio de cada curso.

En este apartado se intenta compendiar y completar información presentada a lo largo de este epígrafe 6.1. Concretamente, este plan de contingencia se compone de las siguientes pautas:

- PROFESORADO DOCTOR/A ACTUAL:

El CSHG ya tiene en su plantilla actualmente *6 profesores doctores/as*.

- PROFESORADO DOCTORANDO EN PROCESO DE REALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN DE TESIS DOCTORAL:

En la actualidad *4 profesores/as* se encuentran en pleno proceso de realización de sus tesis doctorales, que serán presentadas en plazo dentro del calendario de implantación del grado.

- Doctorando/a 1: fecha prevista de presentación y defensa de tesis, diciembre 2022.
- Doctorando/a 2: fecha prevista de presentación y defensa de tesis, enero 2023.
- Doctorando/a 3: fecha límite y prevista de presentación y defensa de tesis, diciembre 2023.
- Doctorando/a 4: fecha límite y prevista de presentación y defensa de tesis, mayo 2024.

- PERSONAL ACTUAL NO DOCENTE DOCTOR/A, QUE SE INCORPORARÁ A LA DOCENCIA DEL TÍTULO:

Dentro de la plantilla actual, el CSHG dispone de *3 trabajadores/as con titulación de doctor/a*, que no ejercen labores docentes en este momento y que serán incorporados al cuerpo docente durante los cursos de implementación del grado. Su formación y experiencia profesional están vinculadas a las áreas del CSHG de administración de empresa, comercialización y TIC, y por tanto con un perfil idóneo para asumir docencia en diversas materias del Grado en esas áreas de conocimiento.

La previsión inicial de incorporación progresiva a la docencia, no descartándose su participación en otros cursos y materias, es:

- 2022/23: 1 doctor/a (1º curso)- área TIC
 - 2023/24: 1 doctor/a (1º curso)- área TIC, 2 doctores/as (2º curso)- áreas TIC y Administración de Empresas
- PERSONAL DOCENTE DOCTOR/A A INCORPORAR EN PRÓXIMOS CURSOS, MEDIANTE CONTRATACIÓN:

Durante este calendario de implementación tres de los actuales docentes del CSHG alcanzarán su edad de jubilación y recientemente ha causado baja en el centro otro docente/a.

En cualquiera de estas cuatro situaciones, la cobertura de esas plazas se realizará al menos mediante contratación de 2 *profesores/as doctores/as*. La previsión de jubilación de los/las tres docentes en dichas circunstancias está previsto que se produzca en octubre 2023, julio 2025 y noviembre 2025, y la cobertura de la baja actual se podrá ejecutar en cualquier momento del proceso de implantación que sea preciso, no estando prevista la necesidad de estas dos contrataciones al menos hasta el curso 2024/25.

LA PROYECCIÓN DE COBERTURA DE DOCTORES/AS, SEGÚN IMPLANTACIÓN PROGRESIVA E INCORPORANDO INFORMACIÓN SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE DOCENTES DOCTOR/A, ES LA SIGUIENTE:

	2022/23	2023/24	2024/25	2025/26
Implantación	1º CURSO	2º CURSO	3º CURSO	4º CURSO
Profesor/a	9	20	28	29
Profesor/a doctor/a	5	10	14	15
Ratio	56%	50%	50%	52%
DISPONIBILIDAD DE DOCTORES/AS en el CSHG	9 (6 docentes + 3 no docentes incorporados al Grado)	11 (8 docentes + 3 no docentes incorporados al Grado)	14 (10 docentes + 3 no docentes+ 1 doctor contratado)	15 (10 docentes + 3 no docentes+ 2 doctores contratados)

Indicar que la Agencia Turismo de Galicia contempla un plus económico para el profesorado/a doctor/a del CSHG, en el momento en que éste cumpla dicha condición, como una medida de estímulo y reconocimiento.

Por último, mencionar que a fecha actual (2025) se está cumpliendo el plan de contingencia y la cobertura de profesorado doctor, según la cronología de implantación prevista en su momento.

Carga docente del profesorado y experiencia profesional

A continuación, se detalla la carga docente del profesorado, siguiendo el criterio de distribución por áreas de conocimiento del CSHG, indicando asimismo la experiencia profesional en cada caso:

Profesor/a	Carga docente (horas)	Experiencia profesional
DIRECCIÓN y GESTIÓN HOTELERA		
1 profesor/a	190 ó 285 dependiendo de grupos clase por mención	Experiencia en empresas hoteleras (director/a de hotel) y en el ámbito de la intermediación turística
1 profesor/a	176 ó 264 dependiendo de grupos clase por mención	Experiencia en empresas hoteleras: dpto. Alojamiento- responsable Regiduría de Pisos
HIGIENE ALIMENTARIA y NUTRICIÓN		
1 profesor/a	380	Experiencia como nutricionista, dietista, consultoría nutricional y docencia
BIOTECNOLOGÍA		
1 profesor/a	339	Experiencia en Ensa-Montpellier (Francia) y EVEGA
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, LEGISLACIÓN y FISCALIDAD, MATEMÁTICAS y ESTADÍSTICA		
1 profesor/a	473	Profesor/a asociado de la USC, desde 2007, responsable de Administración en CSHG
1 profesor/a	460	Experiencia en sector financiero
1 profesor/a	425	Investigador/a en USC y la Universidad Autónoma Barcelona
1 profesor/a	422	Experiencia directiva en departamento financiero- contable y director/a gerente en el ámbito hotelero
1 profesor/a	440	Experiencia profesional en sector bancario
1 profesor/a	285	Experiencia en asesoría jurídica en Asociación de Empresarios de Hostelería y abogacía. Profesor/a asociado/a Universidad de Vigo

Profesor/a	Carga docente (horas)	Experiencia profesional
DIRECCIÓN DE COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA y HOTELERA		
1 profesor/a	250	Jefe/a de Promoción, Director/a de Marketing y Ejecutivo/a de cuentas en agencia publicitaria, responsable de Marketing en CSHG
1 profesor/a	275	Experiencia en ámbito de Marketing, Comunicación y Relaciones Públicas
1 profesor/a	365	Jefe/a de Administración y contabilidad. Experiencia docente en formación continua y ocupacional
TIC		
1 profesor/a	248	Experiencia TIC en SERGAS-atención primaria
GESTIÓN y DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS		
1 profesor/a	300	Consultor/a en gestión de RR.HH., responsable de RRHH en CSHG
1 profesor/a	405	Experiencia en consultoría en gestión de Recursos Humanos y formación continua
IDIOMAS		
1 profesor/a inglés	330	Traductor/a, experiencia docente previa
1 profesor/a inglés	350	Acreditado/a ACSUG
1 profesor/a inglés	330	Experiencia docente previa
1 profesor/a inglés	355	Experiencia docente previa en extranjero y oficial
1 profesor/a inglés	315	Experiencia docente previa en extranjero
1 profesor/a francés	280	Traductor/a-intérprete, experiencia docente previa en extranjero
1 profesor/a francés	340	Experiencia docente previa oficial
1 profesor/a francés	360	Experiencia docente previa
1 profesor/a alemán	370	Traductor/a-intérprete, experiencia docente previa en extranjero
1 profesor/a alemán	370	Experiencia docente previa oficial

Profesor/a	Carga docente (horas)	Experiencia profesional
PROFESORADO DOCTOR/A QUE SE INCORPORA AL GRADO (personal no docente actual del CSHG)		
1 profesor/a	60	Socio-responsable de proyectos y directora de expansión en el sector. Responsable del área formación continua y consultoría en CSHG-Turismo de Galicia
1 profesor/a	60	Gestor de cuentas. Jefe de operaciones y TIC (UK). Consultor estrategia. Profesor/a asociado en la USC desde 2017. Responsable actual de Marketing en CSHG.
1 profesor/a	60	Responsable de gabinete comunicación, redactor. Profesor/a en la UNED, y asociado en la USC desde 2018. Asistente de Marketing en CSHG.

Labor investigadora del profesorado

En la línea descrita al comienzo de este apartado, el personal docente del CSHG ha venido realizando labores de investigación desde la apertura del centro en 1994, aunque no acorde en todos los casos a la regulación de esta actividad en el ámbito de la universidad en España. Estas labores han abarcado diferentes ámbitos de conocimiento, enmarcadas en líneas o proyectos de investigación y realización de tesis doctorales.

Una buena parte del profesorado del CSHG ha participado en actividades vinculadas a Congresos, Jornadas y otro tipo de Encuentros, y se han generado diversas Publicaciones prácticamente en la totalidad de las áreas de conocimiento del CSHG: Comercialización, Alimentos y Bebidas, Higiene, Nutrición y Dietética, Enología, Alojamiento, Recursos Humanos, Administración de Empresas, Legislación e Idiomas.

A continuación, se presenta una relación de parte de estas actividades encuadradas por áreas de conocimiento, correspondiendo a profesorado de dichas áreas y sin personalizar la autoría nominal específica en cada caso (en cumplimiento de normativa LOPDGDD).

ÁREA DE COMERCIALIZACIÓN:

- “El efecto sobre la rentabilidad hotelera de los apartamentos turísticos: El ejemplo de la repercusión de Airbnb sobre los precios hoteleros en el Camino de Santiago”. Tesis doctoral en período de redacción. Departamento de Organización de Empresas y Comercialización. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. USC.

- “La repercusión del producto gallego en la restauración y su relevancia en la satisfacción de los clientes”. Programa de Doctorado de la Facultad de C.C. Económicas y Empresariales. 2020.
- “Gestión de las relaciones con el cliente- Análisis de las dimensiones clave de los sistemas CRM en el ámbito del sector hotelero español”. DEA, USC, septiembre 2010. Investigación presentada en las XXII Jornadas Luso-españolas de Gestión Científica, Universidad de Trás-os-Montes e Alto Douro (Vila Real, Portugal (febrero 2012)
- “Los canales de distribución en los establecimientos hoteleros de Galicia”. DEA, USC, 2010.
- “Análisis de la racionalidad tecnológica en Internet: De la caracterización filosófica de la Tecnología al estudio de las TICs”. Tesis doctoral, UDC, (nov. 2012). Ocho conferencias, participaciones en Comités organizadores de Jornadas, creación y desarrollo de diversos proyectos de divulgación y colaboración en el Programa de Movilidad Erasmus. Participación en 5 grupos de investigación: entre los que se pueden nombrar dos convocatorias en "Red: Turismo de incentivos en Galicia. Turincentiving Galicia", Proyecto de la Xunta de Galicia R2014/020. Investigador Principal: Ana Belén Fernández Souto (1/1/2014-30/11/2015).
- “La marca. Nuevas oportunidades para la marca Galicia” y “Participación ciudadana en comunicación social”, con la colaboración del grupo REAL-CODE, Red Europa América Latina de Comunicación y Desarrollo.

Aportaciones a Congresos:

- “La valoración de los resultados de las Tecnologías de la Información y la Comunicación: Valores internos”, Jornadas sobre Tecnología, valores y Ética, XVII Jornadas de Filosofía y Metodología Actual de la Ciencia, Universidad de A Coruña, campus de Ferrol, 15 y 16 de marzo 2012.
- “Análisis de la creatividad en el diseño de medios de comunicación electrónicos: El caso de la web”, Jornadas sobre creatividad, innovación y complejidad en la Ciencia. XV Jornadas de Filosofía y Metodología Actual de la Ciencia, Universidad de A Coruña, campus de Ferrol, 11 y 12 de marzo 2010.
- “Inadequacy of Description for Social Sciences and the Sciences of Artificial: The Case of the Sciences of Communication”, ESF Workshop on Explanation, Prediction, and Confirmation in the Social Sciences: Realm and Limits, October 26-27 at the Faculty of Economics of the University of Amsterdam 2009.
- “La recíproca dependencia entre la Tecnología y los valores sociales y políticos: El caso de Internet”, Jornadas sobre Ciencia, Tecnología y Sociedad, Universidad de A Coruña, campus de Ferrol, 11 y 12 de marzo 2004.
- “Criterios económicos que influyen en el desarrollo de la Tecnología de la comunicación: el caso de Internet”, Tercer Simposio de la Sociedad Iberoamericana de Metodología Económica en la Universidad de Alcalá de Henares (Madrid). Septiembre 2002.

ÁREAS DE ALIMENTOS&BEBIDAS, ENOLOGÍA e HIGIENE, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:

- “Conservación y elaboraciones de pescados del Atlántico sur”. CSHG con la Namibian Fish Consumption & Promotion Trust y A.E.C.I.D.2011.
- “Desarrollo y adaptación de recetas tradicionales españolas de pescado y marisco a 4ª gama y adaptación a las líneas de producción”. CSHG con la empresa Royal Greenland en Dinamarca”. 2007.
- Participación en diversos proyectos o contratos de I+D financiados en convocatorias públicas, en colaboración con diferentes universidades e instituciones.
 - Caracterización ampelométrica de variedades autóctonas de Vitis vinífera de interés en la provincia de Ourense (1992)
 - Caracterización ampelográfica y aromática de la variedad de Albariño (1994)
 - Caracterización ampelográfica y aromática de las variedades autóctonas gallegas (1997)
 - Selección clonal y sanitaria de variedades de vid autóctona de Galicia (2000),...
 - Multiplicación in vitro, adaptación y cultivo en vivero de vitro plantas de vid. Indexaje en verde para obtener su certificación como material libre de virus (2002),.....
 - Constitución de un banco de datos agronómicos, fenológicos, enológicos y ampelográficos de castas de variedades de vid autóctonas de Galicia (2004)
 - Sustainable enhancement of autochthonous wine grapes in mountain áreas- CRAFT (2005),...
 - Innovaciones culinarias con estrategia de conservación de platos de quinta gama (CSHG-2010).
- Participación en diversos proyectos o contratos de I+D financiados en convocatorias públicas, en colaboración con diferentes universidades e instituciones.
 - Investigación de hidrocarburos aromáticos policíclicos en alimentos (1995)
 - Implantación de un nuevo proceso de elaboración de los productos sometidos a fritura y de tratamiento para la reducción de residuos (2006).
 - Validación de los protocolos de limpieza y desinfección aplicados en la factoría de Panrico, S.A. de Santiago (2006)
 - Estudio de las alteraciones superficiales aparecidas en la producción de quesos de las denominaciones de origen Tetilla y Arzúa-Ulloa (2007)
 - Migraciones y corrosiones de materiales, formación de biofilms y adecuación de tratamientos para combatirlos (2007)
 - Desarrollo de hamburguesas semivegetales con características funcionales y control de su vida útil (2008).

- Desarrollo de nuevas formulaciones de pan artesano y empleo del envasado activo e inteligente para aumentar la vida útil de los productos de Vending (2008).
- Aperitivos equilibrados: una asignatura pendiente (2008)
- Introducción de valor añadido en la preparación y presentación de preparados de pulpo (2009).
- Desarrollo de alimentos de sexta gama: alimentos de quinta gama con vida útil prolongada (2009).
- Tratamiento innovador de un producto tradicional: mejillones al vapor preparados (2009).
- Innovaciones culinarias con estrategia de conservación de platos de quinta gama (investigador responsable). CSHG, 2010.
- Problemática asociada a la presencia de micotoxinas en el forraje ensilado para ganado vacuno (2010)
- Desarrollo de alimentos saludables para nuestros mayores (2012)
- “Innovaciones culinarias para el fomento de hábitos alimentarios saludables entre la población escolar gallega” (investigador/a principal). Dirección Xeral de Investigación, Desenvolvemento e Innovación. Xunta de Galicia, 2012.
- 18 contribuciones a Congresos (comunicaciones y posters), desde 1989 hasta la actualidad. La más reciente:
 - “Collaborative study between CSHG and USC to research the use of new trends (use of essential oils for food conservation). Poster, EuroChrie, 2012
- Director/a de 2 tesis doctorales

AREA DE GESTIÓN HOTELERA:

- “El impacto de la Hostelería con encanto en el casco histórico de Santiago”. Master-tesis USC, 2008. Publicada por Turespaña, Ministerio de Industria, Turismo y Comercio de España, 2008.
-
- Doctorando/a dentro de la línea de investigación “Desarrollo Turístico Sostenible”. Tesis doctoral en período de redacción. Facultad de Geografía.

AREA DE RECURSOS HUMANOS:

- “Recursos Humanos y Rendimiento”. Participación en línea de investigación actual, Grupo de Investigación “Recursos Humanos y Rendimiento”, Dpto. de Ciencia Política y Sociología, Facultad de Psicología- USC.
- “El desempeño del personal directivo hotelero”. Tesis Doctoral en período de redacción. Dpto. de Ciencia Política y Sociología, Facultad de Psicología- USC.
- “Efectos de Distorsión Motivacional en el NEO-FFI”. Tesina de licenciatura. USC, 1993.

AREA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS:

- “Financiación de la Seguridad Social, Equilibrio General Aplicado, Turismo cultural”.
- “Evaluación de Políticas Medioambientales en España y México”. Universidad Autónoma de Barcelona, 2006.
- “La Seguridad Social: análisis institucional, modelización y simulación de políticas”. Universidad Autónoma de Barcelona, 2006.
- “Unidades de Transferencia”. IDEGA, 2009.
- “Evaluación de políticas públicas en España y algunos países hispanoamericanos”, Universidad Autónoma de Barcelona, 2010.
- “Nuevas fuentes de financiación para entidades deportivas profesionales”, etapa de tesis doctoral.

Ponencias en congresos:

- “Input-Output as an analytical tool for hotels: the case of a business hotel in Spain”. Autores: C. Manrique y R. Viejo. Congreso: European Council on Hotel, Restaurant & Institutional Education Lugar celebración: Dubai Fecha: 07-11-2014
- “Hospitality in new members of the European Union: An input output analysis”. Congreso: European Council on Hotel, Restaurant & Institutional Education Autores: A. Carrascal, M. Fernández, R. Viejo Lugar celebración: Dubrovnik Fecha: 19-10-2011

AREA DE IDIOMAS:

- “Reto del Espacio Único Europeo. Implantación curricular de las TIC para la enseñanza de lenguas modernas con fines específicos en el Centro Superior de Hostelería de Galicia”. Programa de doctorado en Filología Alemana, UNED, 2009.
- “Alice Walker and the Civil Rights Movement”. Trabajo Fin de Master, USC, 2011.
- “Nominal Modifiers in Noun Phrase Structure: Evidence from Contemporary English”. Tesis doctoral, USC, 2009.
 - Participación en proyectos de investigación:
 - “Construccionalización y Gramaticalización en Inglés”, USC, 2011-2014
 - “Variación, cambio lingüístico y gramaticalización III”, corpus ARCHER, 2012
 - “Construccionalización en la Historia de la Lengua Inglesa: dinámicas sintácticas y cognitivas”, Univ. de Santiago y Vigo, 2011
 - “Red de investigación English Linguistics Circle”, Univ. de Santiago y Vigo, 2010

- “Ayudas de Estructuración de Unidades de Investigación en Humanidades y Ciencias Sociales, USC, 2008.
 - Diversas contribuciones a Congresos (comunicaciones) y participación en Seminarios, desde 2006 hasta la actualidad. La más reciente:
 - “English vague words as N2 in N+N structures: an example of colloquialisation of written discourse”. *45th Annual Meeting of the Societas Linguistica Europaea, Universidad de Estocolmo (Suecia), septiembre 2012*
- “Lingüística sincrónica y diacrónica, morfología, sintaxis, léxico, evolución de los nominales como modificadores”. Línea de investigación actual.
- “*Webrecherchen* en los manuales de Alemán como Lengua Extranjera”. DEA, Universidad de Vigo, 2009. Línea de investigación: Enseñanza y aprendizaje de lenguas extranjeras
- “Lokalisierungsausdrücke: Eine Kontrastive Untersuchung Deutsch – Spanisch anhand der kerngruppe de Primaren Lokalpräpositionen”. TIT por la USC, 2010.
- "L'évolution des méthodologies pour l'enseignement du français langue étrangère". TIT por la USC, 2009.
- “Uso e necesidades de inglés no alumnado do CSHG e sector hostaleiro en Galicia”. Tesis Doctoral.
 - « Lenguas para fines específicos (LSP), Inglés para fines específicos (ESP), análisis de necesidades, enseñanza de lenguas por tareas (Tas-based Language Teaching)”. Línea de investigación actual.
 - Diversas contribuciones a Congresos, desde 2005 hasta la actualidad. La más reciente:
 - “Preliminary results of a needs analysis survey on the use of the English Language in the hospitality industry”. I Congreso Internacional de Turismo y Lenguas Extranjeras. Palma de Mallorca, abril 2011.

OTRAS ÁREAS:

- “Tangibilidad del colectivo gerontológico, el hecho alojativo, la vivencia vacacional. Una visión jurídica”. Tesis doctoral. Departamento de Derecho Laboral. Facultad de CC Jurídicas y del Trabajo. Universidad de Vigo.
- “Micoflora y micetación (*Ascomycotina*, *Basidiomycotina*) de los ecosistemas dunares de Galicia”. Tesis doctoral. UVIGO, 2015.
- Dirección de la revista científica de investigación micológica “*Mykes*”. Publicación de artículos en revistas científicas y participación en diversos Congresos con comunicaciones relacionados con el área de la micología gallega.
- Biodiversidade fúnxica galega: 2018-2022. *Micoga. Base de datos de información corolóxica da micobiota galega [en liña]*.

PUBLICACIONES (libros, artículos y colaboraciones). Se mencionan algunas:

- Why fish is good for you?. Enjoy Namibian Fish, 2012, pp.11-13
- Levels of seven PCBs used as markers of Dioxin in pork meat commercialized in Spain. J.AUAC Int., 2001, pp.1799-1801
- Determinación de ácidos grasos en carne de cerdo. Alimentaria, 2001, pp.41-44
- Cogumelos dos piñeirais dunares do Baixo Miño. *Monografías da Asociación Naturalista "Baixo Miño"*, 1996, 6: 1-42.
- Actualización do catálogo micolóxico galego (*Agaricomycotina, Basidiomycota*) Mykes, 2010, 13: 33-136.
- Método gas-cromatográfico rápido para la avaliación directa do etanol e glicerina en viños. Godello de Valdeorras, 2005, pp.173-174
- "A Contribution to the Characterisation by Electrophoresis of Grape Plant Varieties Cultivated in Galicia (NW Sapin)". Journal International des Sciences de la Vigne e du Vin, 2000, pp. 15-18.
- "Design and updating of a computer system for the ampelometri, characterization of grapevine varieties". Journal of Wine Research, 1993, pp 197-203.
- "Differentiation des cepages autochtones du Nord-Quest de l'Espagne (Galice) et elaboration d'une de determination vase sur l'ampelometrie". Journal International des Sciences de la Vigne e du Vin, 1994, pp. 1-17.
- "Differentiation des clones de cépages cultivés traditionnellement en ESpagne (Galice) et elaboration d'une clé de determination pour l'application de mesures phyllometriques". Journal International des Sciences de la Vigne e du Vin, 1998, pp. 183-191.
- "Eficacia del tratamiento antibottrítico con "switch" en uvas de la variedad Mencía e influencia sobre la fermentación alcohólica y la calidad de los vinos obtenidos". Tecnología del Vino, 2004, pp. 43-47
- "Caracterización ampelográfica de diferentes variedades de vid cultivadas en Galicia". Tecnología del Vino, 2005, pp.. 39-47
- "Microsatellite and AFLP analysis of autochthonous grapevine cultivars from Galicia (Spain)". American Journal of Enology and Viticulture, 2009, pp.215-222
- "El 16PF, el modelo de cinco factores y el rendimiento en el trabajo". Revista de Psicología Social Aplicada, 1995, Vol. 5, nº3, pp.81-94
- "Personality and Job Performance in Financial Services Managers". International Journal of Selection and Assessment, 1997, Vol.5, nº 2, pp. 91-100
- "Las revoluciones científicas. Del análisis de Thomas Kuhn a la visión actual", Boletín de la Sociedad de Lógica, *Metodología y Filosofía de la Ciencia en España*, nº 27-28, (2002), pp. 12-13. (Reseña)
- "La racionalidad tecnológica y los problemas de predicción en Herbert Simon" en GONZÁLEZ, W.J. (ed.), *Racionalidad, historicidad y predicción en Herbert A. Simon*, Netbiblo, A Coruña, 2002, pp. 147-166.
- "GONZÁLEZ, W. J. (ed.), (2002), Diversidad de la explicación científica. Barcelona: Ariel", *Theoria*, v. 18, n. 1, (2003), pp.113-115. (Reseña)

- “Cometido de los valores económicos en las Tecnologías de la Información y la Comunicación. Reflexiones sobre el caso Internet”, en SALDIVIA MALDONADO, Z. (ed.), *Ensayos de Epistemología Contemporánea*, Bravo y Allende Editores, Santiago de Chile, 2011, pp. 141-166.
- “Complejidad en las Ciencias de la Comunicación debido a la racionalidad: el papel de la racionalidad limitada ante la creatividad e innovación en Internet”, GONZÁLEZ, W. J. (ed), *Las Ciencias de la Complejidad: Vertiente dinámica de las Ciencias de Diseño y sobriedad de factores*, Netbiblo, A Coruña, 2012 en prensa.
- “Values Regarding Results of the Information and Communication Technologies: Internal Values”, en González, W. J. (ed.), *New Perspectives on Technology, Values, and Ethics, Theoretical and Practical*, Springer, Dordrecht, 2015.
- “Cómo comunicar desde asociaciones astronómicas”, VI Wokshop CMON, Clube de Astronomía Vega Compostela y la Universidade Santiago de Compostela, Monte da Condesa, Universidade Santiago de Compostela, 2 de diciembre, 2017.
- “Método gas-cromatográfico rápido para la evaluación directa de etanol y glicerina en vinos”. *Anales de Bromatología*, 1989, pp.375-381
- Gas Chromatographic determination of polychlorinated biphenyls in mussels from Galicia (NW Spain). *J. Assoc. Off. Anal. Chem. Int.*, 1994, pp.985-988
- Hexane as solvent for determination of PAH's in spectrofluorimetry. *Analisis*, 1995, pp.495-498
- Comparison of two extraction methods for determination of PCBs and PCTs in mussels from Galicia. *Talanta (Holanda)*, 1996, pp.487-491
- Estudio de la presencia de nitrato potásico en quesos comerciales. *Alimentaria*, 1996, pp.83-86
- Evaluación del aporte calórico, composición lipídica y colesterol de los menús ofertados en un comedor escolar compostelano. *Chromatographia (Alemania)*, 1996, pp.69-70
- Levels of aliphatic hydrocarbon in viscera of wolves (*Canis Lupus*, L) in Galicia (N.W. Spain). *Bull. Envirom. Contam. Toxicol.*, 1997, pp. 543-547
- *New Trends and Methodologies in Applied English Language Research II: Studies in Language Variation, Meaning and Learning. Linguistic Insights Series. Bern: Peter Lang, 2012. ISBN 978-3-0343-1061-1.*
- *The status and development of N+N sequences in Contemporary English noun phrases. (Linguistic Insights Series). Bern, etc.: Peter Lang., 2011. ISBN: 978-3-0343-0534-1.*
- Nominal Modifiers in Noun Phrase Structure: Evidence from Contemporary English. *Universidad de Santiago de Compostela: Servicio de Publicaciones, 2010. [CD-ROM] ISBN: 978-84-9887-318-4.*
- “Nitrate Pollution in Inland Waters: Causes, consequences and Policy”. *IDEGA*, 2003, Vol. 24, pp 1-45
- “La Seguridad Social: análisis institucional, modelización y simulación de políticas”, Fundación La Caixa (libro), 2009. (21º Premio Dr. Rogeli Duocastella de investigación en el campo de las Ciencias Sociales).

- “New insights into the teaching of spoken language. A typology for the classification and development of oral tasks”. Estudios de Metodología de la Lengua Inglesa. Universidad de Valladolid, 2010
- “A preliminary needs analysis of English Language teaching of first year students at a hotel management school”. Estudios de Metodología de la Lengua Inglesa. Universidad de Valladolid, 2010
- “Values Regarding Results of the Information and Communication Technologies: Internal Values”, en GONZÁLEZ, W. J. (ed.), *New Perspectives on Tehnology, Values, and Ethics, Theoretical and Practical*, Springer, Dordrecht, 2015.
- “Complejidad en las Ciencias de la Comunicación debida a la racionalidad: Papel de la racionalidad limitada ante la creatividad e innovación en Internet”, GONZÁLEZ, W. J. (ed.), *Las Ciencias de la Complejidad: Vertiente dinámica de las Ciencias de Diseño y sobriedad de factores*, Netbiblo, A Coruña, 2012.
- “Cometido de los valores económicos en las Tecnologías de la Información y la Comunicación. Reflexiones sobre el caso Internet”, en SALDIVIA MALDONADO, Z. (ed.), *Ensayos de Epistemología Contemporánea*, Bravo y Allende Editores, Santiago de Chile, 2011.

ACTIVIDAD INVESTIGADORA Y PUBLICACIONES DEL PERSONAL NO DOCENTE DOCTOR INCORPORADO AL GRADO:

- “Assessing the Influence of Strategic Resources on the Quality of Life in Spanish Cities”. Sustainability, 2021.
- “E-Government, Transparency & Reputation: An Empirical Study of Spanish Local Government (2018). Information Systems Management”.
- “E-government, transparency, reputation and performance. An empirical study in a sample of Spanish municipalities”. Tesis doctoral, 2016.
- "La imagen turística de Galicia. El uso de la marca Galicia por primera vez en la publicidad de la institución autonómica: estudio comparado del anuncio para televisión 2006-2011". Tesis doctoral. Ciencias de la Comunicación- USC.
- "Opinión pública y marca territorio: la emoción como reclamo turístico en Galicia, Bretaña e Irlanda", capítulo del libro (2015). Medios y opinión pública. Editorial Universidad del Rosario.
- "La información y la participación ciudadana: una experiencia local", parte del texto en producción del CD "TV local en Europa" (Santiago de Compostela, julio 2003).
- "La marca territorio como eje de la estrategia pública de comunicación para el turismo: diferenciar Galicia en el mercado español". XIII Congreso Internacional IBERCOM. Santiago de Compostela (del 29 al 31 de mayo de 2013).
- Estudio de necesidades de formación en el sector turístico en Galicia, por geodestinos y por itinerarios del Camino de Santiago (2018).
- Jornadas y ponencias diversas en foros y congresos sobre el sector (“Nuevo paradigma del negocio Hotelero”, “Xacobeo 10: productos turísticos en el camino”, “Hoteles SPA y Wine SPA”).

El CSHG pretende seguir fomentando las actividades de investigación, potenciando la colaboración con grupos de investigación de la USC, otras universidades e instituciones. Entre las líneas de investigación futuras está previsto potenciar las de ámbito gastronómico, con estrecha vinculación con la industria agroalimentaria especialmente de la Comunidad Autónoma gallega.

En la actualidad existe profesorado colaborando con grupos de investigación de la USC y otras instituciones:

- Persoas, organizacións sostibles e marketing (posmark). Código grupo: gi-1191. (Programas Artabria Emprega: código grupo: cp-162, código grupo: cp- 106, código grupo: cp- 174, código grupo: cp- 133, código grupo: cp- 007). Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. USC.
- Grupo de investigación "RR.HH. y Rendimiento". Departamento de Ciencia Política y Sociología. Facultad de Psicología. USC.
- Grupo de investigación "Biotecnología GI-1208". Facultad de Biología. USC.
- Grupo de investigación "Ciudadanía y Comunicación (CIDACOM)". Departamento de Ciencias de la Comunicación. Facultad de Ciencias de la Comunicación. USC.
- Grupo de estudios territoriales. UDC. Colaboración con CICEE (Centro de Investigaçao em Ciências Económicas & Empresariais. Universidad Autónoma de Lisboa).
- Colaborador/a con el Grupo Micológico Galego (grupo de investigación)

Asimismo, tal y como se indica en el apartado de Formación Continua y Consultoría, el CSHG participa y desarrolla *proyectos* diversos, tanto a nivel autonómico, nacional e internacional, del *ámbito gastronómico y hotelero*, que al tratarse en muchos casos de proyectos realizados a medida de los clientes, incluyen una parte de investigación aplicada importante.

5.2 Personal de apoyo a la labor docente

El centro cuenta adicionalmente con personal con un perfil profesional vinculado a la docencia que no dispone de titulación universitaria.

Esto sucede en asignaturas como Organización Operativa del departamento de Alimentos y Bebidas, Materias Primas y Procesos de Transformación, Prácticas Operativas del departamento de Alimentos y Bebidas y Gestión de Alojamiento, ya que tradicionalmente no han existido, en este ámbito de conocimiento, titulaciones específicas a nivel universitario en el sistema español y actualmente apenas existen titulados específicos en estas áreas.

Sin embargo, existen otros perfiles académico-profesionales afines en el CSHG que pueden asumir la titularidad docente de dichas materias y, al mismo tiempo, apoyarse en este personal, con experiencia amplia y acreditada en el campo de estudio o en su enseñanza, de apoyo a la labor docente. De este modo se podrá garantizar la calidad y la excelencia de la docencia impartida.

El personal de apoyo a la labor docente cuenta a su vez con una dilatada experiencia formativa en el CSHG y experiencia profesional, tal y como refleja la siguiente tabla que presenta los años de experiencia docente en cada caso:

Área de conocimiento (propia del CSHG)	Profesorado Tiempo Completo (quinquenios)
TIC <i>1 trabajador</i>	5
Dirección y Gestión de Restauración (Cocina) <i>7 trabajadores</i>	29
Dirección y Gestión de Restauración (Servicios) <i>5 trabajadores</i>	21
Dirección y Gestión Hotelera <i>1 trabajador</i>	2

5.3. Otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios propuesto

El Centro cuenta con personal propio para prestar los diferentes servicios académicos y no académicos necesarios para el buen funcionamiento del CSHG.

Los departamentos o áreas funcionales existentes son los siguientes: Dirección, Coordinación Académica, Stages (practicum), Administración, Márketing, Formación Continua y Consultoría, Explotación-Mantenimiento y Residencia. En su gran mayoría se trata de personal con formación superior (licenciatura o diplomatura), y existen tres perfiles que disponen de un doctorado (dos de ellos imparten formación en el ámbito universitario).

Tipo	Personal
1. Director/a	1
2. Subdirector/a-responsable Stages	1
3. Coordinador/a Académico/a	1
4. Responsable Consultoría	1
5. Orientador/a pedagógico/a	1
6. Gestores departamento: coordinación académica y marketing	2
7. Técnicos/as-asistentes varios	5
8. Administrativos/as	5
9. Ordenanza	1
10. Limpieza	1
TOTAL	19

Debe tenerse en cuenta que el CSHG está integrado en la Agencia Turismo de Galicia de la Consellería de Presidencia, Xustiza e Turismo de la Xunta de Galicia y por lo tanto prestan ciertos servicios generales del CSHG, como trámites de contratación, gestión económica y contable, gestión de personal, etc.

Indicar asimismo que diferentes servicios relacionados con el CSHG y su campus, dentro del conjunto de instalaciones de la Agencia Turismo de Galicia, son prestados por el personal de empresas contratadas, como el servicio de conserjería de la Residencia, el personal de Seguridad, servicios de limpieza y mantenimiento adicionales y jardinería.

5.4 Mecanismos para asegurar la igualdad entre mujeres y hombres y no discriminación de personas con discapacidad

La USC dispone en la actualidad de un plan estratégico de oportunidades entre mujeres y hombres de la USC (II plan 2014-2018), que pretende ser participativo, inclusivo, transformador y abierto, y que menciona una serie de principios de actuación que el CSHG comparte: responsabilidad social, igualdad, reconocimiento de la maternidad y

paternidad como valor social, conciliación de la vida personal, familiar y laboral, fomento de la corresponsabilidad, presencia o composición equilibrada, transversalidad de género, uso no sexista del lenguaje y de la imagen, investigación y docencia inclusivas, y participación, género e igualdad.

La USC dispone de la oficina de Igualdad de Género cuya misión fundamental es hacer efectivo el compromiso de la USC: <https://www.usc.gal/es/servicios/area/igualdad>

La contratación en el CSHG, tanto del profesorado como del personal no docente, se realiza respetando los principios aplicables a la contratación en el sector público, igualdad, mérito y capacidad, y específicamente los de igualdad de género (ver Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres; Decreto legislativo 2/2015, de 12 de febrero, por el que se aprueba el texto refundido de las disposiciones legales de la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de igualdad) y no discriminación de personas con discapacidad (<https://www.usc.gal/gl/servizos/area/inclusion-participacion-social>).

El Centro reconoce en todos los casos el derecho a la conciliación de la vida personal, familiar y laboral, con las siguientes medidas entre otras:

- Permiso por maternidad y por paternidad
- Permiso por lactancia
- Excedencia por cuidado de hijos o familiar
- Reducciones de jornada laboral, por cuidado de hijos o familiares
- Posibilidad de ajustes de horario laboral para permitir la conciliación
- Y cualquier otra medida que haya que adoptar para fomentar dicho derecho

Asimismo, el CSHG ha realizado acciones encaminadas a favorecer la accesibilidad de las personas con algún tipo de discapacidad.

6. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE: MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

6.1 Justificación de la adecuación de medios materiales y servicios disponibles

Aparte de los medios y servicios que la USC pone a disposición de la comunidad educativa, el CSHG dispone de un campus propio de 50.000 metros cuadrados que comprende 5 edificios. La capacidad especificada en cada apartado se refiere a cada aula o espacio “tipo”, siendo la capacidad total la que aportan el total de espacios detallados.

a. El edificio de AULAS de TEORÍA-GESTIÓN

- Aulas de gestión (docencia teórico-práctica)
 - 14 aulas de clase: capacidad 30 personas
 - 1 aula de conferencias: capacidad 70 personas
 - 2 aulas seminario: capacidad 15 personas
- Aulas de informática (2 aulas): capacidad 30 puestos
- Laboratorios de idiomas (2 aulas digitales): capacidad 28 puestos
- Aula cafetería: 19 metros de barra y 32 plazas
- Biblioteca: 44 puestos
- Salas multiuso (3 salas de trabajo-alumno): dos salas para 15 personas y otra para 20 personas
- Despachos de profesorado en las diferentes plantas
- Despachos de Dirección, Subdirección, Coordinación Académica, Stages, Marketing y Administración
- Recepción

b. Edificio de AULAS TÉCNICAS y CONSULTORÍA

- Aula de cata: capacidad 28 personas
- Aula de Cocina de Demostración: capacidad 30 puestos (anfiteatro)
- Aula de Gestión: capacidad 32 personas
- Despachos de Formación Continua y Consultoría

c. Edificio de AULAS PRÁCTICAS- RESTAURANTES

- Aula restaurante carta: 102 m² y 38 plazas
 - Aula restaurante buffet: 600 m² y 220 plazas
 - Aula recepción de mercancías y economato
 - Aula cocina buffetier
 - Aula cocina carta
 - Aula cocina caliente
 - Aula pastelería
- (Todas ellas completamente equipadas)

- Despachos de profesorado de cocina y servicios y del responsable de economato
- Almacenes y cámaras del edificio
- Despacho del responsable de mantenimiento

d. Edificios de AULAS PRÁCTICAS- ALOJAMIENTO

- Aula de prácticas de recepción: capacidad 12 puestos
- Aula de lavandería: completamente equipada, 14 puestos
- Habitaciones hotel demostración
- Residencia de alumnos/as: capacidad 180 personas

e. INSTALACIONES DEPORTIVAS

- Gimnasio y polideportivo cubierto
- Sala de fitness
- Pistas de tenis exteriores
- Pista polideportiva exterior

En el edificio de Teoría-Gestión, todas las aulas están equipadas con medios audiovisuales: pizarra veleda, pizarra electrónica, ordenador, videoprojector y altavoces y cámaras de video web. Las aulas de informática disponen de 60 puestos con acceso a Internet y los laboratorios de idiomas, 56 puestos. Las aulas prácticas-restaurantes disponen de equipamiento específico de servicio y cocina, renovado y distribuido en dos plantas.

La *biblioteca* dispone de 4 ordenadores con acceso a Internet, pantalla de televisión, scanner e impresora. Conserva un total de 7.000 volúmenes en castellano e inglés, vídeos y DVD, diverso material adicional de consulta (mapas, folletos, guías,...), 5.000 volúmenes en suscripciones y publicaciones periódicas (soporte papel y/o digital) y acceso on-line a los recursos del “Institute of Hospitality” en Reino Unido. El horario de apertura general de uso de esta instalación es de 8.30 a 19.00 horas.

Asimismo, el alumnado del CSHG tiene acceso a la red de bibliotecas de la USC desde las propias instalaciones de la universidad (a través de credenciales del alumnado), beneficiándose de los servicios y recursos de ésta.

El uso de la Biblioteca y sus recursos permite el acceso a información muy diversa, desde obras generales hasta manuales especializados, permitiendo al estudiante familiarizarse con la diversa producción científica tal y como se ofrece a la sociedad en general, y a la comunidad académica en particular.

La biblioteca es una herramienta de apoyo fundamental en las materias y metodologías de enseñanza-aprendizaje del *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras*, así como para la

adquisición de competencias relacionadas con la búsqueda, selección de información y discriminación de datos, siempre complementada con el uso de las TIC. Estos aspectos son fundamentales en el desarrollo de las competencias previstas en el apartado 3.

En todos los edificios del campus existe red WIFI a disposición del alumnado y del personal, con acceso a los servicios de correo electrónico, gestor de calendarios y al Campus Virtual del CSHG (con privilegios diferenciados según el tipo de usuario). La accesibilidad física a las aulas está garantizada en todos los edificios, mediante rampas y/o ascensores. Existe una zona de aparcamiento para 185 vehículos.

El CSHG cuenta con servicios de mantenimiento internos y externos, y con un Comité de Riesgos Laborales.

Mecanismos para garantizar la revisión y mantenimiento

El CSHG, como parte de la Consellería de Presidencia, Xustiza e Turismo y por su integración en la Agencia Turismo de Galicia, cuenta con todos los mecanismos de ésta para el mantenimiento, reparación y mejora permanente de los equipos, instalaciones y espacios del centro: bien mediante procedimientos de contratación o licitación, bien mediante el personal en plantilla.

Por lo que respecta al caso particular de los recursos TIC, su gestión, mantenimiento y renovación es competencia de la Agencia de Modernización Tecnológica de Galicia (AMTEGA), que se encarga de esta labor bien por medios propios o por contratación o licitación, bien con su propio personal.

En ambos casos los procesos de contratación y licitación se hacen con arreglo a la normativa vigente en materia de contratación para el sector público y respetando los principios de transparencia.

6.2. Procedimiento para la gestión de las prácticas

A nivel institucional, las prácticas externas se rigen por el Real Decreto 592/2014, de 11 de julio, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios y por el Reglamento de prácticas académicas externas de la Universidad de Santiago de Compostela, aprobado por el Consello de Goberno de 29 de julio de 2015 [Reglamento de Prácticas Académicas Externas de la Universidad de Santiago de Compostela](#) (acuerdo de CG 29/07/2015).

En el SGIC del centro se especifica el procedimiento para la gestión de las prácticas externas dentro del Proceso PC-04 de Desarrollo de las enseñanzas. En todo caso cabe indicar los siguientes aspectos relevantes en el CSHG:

Procedimiento en el CSHG para garantizar la calidad de las prácticas externas:

Las prácticas externas en empresa se rigen por la normativa propia del CSHG (*Reglamento de Stages*), junto con la normativa de la USC que pueda afectarles y lo estipulado en las *guías docentes* de las materias que tengan incorporada formación práctica en empresa (ver plan de estudios). En todo el proceso organizativo, es importante la figura del *Coordinador de Stages*, que orienta al alumnado.

El convenio de colaboración con cada empresa estipula con mayor detalle las condiciones específicas en cada caso (convenio que firma la USC). Adicionalmente, el alumno/a recibe información complementaria sobre sus prácticas. Cada alumno dispone de un tutor/a en la empresa colaboradora y otro tutor/a en el CSHG, que puede ser el coordinador de stages o un profesor/a del Centro, y que estará a disposición del alumno/a durante las prácticas.

En la mayoría de los casos, el tutor/a del CSHG visita al alumno/a durante sus prácticas y se reúne con el tutor en el establecimiento, para valorar la evolución de las mismas y el grado de integración del alumno/a. La evaluación se realiza tanto por parte del tutor/a en la empresa, que valora el trabajo del alumno/a en el establecimiento, como por parte del tutor/a en el Centro, en base a los informes parciales o final de prácticas. El alumno/a también aporta información al Centro cumplimentando un cuestionario.

Procedimiento tipo de organización del practicum (stage) con una empresa:

1. Contacto con la empresa interesada en prácticas
2. Fijación de los objetivos, metodología y período de realización
3. Concreción del programa: puestos a desempeñar, funciones y tareas y cronología
4. Selección y asignación de alumnos/as
5. Seguimiento personalizado (visita, teléfono, correo electrónico)
6. Valoración y calificación con sistema de cuestionarios: empresas, alumno/a y supervisor/tutor

En su momento (2022) se adjuntó como Anexo, en la tramitación de la Memoria del Grado, un modelo de convenio de prácticas en empresa y una relación de establecimientos colaboradores durante el curso 2018-19, cuyo volumen se mantiene aunque en constante evolución según nuevos acuerdos de colaboración. Así mismo, se han iniciado adaptaciones en el modelo de convenio para una mayor adecuación a los procedimientos de la USC.

Dado el volumen de convenios establecidos (en torno a 185-200 ejemplares anualmente), resultaría excesivo haber adjuntado todos ellos, máxime cuando todos se establecen siguiendo el modelo aportado.

6.3. Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios

Dado que el CSHG hace años que trabaja con metodologías de enseñanza-aprendizaje en la línea de lo que propugna el EEES, sus instalaciones están adaptadas a las necesidades de este tipo de enseñanza y a la composición de grupos de clase pequeños. Durante más de 25 años de existencia ha ido adaptando sus aulas prácticas a las necesidades de formación, tanto en diseño como en equipamiento y tecnología.

El pasado año 2020 se invirtieron 2,2 millones de euros, para adaptar el centro a criterios de mayor eficiencia y sostenibilidad. Asimismo, en años precedentes, la dotación en medios tecnológicos ha sido importante y se ha realizado la renovación de diferentes zonas y aulas de los diferentes edificios, en cuanto a mobiliario y equipamiento.

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 Cronograma de implantación del título

La implantación del *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras (curso 2022-23)* se hará *del siguiente modo*: 1º curso en 2022-23, 2º curso en 2023-24, 3º curso en 2024-25 y 4º curso en 2025-26. Durante los cursos indicados será necesario simultanear, en las mismas instalaciones y con los mismos recursos humanos (salvo necesidades puntuales que puedan surgir), los estudios de Grado y el actual Diploma Superior en Gestión Hotelera (*totalmente extinguido con el fin del curso 2024-25*). De este modo, se garantiza un proceso de implantación/transición que no genera problemas organizativos en cuanto a gestión de espacios y recursos. *En el curso 2025-26 sólo se estará impartiendo la titulación de Grado.*

Además, este cronograma permite que el profesorado, individual y colectivamente, disponga de tiempo para la preparación de los nuevos programas (guías docentes, actividades de aprendizaje, sistemas de evaluación) y su adecuada coordinación, así como para diseñar y organizar el desarrollo de otras actividades (tutorías programadas, prácticas externas en empresa, trabajos de fin de grado).

Como se comentó en apartados anteriores, y a pesar de la reincidencia de la observación, es necesario recalcar que:

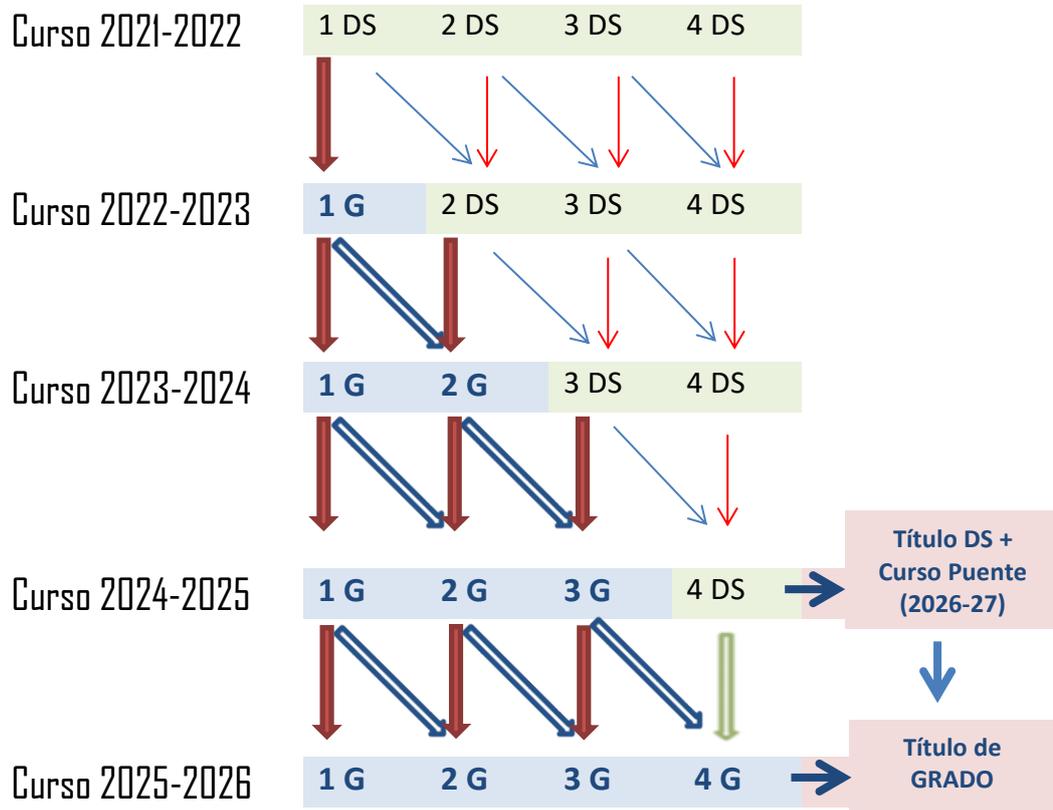
Tal y como se comentó anteriormente en el *apartado 1.10.a.)*, esta **nueva titulación de Grado** vendrá a **sustituir y extinguir** el actual **título propio de Diploma Superior en Gestión Hotelera (duración 4 años)**, garantizando a los alumnos/as actuales y antiguos alumnos el **reconocimiento, en su mayor parte, de su formación y competencias en el nuevo título de Grado aquí presentado, según lo indicado en la normativa universitaria vigente (RD 822/2021) y en esta memoria**

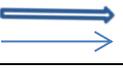
Se adjunta, en documento anexo, la memoria con el plan de estudios del Diploma Superior y sus modificaciones posteriores.

A continuación, se detalla tanto el proceso de implantación del nuevo plan de estudios como el reconocimiento y transición entre el título propio de *Diploma Superior en Gestión Hotelera* y la nueva titulación de *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras*. En el proceso de transición/reconocimiento/convalidación, la propuesta realizada se ha estudiado a partir de la equivalencia entre las competencias del actual plan de estudios del Diploma Superior y la nueva titulación de Grado.

El *siguiente gráfico (cronograma)* resume el proceso de implantación del nuevo plan de estudios del *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras (G)* y la transición desde el Diploma Superior en Gestión Hotelera. El CSHG ofertará un número máximo de 50 plazas por curso, para que el alumnado egresado del Diploma Superior pueda matricularse en el curso puente o de adaptación y obtener la titulación de Grado. La admisión se realizará por orden de calificación del expediente académico del título propio.

PROCESO DE TRANSICIÓN DIPLOMA SUPERIOR A GRADO CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN (INICIO DEL GRADO EN EL CURSO 2022-23)



G	G: Grado en Gestión de Empresas Hosteleras
DS	DS: Diploma Superior en Gestión Hotelera (título propio USC)
DG	DG: Diploma en Gastronomía y Gestión en Cocina (título CSHG)
	Situación: no cumplir con los requisitos para promocionar al siguiente curso
	Situación: cumplir con los requisitos para promocionar al siguiente curso
	Situación: haber superado 4DS y por tanto estar en posesión del Diploma Superior. Ello permitirá obtener la titulación de Grado. (ver apartados Curso Adaptación y 10.2 Tabla de Equivalencias)

Procedimiento propuesto para el reconocimiento del Diploma Superior en Gestión Hotelera en el nuevo plan de estudios de Grado

Este aspecto ha sido expuesto en el apartado anterior de manera gráfica, a través del proceso de transición e implantación, según la fecha de inicio de impartición del Grado.

En las siguientes tablas se muestra la equivalencia entre los planes de estudio del Diploma Superior en Gestión Hotelera y el Grado en Gestión de Empresas Hosteleras, mención en Dirección Hotelera, y el nivel de reconocimiento académico propuesto.

Por último, recalcar de nuevo que con todo este proceso el título propio de Diploma Superior en Gestión Hotelera irá extinguiéndose de forma paulatina y coordinada (*actualmente en el presente curso 2024-25*).

TABLA DE EQUIVALENCIAS (reconocimiento)					
Diploma Superior en Gestión Hotelera (título propio)			Grado en Gestión de Empresas Hosteleras Mención: Dirección Hotelera		
Asignaturas	Créditos ECTS	Curso	Carácter	Asignaturas	Créditos ECTS
Prácticas operativas dpto. A&B	20	1º	OB	Prácticas operativas dpto. A&B	12
<i>*Organización Operativa dpto. A&B</i>	4,5	1º	OB	<i>*Organización Operativa dpto. A&B</i> créditos de la formación práctica en empresa, incluidos en la materia)	16
<i>*Practicum en Empresas I</i>	17	1º	OB		
Fundamentos y Recursos en Enología	4,5	1º	OB	Fundamentos y Recursos en procesos elaborac. de bebidas y Cata	4
Higiene, Nutrición y Dietética	4,5	1º	OB	Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética	4
Psicología, Comunic. y Habil. Interpers.	6	1º	FB	Habilid. Interpers.y Comunicac, Empresa	6
Matemáticas Aplicadas a la Gestión	6	1º	FB	Cálculo de Operaciones Financieras	6
Francés o Alemán I	4,5	1º	FB	Français I o Deutsch I	4
Inglés Empresarial I	6	1º	FB	English for Hospitality I	4
TIC aplicadas a la Gestión Empres. I	4	1º	FB	TIC aplicadas a la Gestión Empres. I	4
Legislación y Fiscalidad Empresarial	6	2º	FB	Legislación y Fiscalidad Empresarial	6
Economía Turística	6	2º	FB	Economía	6
Estadística Aplicada al Turismo	4,5	2º	OB	Estadística Aplicada	4
Introducción Marketing Turístico	6	2º	FB	Marketing Hotelero y Gastronómico	6
<i>*Operaciones de Recepción</i>	6	2º	OB	<i>*Organización Operativa y Prácticas del Departamento de Alojamiento</i> (créditos de la formación práctica en empresa, incluidos en la materia)	20
<i>*Regiduría de Pisos</i>	4,5	2º	OB		
<i>*Practicum en Empresas II</i>	17	2º	OB		
Contabilidad Empresarial	9	2º	FB	Contabilidad Empresarial	6
Francés o Alemán II	6	2º	FB	Français II o Deutsch II	4
Inglés Empresarial II	6	2º	FB	English for Hospitality II	4
TIC aplicadas a la Gestión Empres. II	6	2º	FB	TIC aplicadas a la Gestión Empres. II	4
Gestión de A&B	6	3º	OB	Gestión de Alimentos y Bebidas	6
<i>*Gestión de Alojamiento e Innovación hotelera</i>	9	3º	OB	<i>*Gestión Instalac., Innovac, Hotelera y Sostenibilidad Medioambiental</i>	4
				<i>*Gestión de Alojamiento</i>	6
Gestión de Recursos Humanos	6	3º	OB	Gestión de Personas y del Talento	6
Gestión-Organiz. Empresas Hoteleras	4,5	3º	OB	Gestión Financiera Empresas Hoteleras	4
<i>*Revenue Management</i>	4,5	3º	OB	<i>*Revenue Management Hotelero</i>	6
<i>*Marketing y Comunicación Hotelera</i>	3	3º	OB	<i>*Comunicación Hotelera y Gastronómica</i>	4
<i>*Dirección de Marketing Hotelero</i>	9	4º	OB	<i>*Dirección de Marketing Hotelero</i>	6
Contabilidad Aplic. a la Gestión Hotelera	4,5	3º	OB	Contabilidad Aplicada	4
Francés o Alemán III	6	3º	OB	Français III o Deutsch III	4
Inglés Empresarial III	6	3º	OB	Business English	4
<i>Practicum en Empresas III</i>	17	3º	OB	<i>Practicum en Empresas I</i>	12

TABLA DE EQUIVALENCIAS (reconocimiento)					
Diploma Superior en Gestión Hotelera (título propio)			Grado en Gestión de Empresas Hosteleras Mención: Dirección Hotelera		
Asignaturas	ECTS	Curso	Carácter	Asignaturas	ECTS
Inglés Empresarial IV	4,5	4º	OB	English for Hotel Industry Executives	4
Dirección RRHH y Habilidades Directivas	6	4º	OB	Negoc.Colect. y Habil.Direc. Empr. Hotel	6
<i>*Direcc. Económica Empresas Hosteleras</i>	4,5	4º	OB	<i>*Análisis Económico-financiero</i>	4
<i>*Control Interno</i>	4,5	4º	OB	<i>*Control Interno</i>	4
<i>*Análisis y Gestión de Costes</i>	4,5	4º	OB	<i>*Análisis y Gestión de Costes</i>	4
<i>*Direcc. Estraté. Empres. hosteleras (OP)</i>	3	4º	-----	<i>*Direcc. Estraté. Empres. hosteleras (OB)</i>	4
Francés o Alemán IV (OB)	4,5	4º	-----	Français IV o Deutsch IV (OP)	3
Optativa I	3	4º	OP	Optativa I	3
Optativa II	3	4º	OP	<i>Optativa II</i> <i>(ver casos en curso de adaptación)</i>	---
Practicum en Empresas IV	31	4º	OB	Practicum en Empresas II	16
Proyecto Fin Titulación- TFT	9	4º	OB	Trabajo Fin Grado- TFG <i>(no se reconocen los 6 ECTS)</i>	---

(FB: formación básica, OB: obligatoria; OP: optativa)

Expuestas las tablas de equivalencias y según se indica en el siguiente apartado 7.2. sobre el “Curso puente o de adaptación al Grado”, los egresados/as del título propio *Diploma Superior en Gestión Hotelera* que deseen obtener el Grado en Gestión de Empresas Hosteleras, en su mención Dirección Hotelera, accederán directamente al Grado realizando un curso de adaptación, planteado en virtud del análisis realizado de las equivalencias entre las competencias, conocimientos y habilidades o destrezas, de los planes de estudio de ambas titulaciones, y cumpliendo con la normativa universitaria vigente.

Dicho curso de adaptación supondrá realizar y superar un número de créditos ECTS específicos, dependiendo de las casuísticas reflejadas a continuación, y siempre teniendo que cursar el Trabajo Fin de Grado:

7.2. Procedimiento de adaptación, en su caso, al nuevo plan de estudios por parte del estudiantado procedente de la anterior ordenación universitaria

Los egresados/as del título propio *Diploma Superior en Gestión Hotelera* que deseen obtener el Grado en Gestión de Empresas Hosteleras, en su mención Dirección Hotelera, accederán directamente al Grado realizando un *curso de adaptación*, planteado en virtud del análisis realizado de las equivalencias entre las competencias, conocimientos y habilidades o destrezas, de los planes de estudio de ambas titulaciones, y cumpliendo con la normativa universitaria vigente.

Según se puede verificar en las Tablas de Equivalencia entre ambas titulaciones (en la mención en Dirección Hotelera) que se presentan anteriormente, así como por la estructura de sus planes de estudio, existe una elevada equivalencia entre ambos títulos. La estructura planteada para el curso de adaptación se realiza en base a la situación específica entre el cuarto y último curso de ambas.

El cuarto curso del Diploma Superior está compuesto por 7 materias obligatorias, 2 optativas de libre elección, el Practicum en empresa y un Trabajo Fin de Titulación. El cuarto curso del Grado está compuesto por 7 materias Obligatorias, 2 Optativas de libre elección, el Practicum en empresa y un Trabajo Fin de Grado. Existe equivalencia directa entre las 6 materias que tienen carácter obligatorio en ambas titulaciones, así como en el prácticum, pero la materia de Francés/Alemán IV es obligatoria en el Diploma Superior (optativa en el Grado) y en cambio la materia Dirección Estratégica de Empresas Hosteleras es obligatoria en el Grado (optativa en el Diploma Superior). Es decir, garantizando la equivalencia en términos de competencia para cada materia, dejando aparte el Practicum y el Trabajo Fin de Grado, el alumno/a que proviene del Diploma Superior debe obtener el reconocimiento o cursar en el Grado: 7 materias Obligatorias y 2 Optativas de libre elección.

Por otro lado, a lo largo de diferentes años se han producido algunas modificaciones en la configuración del plan de estudios del Diploma Superior en Gestión Hotelera, desde la aprobación de la memoria inicial; concretamente la inclusión de una nueva materia obligatoria denominada Revenue Management, que no han cursado todas las promociones del título propio (en el Grado está ubicada en tercer curso).

Las materias afectadas por este planteamiento son entonces:

- Dirección Estratégica de Empresas Hosteleras de 4º curso- 4 ECTS (1º semestre). En el Grado, esta materia es optativa vinculada a la mención de Dirección Hotelera y carácter Obligatorio.
- Materia optativa de libre elección de 4º curso - 3 ECTS (1º ó 2º semestre). Esta materia en el Grado es de libre elección por parte del estudiante, con dos condicionantes: no se puede elegir una materia optativa ya cursada en el Diploma Superior y es necesario tener superada o reconocida la materia Revenue Management Hotelero de 3º curso para poder cursar Revenue Management Avanzado.

- Revenue Management Hotelero de 3º curso- 6 ECTS (2º semestre). En el Grado, se trata de una materia optativa vinculada a la mención de Dirección Hotelera y de carácter Obligatorio.
- El Trabajo Fin de Grado (TFG) - 6 ECTS. De carácter obligatorio.

Expuesta esta situación, el curso de adaptación supondrá realizar y superar un número de créditos ECTS específicos, dependiendo de las casuísticas reflejadas a continuación, y siempre teniendo que cursar el Trabajo Fin de Grado:

CASUÍSTICAS
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Alumno/a situación 1</u> (número mínimo de créditos a cursar): estudiante que cursó y superó Dirección Estratégica en Diploma Superior. <i>Créditos a cursar en el Grado:</i> una materia optativa de libre elección (3 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de 9 créditos ECTS.
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Alumno/a situación 2:</u> estudiante que no cursó Dirección Estratégica en Diploma Superior. <i>Créditos a cursar en el Grado:</i> Dirección Estratégica (4 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de 10 créditos ECTS.
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Alumno/a situación 3 (estudiante situación 1 + Revenue)</u>: estudiante que cursó y superó Dirección Estratégica en Diploma Superior y no cursó Revenue Management. <i>Créditos a cursar en el Grado:</i> Revenue Management de 3º curso (6 ECTS), una materia optativa de libre elección de 4º curso (3 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de 15 créditos ECTS.
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Alumno/a situación 4 (estudiante situación 2 + Revenue)</u>: estudiante que no cursó Dirección Estratégica en Diploma Superior y tampoco cursó Revenue Management. <i>Créditos a cursar en el Grado:</i> Revenue Management de 3º curso (6 ECTS), Dirección Estratégica de 4º curso (4 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de 16 créditos ECTS.

El resto de competencias, conocimientos y habilidades o destrezas, y por tanto los créditos ECTS del *título propio*, serán reconocidos en el *Grado*.

Para poder cursar esta adaptación, el CSHG ofertará un número máximo de 50 plazas por curso, para que el alumnado egresado del Diploma Superior pueda matricularse y obtener la titulación de Grado. La admisión se realizará por orden de calificación del expediente académico del título propio.

En el caso de los estudiantes que no hayan obtenido el título propio, al no haberlo finalizado, el acceso se realizará por el sistema ordinario de acceso a la universidad, procediendo el reconocimiento de créditos que corresponda según la normativa universitaria (ver artículo 10 del RD 822/2021).

7.3 Enseñanzas que se extinguen por la implantación del título propuesto

Según ya se indicó anteriormente, esta nueva titulación de Grado en-Gestión de Empresas Hosteleras viene a extinguir el título propio de Diploma Superior en Gestión Hotelera (*actualmente en el presente curso 2024-25*).

Criterios específicos en el caso de extinción del Título: La suspensión de un título, oficial o no oficial, impartido por los centros de la USC, podrá producirse por cualquiera de los supuestos recogidos en la normativa universitaria o por decisión de la autoridad con competencias en materia de implantación, modificación y supresión de títulos (Universidad de Santiago de Compostela y la Consellería de Cultura, Educación y Universidad - Xunta de Galicia).

Se adjunta, en documento anexo, la memoria con el plan de estudios del Diploma Superior en Gestión Hotelera y sus modificaciones posteriores.

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE CALIDAD

8.1. Sistema Interno de Garantía de Calidad

La Universidad de Santiago de Compostela dispone de un *Sistema de Garantía de la Calidad (SGC)*, del que es responsable el Vicerrectorado de Titulaciones e Internacionalización, que será asumido por el CSHG en todo lo referente al grado y por tanto utilizado para su aplicación en el Centro (SGC-CSHG), con independencia de los procedimientos actuales que pudiesen estar ya implementados en el CSHG para el resto de cuestiones.

Para mayor información se pueden consultar las siguientes páginas web:

USC- SGC- Área de Calidad y Mejora de Procedimientos:

<https://www.usc.gal/es/institucional/gobierno/area/calidad>

CSHG- SGC (Sistema de Garantía de Calidad del Centro):

<https://www.cshg.gal/es/cshg/informacion-academica>

Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Plan de Estudios

El Sistema de Garantía de la Calidad (SGC) se estructura en dos niveles de responsabilidad: a nivel institucional (USC) y a nivel de Centro (CSHG).

Responsabilidad del Sistema de Garantía a nivel institucional (USC)

A nivel central de la USC cabe destacar el papel del Vicerrectorado con competencias en calidad y la comisión de Calidad delegada del Consejo de Gobierno:

a) *Vicerrectorado con competencias en calidad:*

El vicerrector/a nombrará un coordinador/a del SGC, que será el responsable de los procesos generales de calidad. Entre sus funciones principales atribuidas al coordinador/a destacan las siguientes.

- Formar a los Responsables de Calidad de los Centros y apoyar técnicamente a la Comisión de Calidad de los Centros
- Facilitar a los Centros los datos necesarios para la elaboración de la Memoria Anual del Título y de la Memoria Anual de Calidad del Centro
- Coordinar la adaptación y ampliación del SGC a nuevos modelos de calidad
- Revisar el SGC y establecer propuestas de mejora

b) Comisión de Calidad delegada del Consejo de Gobierno de la Universidad:

La Comisión de Calidad delegada de Consejo de Gobierno está formada por:

- El vicerrector/a con competencias en calidad, que presidirá la Comisión
- El secretario/a general de la Universidad
- El vicerrector/a con competencias en oferta docente
- El vicerrector/a con competencias en relaciones institucionales
- El/la gerente de la Universidad
- El coordinador/a del SGC de la Universidad
- Otros miembros que el presidente de la Comisión considere necesario proponer para el buen funcionamiento del SGC

La responsabilidad del Sistema de Garantía en el CSHG (SGC-CSHG)

En el Centro cabe destacar el papel de la Comisión de Calidad del Centro, que garantizará el SGC-CSHG, el Director/a, el Coordinador/a Académico y el/la Responsable de Calidad.

a) Comisión de Calidad del CSHG:

El CSHG se dotará de una Comisión de Calidad compuesta por:

- El Director/a, en quien recaerá la presidencia
- El Coordinador/a Académico
- El/la Responsable de Calidad del Centro, nombrado/a entre el personal del CSHG
- El Secretario/a del centro
- Un/una representante del profesorado
- Un/una representante del personal de apoyo a la labor docente
- Un/una representante del personal no docente
- Un/a representante de los estudiantes, elegido entre los miembros del Consejo de Estudiantes

Asimismo, se podrá contar con el asesoramiento de un/a antiguo/a estudiante del CSHG, en materias propias de la Comisión.

La Comisión de Calidad del Centro participa en las tareas de planificación, desarrollo y seguimiento del Sistema de Garantía de Calidad (SGC-CSHG) que se defina para el Centro. Entre sus funciones destacan:

- Realizar el diseño, implantación, seguimiento y mejora del SGC del centro.
- Elaborar la memoria de calidad del centro.
- Realizar un seguimiento del desarrollo de las enseñanzas universitarias impartidas en el Centro y proponer acciones de mejora.
- Atender y estudiar las propuestas o informes emanados de otras comisiones que se establezcan en el Centro, así como las propuestas de los departamentos con docencia.

b) Director/a del Centro:

Respecto al SGC-CSHG, sus funciones principales son las siguientes:

- Responsabilizarse de la implantación, revisión y mejora del SGC del Centro
- Garantizar el buen funcionamiento del SGC del Centro
- Nombrar al responsable de calidad del Centro
- Garantizar que todo el personal del Centro tenga acceso a los documentos del SGC que les sean de aplicación

c) Responsable de Calidad del Centro:

Será nombrado por el Director/a. Las funciones básicas de este responsable son las siguientes:

- Coordinar el funcionamiento de la Comisión de Calidad del Centro
- Trasladarle a la Comisión de Calidad la información sobre resultados de aprendizaje, inserción laboral, satisfacción de los grupos de interés, así como cualquier otra relacionada con los resultados que puedan afectar a la calidad de la formación.
- Realizar propuestas a la Comisión de Calidad para mejorar el SGC del Centro

Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado

Evaluación del profesorado por parte del alumnado

A nivel de la USC, la evaluación del profesorado es responsabilidad del Vicerrectorado con competencias en calidad. Suele realizarse a través de encuestas de satisfacción de los estudiantes, que dan lugar a un informe individualizado de cada profesor/a (accesible al interesado, al director/a de departamento y al decano/a), e informes agrupados por Área de Conocimiento, Departamento, Titulación y Centro (<https://www.usc.gal/es/servizos/calidade/docencia.html>).

El CSHG siempre ha dispuesto de su propio proceso de evaluación de profesorado (informatizado) a través de realización de encuestas específicas de satisfacción de los estudiantes. Los resultados se distribuyen a cada profesor/a, responsable de departamento, coordinación académica y al Director/a, según la información a la que deba acceder cada uno. En cualquier caso, a medida que se ha implantado el Grado oficial, se ha producido la integración del seguimiento del título a través de las herramientas diseñadas por la USC.

La puntuación media de los últimos años (memoria 2022), en el total de las asignaturas teórico-prácticas de los planes de estudio del CSHG, fue de 4,18 sobre una puntuación máxima de 5, con un nivel de participación y respuesta del alumnado en torno al 90%.

Autoevaluación del profesorado

La USC tiene implementado un sistema de recogida de opinión del profesorado sobre su propia docencia, contando con un procedimiento, elaborado en el marco del programa DOCENTIA, para el desarrollo de un sistema de evaluación de la actividad docente del profesorado en diferentes dimensiones (planificación docente, desarrollo de la actividad docente, resultados, mejora e innovación docente y contexto docente).

Procedimientos de revisión y mejora de la calidad de la enseñanza

En cuanto a la mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado, la USC cuenta con un programa de formación del profesorado (Programa de Formación e Innovación Docente)

<https://www.usc.gal/es/institucional/gobierno/area/gestionpersoal/formacion/PFID>), que tiene por objeto promover la formación inicial y continua del profesorado, así como la incorporación de innovaciones metodológicas en los procesos de enseñanza-aprendizaje.

El CSHG organiza y realiza sus propias actividades de formación continua del profesorado del Centro, ya sea sobre cuestiones de planificación docente, metodologías docentes, sistemas de evaluación, nuevas tecnologías e idiomas. Todo ello con independencia de los cursos que puedan realizar en el ámbito del Programa de Formación e Innovación Docente de la universidad, anteriormente indicado y los programas de formación de la EGAP de la Xunta de Galicia.

El Centro se responsabiliza de la revisión anual de los programas académicos de las diferentes titulaciones, concretamente a través del departamento de Coordinación Académica y conjuntamente con los diferentes departamentos docentes, y del seguimiento de los resultados académicos de los estudiantes.

Al final de cada curso, se reúne la totalidad del Claustro de profesorado para realizar una valoración conjunta y plantear y debatir las diferentes propuestas de mejora que puedan afectar en su conjunto al Centro y/o a una titulación, y puedan ser implantadas en el siguiente curso. Resaltar asimismo que la información recibida, una vez finalizados los períodos de prácticas externas, se incorpora al proceso de revisión curricular.

Procedimiento para garantizar la calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad

Ya explicado en el apartado 6.2.

Procedimientos de análisis de la inserción laboral del alumnado egresado y de la satisfacción de la formación recibida

La USC garantiza la recogida y análisis de los datos relativos a la inserción laboral del alumnado egresado, así como de su satisfacción con la formación, a través de la “Axencia para a Calidade do Sistema Universitario Galego (ACSUG)” y del Área de Calidad y Mejora de los Procedimientos de la USC.

El CSHG cuenta asimismo con la colaboración de la Asociación de Antiguos Alumnos para conseguir información que le permita valorar el grado de inserción laboral. Asimismo, el Centro podrá plantear en cualquier momento la posibilidad de contactar con todos los alumnos/as egresados de cada promoción, pasados al menos dos años o tres años, para conocer su situación laboral y, una vez habiéndose insertado en el mercado, puedan aportar de este modo al Centro una valoración sobre la adecuación entre la formación recibida y las necesidades de sus puestos de trabajo. En cualquier caso, el CSHG se caracteriza por mantener un contacto bastante fluido con sus antiguos alumnos/as, que “retroalimenta” el sistema formativo continuamente.

Procedimiento para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados y de atención a las sugerencias y reclamaciones. Criterios específicos en el caso de extinción del título

Procedimiento para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados (estudiantes, personal académico, de administración y servicios, etc):

- 1) En el caso de estudiantes, la USC y el CSHG disponen de instrumentos adecuados.
- 2) En el caso de nuevos estudiantes, el departamento de Marketing del CSHG gestiona un cuestionario on-line, que aporta información diversa.
- 3) En cuanto a los grupos de interés externos (alumnos/as egresados, responsables de prácticas externas en los establecimientos, empleadores), la medición en cuanto al alumnado egresado ya se mencionó anteriormente, y en el caso de los responsables de prácticas, a través de contacto directo, informes y la propia valoración de las prácticas de los alumnos/as. Con los empleadores (en muchos casos también colaboradores en prácticas) se mantiene en la actualidad un contacto directo sea a nivel de establecimiento o central de cadena hotelera (a nivel de Dirección o departamento de Recursos Humanos), y en el futuro se podrá plantear la realización de consultas periódicas a través de muestras significativas.

En cualquier caso, la ACSUG dispone de una línea de recogida de información para su puesta a disposición de la Universidad. En ella destaca la creación, junto con ANECA y otras Agencias de Calidad de ámbito autonómico, de un *observatorio universitario de inserción laboral*, que aporta información adicional.

Procedimiento de atención a las sugerencias y reclamaciones:

- 1) A nivel de la Universidad, el procedimiento es responsabilidad de la Oficina de Análisis de Reclamaciones (OAR). Además la USC cuenta con la figura del Defensor de la Comunidad Universitaria.
- 2) A nivel de Centro, las sugerencias y quejas se canalizan a través de la Dirección del CSHG y del órgano que corresponda una vez implantado el Grado.

8.2. Medios de información pública

La información se suministrará a través de la página web del CSHG y/o cualquier otro medio informático o escrito, y que incluirá: normativas, plan de estudios, horarios de clases-tutorías-exámenes, guías docentes de las asignaturas, profesorado encargado de la docencia, etc.

El CSHG elaborará una memoria anual de centro/título que incluya los resultados del mismo, una vez implantada la titulación.

A nivel instituciones, la USC cuenta con un programa específico de información y difusión de su oferta de estudios a través de un perfil específico en su página web dirigido a futuros estudiantes: <https://www.usc.gal/es/futuros-estudiantes>

Desarrolla, desde hace años, un programa de información y orientación en los Centros de Enseñanza Media de Galicia, denominado “Programa A Ponte”: <https://www.usc.gal/es/servicios/area/gestion-servicios-academicos/acceso-universidad/programa-ponte>, en cuyo marco el profesorado universitario imparte charlas informativas en estos centros, y se organizan “Jornadas de Puertas Abiertas” en las que los futuros estudiantes visitan las Facultades, centros e instalaciones de la USC.

La información relativa al acceso a la Universidad y la matrícula se facilita por dos vías: a través de la Comisión Interuniversitaria de Galicia (órgano consorciado participado por la Consellería de Educación da Xunta de Galicia y las tres Universidades Públicas de Galicia, que gestiona el acceso a las Universidades) y a través de la página web de la USC, que mantiene información constantemente actualizada sobre la normativa de acceso, matrícula, oferta de titulaciones, centros, servicios de apoyo al estudiante, etc. Además, la USC cuenta con una oficina física, la Oficina de Información Universitaria (OIU), con una unidad específica dirigida a la orientación preuniversitaria.

Por último, la Universidad participa anualmente en Ferias y Exposiciones de Universidades y Centros de Enseñanza Superior, tanto a nivel gallego como español e internacional, para promocionar su oferta de estudios.

La USC realiza todos los años, a comienzo de curso, jornadas de acogida organizadas por el vicerrectorado con competencia en asuntos estudiantiles, que se desarrollan en la primera quincena del curso en todos los centros universitarios, y que tienen por objeto presentar a los nuevos estudiantes las posibilidades, recursos y servicios que le ofrece la Universidad.

Para la revisión, mejora y puesta en funcionamiento de todos estos mecanismos y procedimientos y otros que se puedan desarrollar, se tendrá en cuenta lo especificado por la ACSUG (Axencia para a Calidade do Sistema Universitario de Galicia) en el PROGRAMA FIDES-AUDIT (<http://www.acsug.es/es/centros/fidesaudit>).

ANEXOS

Anexo 1. Memoria del Diploma Superior en Gestión Hotelera (título propio USC)

En documento/s adjunto/s se aporta la Memoria del Diploma Superior en Gestión Hotelera, título propio de la USC, aprobado en Consello de Goberno de la Universidad el 27 de febrero de 2012, y las diferentes modificaciones o adaptaciones que se han venido realizando en dicha titulación hasta la fecha actual y que han afectado a la configuración de su plan de estudios.

Anexo 2. Modelo de convenio de prácticas en empresa y relación de establecimientos colaboradores durante el pasado curso 2018-19

En documentos adjuntos se aporta el modelo de convenio de prácticas externas en empresa y la relación de establecimientos colaboradores durante el curso 2018/19.

Dado el volumen de convenios establecidos (en torno a 185-200 ejemplares anualmente), resultaría excesivo adjuntar todos ellos, máxime cuando todos se establecen siguiendo el modelo anexo.