



**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
ADMINISTRACIÓN DE
ORGANIZACIONES Y RECURSOS
TURÍSTICOS
(DIRECCIÓN HOTELERA)**

**UNIVERSIDAD: Universidad de
Extremadura**



Máster Universitario en Administración de Organizaciones y Recursos Turísticos (Dirección Hotelera) por la Universidad de Extremadura

1. Memoria justificativa
2. Informe de evaluación
3. Informe de cambios no sustanciales



1. Memoria justificativa del Máster Universitario en Administración de Organizaciones y Recursos Turísticos (Dirección Hotelera) por la Universidad de Extremadura

Anexo I

PROGRAMAS DE POSGRADOS OFICIALES

Datos que deben incluirse a efectos de la emisión del preceptivo informe por parte de la Comunidad Autónoma de Extremadura previo a su implantación (Art. 5.1 del RD 56/2005, de 21 de enero)

1. PROGRAMA OFICIAL DE POSGRADO

A. Identificación del Programa

a.1. Título del programa:

Gestión y Dirección Hostelera

a.2. Unidad responsable del desarrollo académico del Programa:

Facultad de Estudios Empresariales y Turismo

a.3. Fecha de aprobación del programa por el Consejo de Gobierno de la Universidad:

20 de diciembre de 2006

a.4. Fecha de aprobación del programa por el Consejo Social de la Universidad:

21 de diciembre de 2006

a.5. Título o títulos a los que conduce el programa¹:

Denominación del título:	Máster Oficial en Gestión y Dirección Hostelera			
Créditos que cursara cada estudiante²: 60				
Procedencia	Especialidad	Créditos totales	Créditos obligatorios	Créditos optativos
Diplomado en Turismo o CC Empresariales Licenciado en Administración y Dirección de Empresas, Económicas o Investigación y Técnicas de Mercado Geografía		60	60	0

¹ Repítase tantas veces como títulos comprenda el programa.

² Insértense tantas filas como sean necesarias.

Derecho				
Créditos totales ofrecidos para el título ³ :	60 créditos			

- a.6. Universidades, instituciones o entidades participantes y breve descripción de su participación en el programa.

Universidad de Extremadura.

B. Justificación del Programa

b.1. Objetivos formativos del programa:

Como **objetivo general** del programa se propone formar a personal de alta dirección para empresas de hostelería. Objetivo que comprende por tanto dos de los siete ámbitos profesionales en los que tradicionalmente se ha dividido el turismo, el perfil de Alojamientos y el perfil de Restauración, lo que conlleva ineludiblemente el perfil de Formación, Investigación y Consultoría.

Por tanto, no son objeto fundamental de esta propuesta de programa el resto de los perfiles o ámbitos de trabajo de la familia del turismo, como son el de Intermediación, Transporte y Logística, Planificación y Gestión Pública de Destinos, o el de Productos y Actividades. Si bien apuntar que puede ser de interés para profesionales de estos ámbitos por la necesidad que en algunos casos tienen de obtener un mayor conocimiento sobre la Dirección y Gestión de establecimientos Hosteleros.

En definitiva con este programa se persigue formar egresados que puedan desempeñar su labor profesional en la gestión, dirección y administración de empresas hosteleras. Un perfil claramente de gestión de empresas. Con la singularidad de su especialización en empresas hosteleras que desarrollan su labor en zonas de interior, y por tanto más orientadas al turismo de naturaleza, cultural y de ciudades.

Identificados y definidos los perfiles profesionales, abordamos la cuestión de las **competencias transversales o genéricas** en las que se debe formar al titulado en Máster en Gestión y Dirección Hostelera y Turismo de Interior. Recordar antes de profundizar en la cuestión de las competencias, que la especificidad de los estudios de turismo radica en su naturaleza multidisciplinar (economía, geografía, derecho, marketing, organización de empresas, sociología, zootécnica, informática, contabilidad, comunicación, ...etc), pluridisciplinar y transdisciplinar, lo que obliga a desenvolverse con conocimientos de diversas ciencias, al tiempo que el propio ejercicio de la profesión viene determinado por la necesidad de enfrentarse a los problemas de gestión de personas, empresas e instituciones.

Una cuestión a tener en cuenta es la fusión de la información recogida de las competencias transversales genéricas junto con las competencias específicas de formación disciplinar y profesional, para configurar así el cuadro definitivo, base del desarrollo curricular de la estructura del título. Si bien en este apartado sólo se tratan las primeras, hay que considerar que al realizar dicha fusión se pone de manifiesto que alguna de las competencias genéricas se corresponde exactamente con algunas de las consideradas como competencias específicas para el titulado en turismo. Lo que lleva a considerar que las competencias genéricas están, y deben estar presentes en los procesos de formación de todas y cada una de las competencias específicas. La naturaleza de ambas categorías de competencias (genéricas y específicas) y su función en la construcción de una estructura docente permite que coexistiendo ambas se garantice la presencia de los principios docentes de ambos tipos de competencias. Por poner un ejemplo, si una de las

³ Para títulos de Máster.

competencias específicas que ha de tener un egresado del posgrado es conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento, el desarrollo docente de dicha capacidad implicará tener en cuenta las competencias genéricas de resolución de problemas, razonamiento crítico o motivación por la calidad.

Haciendo un análisis más exhaustivo de este proceso, podemos establecer las siguientes correspondencias entre la definición de las competencias genéricas y las competencias específicas de la titulación propuesta:

- capacidad de organización y planificación, implícita en dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de organizaciones hosteleras, y conocer los objetivos, la estrategia y los instrumentos públicos de la planificación;
- conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio y capacidad de gestión de la información, implícitas en analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico;
- trabajo en un contexto internacional, y habilidades en las relaciones interpersonales, implícitas en trabajar en medios socioculturales diferentes;
- reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad, y conocimiento de otras culturas y costumbres, implícita en trabajar en medios socioculturales diferentes;
- liderazgo, implícita en planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas;
- sensibilidad hacia temas medioambientales, implícita en gestionar el territorio turístico de acuerdo con los principios de sostenibilidad, y detectar las necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas

Como **competencias transdisciplinares** proponemos: Capacidad de análisis y síntesis, Comunicación oral y escrita en lengua nativa, Resolución de problemas, Razonamiento crítico, Compromiso ético, Aprendizaje autónomo y Adaptación a nuevas situaciones. Así como las que se incorporan de forma autónoma como competencias específicas de la formación, las transversales: Creatividad, Iniciativa y Espíritu Emprendedor, y Motivación por la Calidad.

Son muchas e importantes las razones que deben animar a la puesta en marcha de un postgrado como el propuesto. Dado el carácter de este documento se procurará sintetizar al máximo estos argumentos. La implantación de los estudios de turismo en la UEx ha supuesto un revulsivo a nivel regional de este campo de conocimiento. La buena aceptación de la titulación se ha visto reflejada en el número de solicitudes para cursar estos estudios, lo que a su vez ha tenido un efecto directo en la calidad de los alumnos finalmente matriculados. Un elevado número de estos alumnos, al terminar sus estudios, optan por irse fuera de la región a cursar un segundo ciclo por las dificultades que tienen para hacerlo en la UEx. Muchos optan por hacer algún tipo de Máster de especialización en temas turísticos. Por tanto, podemos afirmar que es una realidad la demanda de estos estudios en la región. Son cada vez más los alumnos extranjeros que vienen a cursar estudios de postgrado en turismo en España, atraídos principalmente por su importancia como mercado receptor de turistas, su experiencia, y los niveles de gestión y calidad alcanzados por nuestras empresas. Hasta ahora estos alumnos provienen de Iberoamérica y la UE-15, a los que en los últimos años hay que sumar el significativo incremento de los que proceden de la Europa del Este y países árabes como Turquía, Marruecos o Túnez. Este es por tanto otro argumento a destacar en el apartado de la demanda de estos estudios para su implantación, y evidencia de la necesidad. En cuanto a la oferta formativa para satisfacer la demanda del mercado laboral del sector turístico regional, destacar que esta parece cubierta por la formación profesional para el personal de base, y por la Diplomatura de Turismo para cargos intermedios y dirección de operaciones, quedando pendiente la formación para alta dirección tanto de organizaciones públicas como privadas. Esta es una cuestión que reiteradamente demandan las empresas y entes públicos a los estudios universitarios actuales, por lo que el programa propuesto cubriría perfectamente estas necesidades. Destacar la importancia del turismo para una comunidad autónoma como la extremeña, con innumerables recursos que puestos en valor pueden suponer un importante poder de atracción para un turismo de interior en crecimiento. Desde un punto de vista socioeconómico el turismo adquiere un destacado protagonismo para el desarrollo rural sostenible, tanto por su impacto económico como por el efecto de fijación de población en estas zonas. En último lugar, y no menos importante, es la oportunidad de desarrollar un campo científico de estudio en torno al turismo de interior en una de las zonas de Europa mejor conservadas, tanto en lo natural como en lo cultural; que junto a una adecuada gestión de otras herramientas del desarrollo rural está convirtiendo a Extremadura en un referente por su modelo de sostenibilidad.

b.2. Oportunidad y viabilidad estratégica del programa. Integración en la planificación estratégica de las enseñanzas de posgrado en la Universidad:

Son muchas e importantes las razones que deben animar a la puesta en marcha de un postgrado como el propuesto. Dado el carácter de este documento se procurará sintetizar al máximo estos argumentos. La implantación de los estudios de turismo en la UEx ha supuesto un revulsivo a nivel regional de este campo de conocimiento. La buena aceptación de la titulación se ha visto reflejada en el número de solicitudes para cursar estos estudios, lo que a su vez ha tenido un efecto directo en la calidad de los alumnos finalmente matriculados. Un elevado número de estos alumnos, al terminar sus estudios, optan por irse fuera de la región a cursar un segundo ciclo por las dificultades que tienen para hacerlo en la UEx. Muchos optan por hacer algún tipo de Máster de especialización en temas turísticos. Por tanto, podemos afirmar que es una realidad la demanda de estos estudios en la región. Son cada vez más los alumnos extranjeros que vienen a cursar estudios de postgrado en turismo en España, atraídos principalmente por su importancia como mercado receptor de turistas, su experiencia, y los niveles de gestión y calidad alcanzados por nuestras empresas. Hasta ahora estos alumnos provienen de Iberoamérica y la UE-15, a los que en los últimos años hay que sumar el significativo incremento de los que proceden de la Europa del Este y países árabes como Turquía, Marruecos o Túnez. Este es por tanto otro argumento a destacar en el apartado de la demanda de estos estudios para su implantación, y evidencia de la necesidad. En cuanto a la oferta formativa para satisfacer la demanda del mercado laboral del sector turístico regional, destacar que esta parece cubierta por la formación profesional para el personal de base, y por la Diplomatura de Turismo para cargos intermedios y dirección de operaciones, quedando pendiente la formación para alta dirección tanto de organizaciones públicas como privadas. Esta es una cuestión que reiteradamente demandan las empresas y entes públicos a los estudios universitarios actuales, por lo que el programa propuesto cubriría perfectamente estas necesidades. Destacar la importancia del turismo para una comunidad autónoma como la extremeña, con innumerables recursos que puestos en valor pueden suponer un importante poder de atracción para un turismo de interior en crecimiento. Desde un punto de vista socioeconómico el turismo adquiere un destacado protagonismo para el desarrollo rural sostenible, tanto por su impacto económico como por el efecto de fijación de población en estas zonas. En último lugar, y no menos importante, es la oportunidad de desarrollar un campo científico de estudio en torno al turismo de interior en una de las zonas de Europa mejor conservadas, tanto en lo natural como en lo cultural; que junto a una adecuada gestión de otras herramientas del desarrollo rural está convirtiendo a Extremadura en un referente por su modelo de sostenibilidad.

El fuerte crecimiento del sector hostelero en la región, que se manifiesta en los hoteles construidos, en construcción y proyectados, que demanda personal directivo; el interés de las administraciones públicas por potenciar el turismo, muestra de lo cual son sus actuales políticas públicas de apoyo y promoción de empresas turísticas a través de inversión directa, como es el caso de SOFIEX, o desarrollando entidades de promoción y comercialización como TUREXTREMADURA; la sociedad, que cada día demanda más empresas que oferten actividades turísticas y ocio en general; y el fuerte interés por parte de estudiantes por cursar este tipo de estudios universitarios son cuestiones que por sí solas ponen de manifiesto tanto la oportunidad como la viabilidad estratégica del programa propuesto.

b.3. Análisis de la demanda académica, social o profesional de los estudios propuestos. Interés y relevancia académica, científica o profesional:

A tenor de lo expuesto podemos afirmar que: a) las empresas necesitan de personal directivo para sus organizaciones; b) la sociedad demanda una mayor profesionalización y mejora en la calidad de la gestión de este tipo de organizaciones; c) tanto alumnos, docentes e investigadores demandan la implantación de programas que eleven estos estudios a la categoría de Posgrados (segundo ciclo universitario), que en el futuro ofrezcan la posibilidad a los egresados de realizar el doctorado, y en consecuencia fomentar este campo de estudio desde la perspectiva de la investigación científica

b.4. Previsión de futuros alumnos⁴:

Resulta complejo concretar el número de alumnos que demandarían estos estudios, pero con la información que desde la Secretaría de la Facultad de Estudios Empresariales y Turismo se nos ha proporcionado, parece plausible argumentar que la demanda superaría con creces la oferta de plazas. Destacar como un porcentaje importante de alumnos egresados en turismo (aprox. 40%) cada año se marchan a otras universidades para cursar las pocas opciones de segundo ciclo a las que tienen acceso (que en ningún caso suponen una continuación lógica a sus estudios de primer ciclo), o que optan por cursar Máster (no oficiales) en otras universidades, y desde el curso pasado Másteres Oficiales que se han puesto en marcha en otras universidades españolas. A esto hay que sumar las casi 10 promociones que han pasado por la Facultad y que reiteradamente nos visitan para demandar estudios de este tipo. Y finalmente profesionales que desde otras disciplinas desarrollan su labor en el sector de la hostelería, y que están muy interesados en una especialización como la propuesta

b.5. Análisis de la territorialidad de la oferta en el ámbito formativo del programa:

En los últimos años el turismo se ha convertido en uno de los motores más importantes del desarrollo económico y social de Extremadura. Además de la importancia que ha adquirido en las ciudades extremeñas, destacar la creación de plazas hoteleras en el medio rural. En consecuencia, y como se hace constar en otros apartados de este documento, el fortalecimiento de este sector con la puesta en marcha de iniciativas como la propuesta, tendrá un efecto muy positivo en el desarrollo regional, especialmente en zonas muy desfavorecidas hasta ahora.

b.6. Relevancia en el entorno social y productivo de la I+D+i dentro del sector científico o profesional de Programa.

Es indiscutible la importancia estratégica del turismo en la actualidad, y que el desarrollo de la actividad empresarial en torno al mismo tiene que adaptarse a nuevas exigencias de mercado que exigen una oferta innovadora, más aún cuando se trata de modalidades turísticas desarrolladas recientemente como es el turismo rural y cultural en pequeñas localidades. Los fuertes cambios en los consumidores y la mayor sensibilidad en los consumidores hacia la gestión medioambiental y la protección del patrimonio exigen de

⁴ Previsión de la demanda en función del volumen de egresados en titulaciones previas y de previsión de captación de otros entornos.

esta actividad un esfuerzo en I+D+i

b.7. Indicios de calidad del programa propuesto:

Se presentan como indicios de calidad del programa propuesto los siguientes: a. El sector hostelero en España desmanda una formación multidisciplinar. El programa propuesto presenta una estructura inter e intradisciplinar, recogiendo el carácter transversal propio de los estudios de turismo. b. El carácter internacional es algo inherente a la actividad turística, donde los mercados receptores habitualmente deben desarrollar su labor de comercialización fuera de sus fronteras. Situación que conlleva la movilidad de alumnos para estudiar en otros países, principalmente en aquellos que presentan una mayor fortaleza como mercados emisores o como mercados receptores. El carácter internacional es algo consustancial a estos estudios, lo que también exige movilidad de profesores para aportar visiones culturales diferentes en la gestión hostelera. c. El programa comprende un periodo de prácticas equivalente a 10 ECTS. Los alumnos se incorporarán a establecimientos hosteleros en el puesto de adjuntos al Director del establecimiento, lo que les permitirá conocer con mayor profundidad tanto su problemática de gestión como la complejidad en su proceso de toma de decisiones. d. Su carácter transversal. Un aspecto que pone de manifiesto la vocación multidisciplinar de estos estudios es que podrán tener acceso a los mismo estudiantes de titulaciones como Diplomado en Turismo, Licenciado en Administración y Dirección de Empresas, Ciencias Empresariales, Licenciado en Investigación y Técnicas de Mercado, en Economía, Derecho o Geografía e. El programa propuesto incide en líneas de trabajo, investigación y formación calificadas como prioritarias en el III Plan regional de I+D de Extremadura, como es la creación de empresas turísticas, gestión de la innovación y desarrollo regional, o la economía extremeña en el contexto español y europeo, modelos de gestión basados en la conservación del medio ambiente y el desarrollo sostenible, o la modernización del tejido social y empresarial a través de la aplicación de las TICs y prácticas innovadoras que potencien la sociedad del conocimiento en la región. f. Finalmente destacar la aportación de la propuesta planteada en el campo de la formación de los ciudadanos extremeños, en dos áreas que por su naturaleza tienden a converger en nuestra región, desarrollo rural y turismo. Es ampliamente conocida la apuesta del gobierno regional por fomentar el desarrollo de destinos turísticos en la región, y de manera especial en zonas rurales históricamente desfavorecidas. El profesorado propuesto está compuesto por docentes de prestigio, entre los que se cuenta con personas con amplia experiencia investigadora y profesional en el campo del turismo, que en algunos casos han desempeñado cargos públicos de alta responsabilidad en materia de turismo. Los profesores del programa que no desempeñan labores docentes en la Universidad son profesionales de reconocido prestigio, algunos con un amplio reconocimiento internacional a su labor en la hostelería.

b.8. Estructura y composición de los órganos de coordinación académica del Programa:

Se plantea un modelo sencillo que se basa en la figura del coordinador y un consejo de coordinación compuesto por éste, el Decano de la Facultad o persona en la que este delegue y los coordinadores de las distintas materias del programa

b.9. Justificación de la estructura del Programa: coherencia del Programa según los títulos que lo integran.

El programa propuesto está compuesto por un solo título. Su estructura está pensada para que el alumno tenga acceso a todos los conocimientos funcionales de la actividad hostelera desde una perspectiva profesional.

- b.10. Justificación de la estructura del programa: estructura modular de los títulos y relación entre ellos.

El programa da acceso a un único título: Máster en Gestión y Dirección Hostelera.

- b.11. Viabilidad del Programa:

- b.11.1. Memoria económica detallada: Previsión de costes e ingresos de funcionamiento:

Costes de funcionamiento previstos		Ingresos corrientes previstos	
Naturaleza del coste	Importe	Fuente de financiación	Importe

De acuerdo a la distribución de ECTS propuesta habría que computar 294 horas de clase impartidas por profesores de la UEx y 126 horas impartidas por profesores no universitarios. Los primeros está previsto se incluyan en los POD correspondientes, mientras que el segundo grupo necesitaría una financiación externa, que teniendo en cuenta algunos gastos de viajes, ascendería a 20.000 €, cantidad que en el momento en que se está redactando este documento, se esta negociando con empresas y entes públicos.

- b.11.2. Memoria económica detallada: Previsión de costes e ingresos de puesta en marcha:

Inversiones y costes previstos		Ingresos previstos	
Naturaleza de la inversión o el coste	Importe	Fuente de financiación	Importe

2. TÍTULOS⁵

C. Configuración General del Título (Máster y Doctorado):

- c.1. Denominación del Título:

⁵ Repítase tantas veces como títulos compongan el programa.

Máster Oficial en Gestión y Dirección Hostelera

- c.2. Universidad responsable de la tramitación de los expedientes de los alumnos⁶:

Universidad de Extremadura

- c.3. Universidad responsable de la expedición del título⁷:

Universidad de Extremadura

- c.4. Modalidad de formación conducente a la obtención del título de Máster⁸:

☒ Especialización profesional ☐ Investigadora

- c.5. Campo científico⁹:

- ☐ Arte y Humanidades
☐ Ciencias
☐ Ciencias de la Salud
☒ Ciencias Sociales y Jurídicas
☐ Ingeniería y Arquitectura

- c.6. Número de créditos requeridos para la obtención del título:

60 ECTS

- c.7. Periodicidad de la oferta (anual, bianual,...):

Anual

- c.8. Régimen de estudios del título de Máster (Tiempo completo o parcial):

Tiempo completo

- c.9. Modalidad de impartición del título de Máster (presencial, virtual, mixta):

Mixta

⁶ “Todas” si cada universidad tramitará los expedientes de sus propios alumnos.

⁷ “Todas” si cada universidad expedirá sus correspondientes títulos.

⁸ Si está utilizando Word 2000 o versión posterior y tiene habilitadas las macros, puede situarse inmediatamente a la izquierda (inmediatamente delante y sin espacios intermedios) del símbolo ☐ que corresponda y pulsar Ctrl+x.

⁹ Si hay más de uno, marque todos los campos implicados.

- c.10. Periodo lectivo del título de Máster (anual, semestral, trimestral, variable según módulo y asignatura):

Anual

- c.11. Número mínimo de créditos de matrícula en el título de Máster por periodo lectivo:

60 ECTS

- c.12. Criterios para obtener el título¹⁰:

En cuanto al sistema de evaluación apuntar que todas las materia y acciones formativas tendrán un profesor coordinador, lo que permitirá un mejor seguimiento de la actividad en los casos en que participen varios profesores. El coordinador será el máximo responsable de la evaluación de cada una de las materia o acciones formativas. Se establecen como criterios de evaluación generales los siguientes: Al principio de cada materia o acción formativa el profesor coordinador realizará una prueba a los alumnos de los contenidos, competencias, habilidades, ...etc que se entiende son necesarios para un correcto seguimiento de la misma. Si bien es requisito imprescindible que los alumnos superen esta prueba, la calificación obtenida no se computará en la calificación final. En cada materia o acción formativa el profesor coordinador se encargará de realizar una o varias pruebas que comprendan tanto las cuestiones teóricas como prácticas, dejando abierta la posibilidad de que parte de los contenidos se evalúen con trabajos. § Las prácticas serán tuteladas (tutor-profesor y tutor-empresa) y el alumno deberá contar al finalizar este periodo con un informe favorable de la empresa y una memoria de la actividad realizada que será evaluada por el tribunal calificador. Antes de concluir el periodo establecido por los 60 ECTS, los alumnos, en grupos de cinco, deberán presentar por escrito, y defender ante un tribunal el trabajo un "Plan de Empresa de un Establecimiento Hostelero". El tribunal estará formado por profesores del programa propuesto, que será el tribunal calificador de cada grupo. El tribunal calificador, teniendo en cuenta las calificaciones individuales de todas las materias y acciones formativas, y la colectiva del Plan de Negocios, emitirá una vez terminada la exposición del trabajo una calificación individual global por cada uno de los alumnos. En el caso de que la calificación sea superior a cinco el alumno podrá acceder al título del programa propuesto.

- c.13. ¿Existen directrices generales propias establecidas por el Gobierno de España?

☐ Sí

☒ No

D. Justificación del Título.

- d.1. Adecuación al nivel formativo de posgrado. Descriptores de Dublín:

¹⁰ Se deberá hacer mención de los criterios utilizados por la Universidad para acreditar la superación de las enseñanzas y la obtención del título.

- Poseer y comprender los conocimientos necesarios para la gestión y dirección hostelera.
- Capacidad de aplicación de los conocimientos adquiridos en el campo de la gestión hostelera.
- Integrar conocimiento y aplicarlos a la resolución de situaciones complejas en el sector. hostelero, y especialmente en el contexto de situaciones interculturales.
- Comunicar, compartir y defender ideas relacionadas con la resolución de problemas en la gestión y dirección hostelera.
- Desarrollar habilidades de aprendizaje.

d.2. Relaciones con otros títulos existentes en la Universidad (diplomaturas, licenciaturas, etc., títulos propios, programas de doctorado, otro u otros títulos contenidos en este u otros programas oficiales de posgrado:

Cómo títulos afines se puede considerar la Diplomatura en Turismo, si bien no contempla una especialización en gestión y dirección hostelera, objetivo principal de la propuesta de programa que se realiza

d.3. Existencia de otros títulos afines en otras universidades nacionales o internacionales:

Sevilla: Máster no oficial en turismo activo y deportivo; Máster no oficial en gestión y dirección hotelera; Máster no oficial en organización de congresos y eventos

Málaga: Máster no oficial de dirección en comunicación y turismo; Máster no oficial en dirección y planificación del turismo; Máster no oficial de nuevas tecnologías aplicadas a la comercialización de empresas turísticas y economía social.

Huelva: Máster no oficial. Gestor de empresas turísticas.

Asturias.: Máster oficial en dirección y planificación del turismo.

Salamanca.: Máster no oficial en creación y gestión de empresas de turismo rural, deportivo y de aventura.

León: Máster no oficial en dirección y consultora turística.

Galicia: Máster oficial en dirección y planificación del turismo.

Barcelona.: Máster no oficial en dirección de los RRHH en el turismo.; Máster no oficial europeo en dirección y gestión estratégica del turismo; Máster no oficial en gestión de destinos turísticos locales; Máster no oficial en gestión y comercialización de productos y servicios turísticos; Máster no oficial en historia y cultura de la alimentación; Máster no oficial en interpretación, didáctica y turismo patrimonial; Máster no oficial en museografía interactiva y entornos de participación; Postgrado no oficial en turismo cultural; Máster no oficial en turismo y mediación didáctica del patrimonio; Máster no oficial en turismo y tecnología, estrategias de marketing y comercialización.

Gerona.: Postgrado no oficial en dirección operativa de establecimientos hoteleros; Máster no oficial. European Master Degree in Tourism Management. Especialidad en dirección hotelera; Postgrado no oficial en dirección de Food&Beverage; Postgrado no oficial en dirección de cocina; Postgrado no oficial en pastelería de restaurantes; Dirección y planificación del turismo. Máster no oficial europeo en la dirección del turismo.

Valencia: Máster no oficial en gestión cultural; Máster no oficial en dirección de empresas turísticas; Máster no oficial en gestión de alimentos y bebidas; Máster no oficial en dirección de proyectos ecoturísticos; Postgrado no oficial. Dirección de hoteles y

restaurantes; Postgrado no oficial en dirección de congresos, parques temáticos y oferta complementaria; Postgrado no oficial en dirección de cocina y pastelería.

Alicante: Máster oficial Internacional en dirección y gestión turística.

Cantabria: Máster no oficial. Experto en dirección de empresas turísticas.

Deusto: Máster oficial en gestión de turismo internacional.

Madrid: Máster oficial en planificación y desarrollo de proyectos turísticos y de ocio; Doctorado no oficial en turismo; Máster oficial en empresas y mercados turísticos; Máster no oficial en dirección y gestión hotelera internacional

d.4. Experiencias docentes previas de la universidad en el ámbito profesional del título:

La Uex lleva impartiendo la titulación de turismo desde hace ocho años. Tiempo que lleva esta titulación como oficial en el sistema universitario español. Desde la Facultad de Estudios Empresariales y Turismo se han organizado un gran número de cursos de posgrado, además de jornadas y seminarios sobre gestión turística, la participación de sus profesores en titulaciones de posgrado en otras universidades, e investigaciones realizadas. La titulación de turismo en la UEx cuenta con un alto grado de demanda.

d.5. Experiencia investigadora previa en el ámbito científico del título: proyectos competitivos, contratos de investigación y transferencia de resultados de la actividad investigadora:

En la facultad de estudios empresariales y turismo hay en la actualidad dos grupos de investigación con cuentan con líneas consolidadas de investigación en temas de turismo. Ha una línea de investigación en el programa de doctorado Empresa, Finanzas y Turismo sobre Gestión Turística. En los últimos años se han realizado un gran número de aportaciones a congresos y seminarios científicos, publicaciones en revistas nacionales e internacionales, y se ha llevado a cabo proyectos de investigación competitivos y contratos de investigación en la materia

d.6. En su caso, programa de doctorado, título de solo segundo ciclo, título propio, etc. al que sustituye:

Este programa no sustituye a ningún otro existente en la actualidad

E. Programa de Formación del Título

e.1. Objetivos generales del título: competencias académicas y disciplinares del título¹¹:

Como **objetivo general** del programa se propone formar a personal de alta dirección para empresas de hostelería. Objetivo que comprende por tanto dos de los siete ámbitos profesionales en los que tradicionalmente se ha dividido el turismo, el perfil de Alojamientos y el perfil de Restauración, lo que conlleva ineludiblemente el perfil de Formación, Investigación y Consultoría.

Por tanto, no son objeto fundamental de esta propuesta de programa el resto de los perfiles o ámbitos de trabajo de la familia del turismo, como son el de Intermediación,

¹¹ Especifíquese por especialidades, cuando corresponda.

Transporte y Logística, Planificación y Gestión Pública de Destinos, o el de Productos y Actividades. Si bien apuntar que puede ser de interés para profesionales de estos ámbitos por la necesidad que en algunos casos tienen de obtener un mayor conocimiento sobre la Dirección y Gestión de establecimientos Hosteleros.

En definitiva con este programa se persigue formar egresados que puedan desempeñar su labor profesional en la gestión, dirección y administración de empresas hosteleras. Un perfil claramente de gestión de empresas. Con la singularidad de su especialización en empresas hosteleras que desarrollan su labor en zonas de interior, y por tanto más orientadas al turismo de naturaleza, cultural y de ciudades.

Identificados y definidos los perfiles profesionales, abordamos la cuestión de las **competencias transversales o genéricas** en las que se debe formar al titulado en Máster en Gestión y Dirección Hostelera y Turismo de Interior. Recordar antes de profundizar en la cuestión de las competencias, que la especificidad de los estudios de turismo radica en su naturaleza multidisciplinar (economía, geografía, derecho, marketing, organización de empresas, sociología, zootécnica, informática, contabilidad, comunicación, ...etc), pluridisciplinar y transdisciplinar, lo que obliga a desenvolverse con conocimientos de diversas ciencias, al tiempo que el propio ejercicio de la profesión viene determinado por la necesidad de enfrentarse a los problemas de gestión de personas, empresas e instituciones.

Una cuestión a tener en cuenta es la fusión de la información recogida de las competencias transversales genéricas junto con las competencias específicas de formación disciplinar y profesional, para configurar así el cuadro definitivo, base del desarrollo curricular de la estructura del título. Si bien en este apartado sólo se tratan las primeras, hay que considerar que al realizar dicha fusión se pone de manifiesto que alguna de las competencias genéricas se corresponde exactamente con algunas de las consideradas como competencias específicas para el titulado en turismo. Lo que lleva a considerar que las competencias genéricas están, y deben estar presentes en los procesos de formación de todas y cada una de las competencias específicas. La naturaleza de ambas categorías de competencias (genéricas y específicas) y su función en la construcción de una estructura docente permite que coexistiendo ambas se garantice la presencia de los principios docentes de ambos tipos de competencias. Por poner un ejemplo, si una de las competencias específicas que ha de tener un egresado del posgrado es conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento, el desarrollo docente de dicha capacidad implicará tener en cuenta las competencias genéricas de resolución de problemas, razonamiento crítico o motivación por la calidad.

Haciendo un análisis más exhaustivo de este proceso, podemos establecer las siguientes correspondencias entre la definición de las competencias genéricas y las competencias específicas de la titulación propuesta:

- capacidad de organización y planificación, implícita en dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de organizaciones hosteleras, y conocer los objetivos, la estrategia y los instrumentos públicos de la planificación;
- conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio y capacidad de gestión de la información, implícitas en analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico;
- trabajo en un contexto internacional, y habilidades en las relaciones interpersonales, implícitas en trabajar en medios socioculturales diferentes;
- reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad, y conocimiento de otras culturas y costumbres, implícita en trabajar en medios socioculturales diferentes;
- liderazgo, implícita en planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas;

- sensibilidad hacia temas medioambientales, implícita en gestionar el territorio turístico de acuerdo con los principios de sostenibilidad, y detectar las necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas

Como **competencias transdisciplinares** proponemos: Capacidad de análisis y síntesis, Comunicación oral y escrita en lengua nativa, Resolución de problemas, Razonamiento crítico, Compromiso ético, Aprendizaje autónomo y Adaptación a nuevas situaciones. Así como las que se incorporan de forma autónoma como competencias específicas de la formación, las transversales: Creatividad, Iniciativa y Espíritu Emprendedor, y Motivación por la Calidad.

e.2. Objetivos generales del título: competencias, destrezas y capacidades personales y profesionales¹²:

A continuación exponemos las competencias personales y profesionales a las que conduce el programa propuesto expresadas en términos de competencias específicas de la titulación, así como un pequeño desarrollo de cada una de ellas con el propósito de facilitar una mejor comprensión de las mismas:

- a) Comprender los fundamentos de la gestión y dirección de empresas hosteleras: geográficos, económicos, sociales, culturales, legales, políticos, empresariales.
 - Comprender los principios del turismo: su dimensión espacial, social, cultural, jurídica, política, laboral y económica.
 - Analizar la dimensión económica del turismo: negocio y entorno
 - Comprender el carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio
 - Conocer las principales estructuras político-administrativas turísticas
 - Reconocer los principales agentes turísticos
 - Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas y especialmente las empresas hosteleras.
 - Trabajar en medios socio-culturales diferentes
- b) Dirigir, gestionar y administrar los distintos tipos de empresas hosteleras
 - Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de empresas hosteleras: de alojamiento y restauración
 - Conocer en profundidad el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento
 - Conocer en profundidad el procedimiento operativo del ámbito de restauración
 - Conocimientos sobre el ámbito de los procedimientos operativos de las empresas de intermediación, y su interrelación con la gestión de empresas de alojamiento y restauración.
 - Conocer los objetivos, la estrategias y los instrumentos públicos de la planificación turística en el contexto de empresas de hostelería dedicadas principalmente al turismo de interior.
- c) Planificar y gestionar los recursos humanos de empresas hosteleras
 - Planificar y gestionar los recursos humanos de empresas de alojamiento.
 - Planificar y gestionar los recursos humanos de empresas de restauración
 - Capacitación en habilidades directivas enfocadas a la gestión de recursos humanos.
- d) Utilizar y analizar las tecnologías de la información en los distintos ámbitos del

¹² Especifíquese por especialidades, cuando corresponda.

sector hostelero

- Utilizar y analizar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos de las empresas de alojamiento.
 - Utilizar y analizar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos de las empresas de restauración.
- e) Saber definir objetivos de marketing, desarrollar y tomar decisiones sobre estrategias de marketing, y la puesta en práctica de adecuadas políticas de marketing en los distintos tipos de empresas hosteleras
- Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente
 - Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales
 - Manejar técnicas de comunicación comercial
- f) Planificar y gestionar los recursos financieros en empresas hosteleras
- Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de empresas de alojamiento.
 - Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de empresas de restauración.
 - Gestionar los recursos financieros en empresas de alojamiento.
 - Gestionar los recursos financieros en empresas de restauración.
- g) Identificar, analizar y planificar recursos turísticos
- Evaluar los potenciales turísticos y el análisis prospectivo de su explotación
 - Gestionar de acuerdo a los principios de sostenibilidad
 - Analizar los impactos generados por el turismo
 - Comprender un plan público y las oportunidades que se derivan para el sector privado

Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.

e.3. Movilidad y acogida nacional o internacional de estudiantes y profesorado previstas¹³:

El programa propuesto está abierto a todos los convenios internacionales (Sócrates Erasmus, Erasmus Mundi,... etc) suscritos por la UEx, y por tanto al intercambio de profesores y alumnos.

Si bien se han iniciado contactos con otras Universidades que están desarrollando programas de estas características, la premura de tiempo con la que se presenta esta propuesta no ha permitido concretar intercambios internacionales. A pesar de ello destacar la vocación internacional del programa, cuestión que en caso de aprobarse la propuesta presentada se convertirá en uno de los ejes clave en su desarrollo.

Apuntar como uno de los convenios internacionales que potencialmente puedan servir de un mayor soporte el CIBECM, Circulo Ibérico de Economía de la Empresa, suscrito el pasado 25 de noviembre en Faro (Portugal) por la Universidades do Algarve, de Evora, de Beira Interior, de Huelva y Extremadura.

e.4 Estrategias de orientación y tutorización del estudiante:

¹³ Objetivos, momento, lugar, condiciones de las estancias y, en su caso, parte del plan de estudios que se cursará.

A cada alumno se le asignará en el momento de matricularse un tutor principal entre los profesores doctores del programa, y que será quien coordine la tutoración de ese alumno. Además se le asignará un tutor entre los profesionales que forman parte del cuadro de profesores

Con la figura del tutor se persigue mejorar la estancia del alumno en el programa, aportándole un seguimiento personal, y un apoyo para cuantas cuestiones puedan surgir en su desarrollo.

El programa contará con un soporte web que será el principal canal de comunicación entre profesores y alumnos, con información sobre actividades, documentación, resultados de pruebas, material complementario, guías de trabajo,... así como material-soporte e-learning elaborado *ad hoc*.

- e.5. Prácticas externas y actividades formativas que se desarrollarán en organismos colaboradores. Objetivos y condiciones:

Los alumnos tendrán que realizar un periodo de prácticas obligatorio en un establecimiento hostelero. Destacar que la UEx en estos momentos cuenta con un gran número de convenios de prácticas con establecimientos hosteleros, convenios que se están utilizando para que los alumnos de la Diplomatura en Turismo realicen el Practicum. Los alumnos se incorporaran a estos establecimientos a un puesto de adjunto al Director del Hotel, que será su tutor de empresa. El alumno además contará con la colaboración de su tutor principal, y el profesional, que podría llegar a ser el mismo que el de empresa, siempre que se den las circunstancias favorables para ello.

F. Estructura y contenido del título:

- f.1. Especialidades que incorpora el título:

Ninguna

- f.2. Descripción general de la estructura de los estudios del título. Justificación de las especialidades y requisitos académicos para su obtención.

Se trata de un máster con una sola especialidad de 60 créditos y siete materias o actividades formativas a impartir a lo largo de un año (curso académico).

- f.3. Asignaturas y actividades formativas:

Procedencia	Especialidad	Nº de asignaturas o actividades formativas	Nº total de créditos
Todas	(no hay especialidades)	7 materias, 60 ECTS	

- f.4. Relación de asignaturas y actividades formativas¹⁴:

¹⁴ Insértense tantas filas como se necesiten.

Módulo ¹⁵	Asignatura o actividad formativa	Especialidad	Tipo de asignatura ¹⁶	Curso	Cuatrimestre	ECTS
	Análisis del negocio turístico		Obligatoria	1	1º	6
	Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras		Obligatoria	1	1º	10
	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I)		Obligatoria	1	1º	8
	Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero		Obligatoria	1	1º	10
	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (II)		Obligatoria	1	2º	9
	Dirección Estratégica, Creación de Empresas e Innovación en empresas hosteleras		Obligatoria	1	2º	7
	Prácticas en empresas hosteleras		Obligatoria	1	2º	10

Como se puede observar se establecen 34 ECTS para el primer cuatrimestre, frente a los 26 ECTS del segundo. Esta distribución se ha realizado teniendo en cuenta que en el segundo cuatrimestre tendrán que realizar las prácticas y el trabajo Plan de Empresa, cuestiones que requieren un mayor tiempo de maduración y conocimientos previos para su buen aprovechamiento.

En cuanto al primer cuatrimestre está previsto que la primera materia en impartirse sea Análisis del Negocio Turístico, ya que algunos de sus contenidos pueden considerarse introductorios en el título. Las otras tres materias se impartirán simultáneamente. En el segundo cuatrimestre se comenzará con la de Organización y Desarrollo.. y Dirección Estratégica..., con el fin de dejar un espacio suficiente para la realización de las Prácticas Directivas

f.5. Modalidades organizativas de las asignaturas y actividades formativas¹⁷:

Asignatura o actividad formativa	Nº total de horas	% horas en grupo grande	% horas en seminario o laboratorio	% horas de tutoría ECTS	% horas no presenciales
----------------------------------	-------------------	-------------------------	------------------------------------	-------------------------	-------------------------

¹⁵ En su caso.

¹⁶ Obligatoria u optativa.

¹⁷ Insértense tantas filas como se necesiten.

Análisis del negocio turístico	150	24,6%	3,4%	0%	72%
Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras	250	24,4%	3,6%	0%	72%
Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I)	200	25,5%	2,5%	0%	72%
Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero	250	24,4%	3,6%	0%	72%
Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (II)	225	24%	4%	0%	72%
Dirección Estratégica, Creación de Empresas e Innovación en empresas hosteleras	175	22,9%	5,1%	0%	72%
Prácticas en empresas hosteleras	250	0,4%	0%	82%	17,6%

f.6. Planificación de las asignaturas o actividades formativas. Para cada asignatura o actividad formativa debe presentarse la siguiente información:

f.6.1.1. Asignaturas o actividades formativas y distribución del tiempo (ECTS)¹⁸:

Asignatura o actividad formativa		Análisis del negocio turístico (6 ECTS)				
Grado de practicidad		2 (Medio-bajo)				
			Dedicación del alumno		Dedicación del profesor	
Distribución de actividades		Nº alumnos	Horas presenciales	H. no presenc.	Horas presenciales	H. no presenc.
Grupo grande	Coord./Evalu	40	1		1	25
	Teórica	40	36	48	36	30
Seminario-Laboratorio	Coord./Evalu	5	1		10	
	Teórica	5	4	35	32	20

¹⁸ Una descripción del contenido de este cuadro puede verse en Oficina de Convergencia Europea y Servicio de Orientación y Formación Docente (2006), "Orientaciones para la elaboración del Plan Docente de una asignatura". Universidad de Extremadura.

Tutoría ECTS						
Tutoría complementaria y preparación de exámenes		1-2		25	20	5
Totales			42	108	99	80

f.6.2.1. Unidad responsable de la organización académica de la asignatura:

Código del área de conocimiento	010	Área de Conocimiento	Análisis Geográfico Regional
Código del Departamento	Y023	Departamento	Geografía
Código de la Universidad	UEX	Universidad	Extremadura
Instituto de Investigación			
Otro organismo público o privado colaborador	Entes públicos y/o empresas privadas (en el caso de que la estructura financiera del programa lo permita)		
Lugar de impartición	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo		

f.6.3.1. Objetivos de la asignatura o actividad formativa: competencias académicas y disciplinares:

VÉASE epígrafe e.1 Destacar la naturaleza transversal de la propuesta, y el objetivo del programa: formar egresados que puedan desempeñar su labor profesional en la gestión, dirección y administración de empresas hosteleras. Un perfil claramente empresarial El carácter transversal de los estudios relacionan la materia con TODAS las competencias genéricas propuestas en el programa, al igual que con TODAS las competencias transdisciplinares. Esta asignatura está especialmente relacionada con la formación en las siguientes competencias: • Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad, y conocimiento de otras culturas y costumbres • Sensibilidad hacia temas medioambientales

f.6.4.1. Objetivos de la asignatura: capacidades, habilidades y destrezas personales y profesionales:

Esta materia principalmente relacionada con las siguiente competencias:

- Comprender los fundamentos de la gestión y dirección de empresas hosteleras: geográficos, económicos, sociales, culturales, legales, políticos, empresariales.
- Identificar, analizar y planificar recursos turísticos

(véase epígrafe e.2)

f.6.5.1. Interrelaciones: requisitos formativos y redundancias¹⁹ deseados con otras asignaturas:

Requisitos: los de la titulación de acceso / Redundancia: ninguna

f.6.6.1. Descripción de contenidos²⁰:

Definición de turismo. Aspectos determinantes en la aparición del turismo en una zona. Consideración económica del turismo. Ética y turismo. Turismo y desarrollo sostenible. Turismo y desarrollo rural. El entorno de la actividad turística. Legislación sobre turismo. Legislación específica sobre empresas de alojamiento. Legislación específica sobre empresas de restauración. Derecho tributario. Impuestos. Fiscalidad de empresas de alojamiento. Fiscalidad de empresas de restauración.

f.6.7.1. Recursos para el aprendizaje:

Clases teóricas y prácticas en el aula.

f.6.8.1. Criterios de evaluación de la asignatura o actividad formativa:

Véase epígrafe c.12

f.6.9.1. Idiomas en que se imparte:

español

f.6.10.1. Perfil del profesorado de la asignatura (Categoría académica, experiencia docente, profesional e investigadora, dedicación):

El perfil del profesorado estará condicionado a la normativa en vigor en la UEx en el momento de concretar la programación docente de la titulación propuesta, así como a las exigencias que impongan las otras titulaciones que se impartan en la UEx y que pueden afectar a ésta en aspectos de su ordenación docente.

La mayoría de las materias están diseñadas para ser impartidas por varios profesores, en algunos casos de distintas áreas de conocimiento, así como profesionales con acreditada experiencia en la materia en cuestión. Con esta combinación se persigue dotar al programa de postgrado de la visión práctica de la realidad, imprescindible en unos

¹⁹ A estos efectos se entiende por redundancia los “conocimientos exigidos en una determinada asignatura que el alumno también adquiere en otras”.

²⁰ Se especificará la secuencia de bloques o grupos temáticos o temas que los componen.

estudios de estas características, un máster de orientación profesional.

La vinculación de profesionales estará en función de la estructura financiera del programa, así como la de profesores de otras universidades especializados en la temática de la gestión de organizaciones dedicadas al turismo de interior.

Para cada materia o acción formativa se proponen varias áreas de conocimiento, lo que no supone que todas participen. En el caso de aprobación del programa se determinará el área y profesor que actuará como coordinador de la materia o actividad, y si participarán otras de las áreas propuestas, y en que medida.

A la hora de confeccionar esta propuesta se han tenido en cuenta tanto disponibilidades como el interés de profesores por participar en el programa propuesto. Pero la incertidumbre sobre un gran número de factores que pueden afectar al posible escenario de implantación de estos estudios, nos ha animado a actuar con prudencia, y a plantear este epígrafe más como los criterios a considerar para determinar el cuadro docente, que como una ordenación docente que presente el perfil del profesorado. Y en consecuencia para cada una de las materias remitiremos en este apartado a este epígrafe, con el fin de no ser reiterativos y facilitar la lectura del documento.

f.6.1.2 Asignaturas o actividades formativas y distribución del tiempo (ECTS)²¹:

Asignatura o actividad formativa		Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras (10 ECTS)				
Grado de practicidad		Practicidad 2 medio-bajo				
			Dedicación del alumno		Dedicación del profesor	
Distribución de actividades		Nº alumnos	Horas presenciales	H. no presenc.	Horas presenciales	H. no presenc.
Grupo grande	Coord./Evalu	40	1		1	25
	Teórica	40	60	90	60	50
Seminario-Laboratorio	Coord./Evalu	5	1		10	
	Prácticas	5	8	65	64	20
Tutoría ECTS						

²¹ Una descripción del contenido de este cuadro puede verse en Oficina de Convergencia Europea y Servicio de Orientación y Formación Docente (2006), "Orientaciones para la elaboración del Plan Docente de una asignatura". Universidad de Extremadura.

Tutoría complementaria y preparación de exámenes	1, 2		25	20	5	
Totales		70	180	155	100	

f.6.2.2. Unidad responsable de la organización académica de la asignatura:

Código del área de conocimiento	230	Área de Conocimiento	Economía Financiera y Contabilidad
Código del Departamento	Y013	Departamento	Economía Financiera y Contabilidad
Código de la Universidad	UEx	Universidad	Extremadura
Instituto de Investigación			
Otro organismo público o privado colaborador	Entes públicos y/o empresas privadas (en el caso de que la estructura financiera del programa lo permita)		
Lugar de impartición	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo		

f.6.3.2. Objetivos de la asignatura o actividad formativa: competencias académicas y disciplinares:

VÉASE epígrafe e.1 Destacar la naturaleza transversal de la propuesta, y el objetivo del programa: formar egresados que puedan desempeñar su labor profesional en la gestión, dirección y administración de empresas hosteleras. Un perfil claramente empresarial El carácter transversal de los estudios relacionan la materia con TODAS las competencias genéricas propuestas en el programa, al igual que con TODAS las competencias transdisciplinares. Esta asignatura está especialmente orientada a la formación en las siguientes competencias: • Capacidad de organización y planificación • Conocimientos de informática
--

f.6.4.2. Objetivos de la asignatura: capacidades, habilidades y destrezas personales y profesionales:

Esta materia principalmente permite desarrollar las siguiente competencias: ▪ Dirigir, gestionar y administrar los distintos tipos de empresas hosteleras ▪ Utilizar y analizar las tecnologías de la información en los distintos ámbitos del sector hostelero ▪ Identificar, analizar y planificar recursos turísticos ▪ Planificar y gestionar los recursos financieros en empresas hosteleras (véase epígrafe e.2)

f.6.5.2. Interrelaciones: requisitos formativos y redundancias²² deseados con otras asignaturas:

Requisitos: los de la titulación de acceso / Redundancia: ninguna

f.6.6.2. Descripción de contenidos²³:

La actividad turística y sus unidades de análisis. La obtención de información en turismo. Análisis descriptivo de una variable. Asociación entre variables. Análisis de regresión. Inferencia estadística. Series temporales. Análisis multivariable. Análisis contable de flujos y estados de cuenta aplicados a empresas hosteleras. Contabilidad específica de empresas de alojamiento y de restauración. Tratamiento informático de la contabilidad en establecimientos hosteleros
Evaluación de proyectos de inversión y criterios de selección en el sector hostelero. Fuentes de financiación, estructura financiera y coste de capital en el sector hostelero

f.6.7.2 Recursos para el aprendizaje:

Clases teóricas y prácticas en el aula.

f.6.8.2 Criterios de evaluación de la asignatura o actividad formativa:

Véase epígrafe c.12

f.6.9.2 Idiomas en que se imparte:

español

f.6.10.2 Perfil del profesorado de la asignatura (Categoría académica, experiencia docente, profesional e investigadora, dedicación):

Véase f.6.10.1.

f.6.1.3 Asignaturas o actividades formativas y distribución del tiempo (ECTS)²⁴:

²² A estos efectos se entiende por redundancia los “conocimientos exigidos en una determinada asignatura que el alumno también adquiere en otras”.

²³ Se especificará la secuencia de bloques o grupos temáticos o temas que los componen.

²⁴ Una descripción del contenido de este cuadro puede verse en Oficina de Convergencia Europea y Servicio de Orientación y Formación Docente (2006), “Orientaciones para la elaboración del Plan Docente de una asignatura”. Universidad de Extremadura.

Asignatura o actividad formativa		Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I) (8 ECTS)				
Grado de practicidad		Practicidad 2 medio-bajo				
			Dedicación del alumno		Dedicación del profesor	
Distribución de actividades		Nº alumnos	Horas presenciales	H. no presenc.	Horas presenciales	H. no presenc.
Grupo grande	Coord./Evalu	40	1		1	25
	Teórica	40	50	75	50	50
Seminario-Laboratorio	Coord./Evalu	5	1		10	
	Prácticas	5	4	44	32	20
Tutoría ECTS						
Tutoría complementaria y preparación de exámenes		1, 2		25	20	5
Totales			56	144	113	100

f.6.2.3. Unidad responsable de la organización académica de la asignatura:

Código del área de conocimiento	650	Área de Conocimiento	Organización de Empresas
Código del Departamento	Y012	Departamento	Economía Aplicada y Organización de Empresas
Código de la Universidad	UEX	Universidad	Extremadura
Instituto de Investigación			
Otro organismo público o privado colaborador	Entes públicos y/o empresas privadas (en el caso de que la estructura financiera del programa lo permita)		
Lugar de impartición	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo		

f.6.3.3. Objetivos de la asignatura o actividad formativa: competencias académicas y disciplinares:

VÉASE epígrafe e.1

Destacar la naturaleza transversal de la propuesta, y el objetivo del programa: formar egresados que puedan desempeñar su labor profesional en la gestión, dirección y administración de empresas hosteleras. Un perfil claramente empresarial

El carácter transversal de los estudios relacionan la materia con TODAS las competencias genéricas propuestas en el programa, al igual que con TODAS las competencias transdisciplinares.

Esta asignatura está más orientada a la formación en las siguientes competencias:

- Trabajo en un contexto internacional y habilidades en las relaciones interpersonales ...
- Liderazgo, implícito en planificar y gestionar los recursos humanos

f.6.4.3. Objetivos de la asignatura: capacidades, habilidades y destrezas personales y profesionales:

Esta materia principalmente permite desarrollar las siguiente competencias:

- Comprender los fundamentos de la gestión y dirección de empresas hosteleras: geográficos, económicos, sociales, culturales, legales, políticos, empresariales.
 - Dirigir, gestionar y administrar los distintos tipos de empresas hosteleras
 - Planificar y gestionar los recursos humanos de empresas hosteleras
 - Utilizar y analizar las tecnologías de la información en los distintos ámbitos del sector hostelero
 - Identificar, analizar y planificar recursos turísticos
- (véase epígrafe e.2)

f.6.5.3. Interrelaciones: requisitos formativos y redundancias²⁵ deseados con otras asignaturas:

Requisitos: los de la titulación de acceso / Redundancia: ninguna

f.6.6.3. Descripción de contenidos²⁶:

²⁵ A estos efectos se entiende por redundancia los “conocimientos exigidos en una determinada asignatura que el alumno también adquiere en otras”.

²⁶ Se especificará la secuencia de bloques o grupos temáticos o temas que los componen.

Economía en las empresas turísticas: costes, localización y dimensión, y subsistemas en empresas hosteleras. Planificación y control, organización y dirección, dirección en empresas hosteleras. Cultura empresarial. Desarrollo organizacional en empresas de alojamiento y de restauración. Dinámica de crecimiento empresarial. Concentración e internacionalización en el sector hostelero. El departamento de personal en empresas hosteleras. La naturaleza de los individuos y la percepción del ambiente organizacional. La motivación del trabajo. El diseño de puestos de trabajo. La satisfacción en el trabajo. El liderazgo. Comportamiento de grupo. Comunicación Interna. Reclutamiento, selección, y formación de personal. Valoración de puestos-valoración de efectividad. La retribución. Planificación de carreras profesionales. Toma de decisiones. Técnicas de negociación. Liderazgo. Estilos de aprendizaje. Gestión del tiempo. Dirección de reuniones y equipos de trabajo. Delegación. Gestión de conflictos. Técnicas de comunicación personal.

f.6.7.3 Recursos para el aprendizaje:

Clases teóricas y prácticas en el aula.

f.6.8.3 Criterios de evaluación de la asignatura o actividad formativa:

Véase epígrafe c.12

f.6.9.3 Idiomas en que se imparte:

español

f.6.10.3 Perfil del profesorado de la asignatura (Categoría académica, experiencia docente, profesional e investigadora, dedicación):

Véase f.6.10.1.

f.6.1.4 Asignaturas o actividades formativas y distribución del tiempo (ECTS)²⁷:

²⁷ Una descripción del contenido de este cuadro puede verse en Oficina de Convergencia Europea y Servicio de Orientación y Formación Docente (2006), “Orientaciones para la elaboración del Plan Docente de una asignatura”. Universidad de Extremadura.

Asignatura o actividad formativa		Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero (10 ECTS)				
Grado de practicidad		Practicidad 2 medio-bajo				
			Dedicación del alumno		Dedicación del profesor	
Distribución de actividades		Nº alumnos	Horas presenciales	H. no presenc.	Horas presenciales	H. no presenc.
Grupo grande	Coord./Evalu	40	1		1	25
	Teórica	40	60	90	60	50
Seminario-Laboratorio	Coord./Evalu	5	1		10	
	Prácticas	5	8	65	64	20
Tutoría ECTS						
Tutoría complementaria y preparación de exámenes		1, 2		25	20	5
Totales			70	180	155	100

f.6.2.4. Unidad responsable de la organización académica de la asignatura:

Código del área de conocimiento	095	Área de Conocimiento	Comercialización e Investigación de Mercados
Código del Departamento	Y012	Departamento	Economía Aplicada y Organización de Empresas
Código de la Universidad	UEX	Universidad	Extremadura
Instituto de Investigación			
Otro organismo público o privado colaborador	Entes públicos y/o empresas privadas (en el caso de que la estructura financiera del programa lo permita)		
Lugar de impartición	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo		

f.6.3.4. Objetivos de la asignatura o actividad formativa: competencias académicas y disciplinares:

VÉASE epígrafe e.1

Destacar la naturaleza transversal de la propuesta, y el objetivo del programa: formar egresados que puedan desempeñar su labor profesional en la gestión, dirección y administración de empresas hosteleras. Un perfil claramente empresarial

El carácter transversal de los estudios relacionan la materia con TODAS las competencias genéricas propuestas en el programa, al igual que con TODAS las competencias transdisciplinarias.

Esta asignatura está especialmente orientada a la formación en las siguientes competencias:

- Capacidad de organización y planificación
- Conocimientos de informática
- Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad
- Sensibilidad hacia temas medioambientales

f.6.4.4. Objetivos de la asignatura: capacidades, habilidades y destrezas personales y profesionales:

Esta materia principalmente permite desarrollar las siguiente competencias:

- Dirigir, gestionar y administrar los distintos tipos de empresas hosteleras
 - Utilizar y analizar las tecnologías de la información en los distintos ámbitos del sector hostelero
 - Saber definir objetivos de marketing, desarrollar y tomar decisiones sobre estrategias de marketing, y la puesta en práctica de adecuadas políticas de marketing en los distintos tipos de empresas hosteleras
 - Identificar, analizar y planificar recursos turísticos
- (véase epígrafe e.2)

f.6.5.4. Interrelaciones: requisitos formativos y redundancias²⁸ deseados con otras asignaturas:

Requisitos: los de la titulación de acceso / Redundancia: ninguna

f.6.6.4. Descripción de contenidos²⁹:

La investigación de mercados y la toma de decisiones. Diseño de la investigación. Desarrollo de procedimientos de recolección de datos. Muestreo y recolección de datos. Análisis de datos e informe de investigación. El comportamiento de compra de productos turísticos. El consumidor turístico y las influencias del entorno. El consumidor turístico y las influencias personales. Las actitudes del consumidor turístico. Procesos de decisión de compra de los productos turísticos. El consumidor turístico nacional y el no nacional. El consumidor turístico ante las nuevas tecnologías. La comunicación comercial como decisiones estratégicas. Los condicionantes legales de la publicidad. Agencias de publicidad y proceso creativo. Estrategias de comunicación: publicidad, promoción y relaciones públicas. Gestión de marcas en establecimientos hosteleros. Presupuesto y planificación

²⁸ A estos efectos se entiende por redundancia los “conocimientos exigidos en una determinada asignatura que el alumno también adquiere en otras”.

²⁹ Se especificará la secuencia de bloques o grupos temáticos o temas que los componen.

temporal de la comunicación comercial. Inteligencia de marketing. Políticas y estrategias de marketing: de las Administraciones Nacionales de Turismo, de los destinos regionales y locales, de empresas hosteleras. Control de estrategias de marketing: indicadores cuantitativos y cualitativos. Creación y desarrollo de destinos turísticos de interior.

f.6.7.4 Recursos para el aprendizaje:

Clases teóricas y prácticas en el aula.

f.6.8.4 Criterios de evaluación de la asignatura o actividad formativa:

Véase epígrafe c.12

f.6.9.4 Idiomas en que se imparte:

Español

f.6.10.4 Perfil del profesorado de la asignatura (Categoría académica, experiencia docente, profesional e investigadora, dedicación):

Véase f.6.10.1.

f.6.1.5 Asignaturas o actividades formativas y distribución del tiempo (ECTS)³⁰:

Asignatura o actividad formativa		Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (II) (9 ECTS)				
Grado de practicidad		Practicidad 2 medio-bajo				
			Dedicación del alumno		Dedicación del profesor	
Distribución de actividades		Nº alumnos	Horas presenciales	H. no presenc.	Horas presenciales	H. no presenc.
Grupo grande	Coord./Evalu	40	1		1	25
	Teórica	40	53	72	53	50

³⁰ Una descripción del contenido de este cuadro puede verse en Oficina de Convergencia Europea y Servicio de Orientación y Formación Docente (2006), "Orientaciones para la elaboración del Plan Docente de una asignatura". Universidad de Extremadura.

Seminario-Laboratorio	Coord./Evalu	5	1		10	
	Prácticas	5	8	65	64	20
Tutoría ECTS						
Tutoría complementaria y preparación de exámenes		1, 2		25	20	5
Totales			63	162	148	100

f.6.2.5. Unidad responsable de la organización académica de la asignatura:

Código del área de conocimiento	650	Área de Conocimiento	Organización de Empresas
Código del Departamento	Y012	Departamento	Economía Aplicada y Organización de Empresas
Código de la Universidad	UEX	Universidad	Extremadura
Instituto de Investigación			
Otro organismo público o privado colaborador	Entes públicos y/o empresas privadas (en el caso de que la estructura financiera del programa lo permita)		
Lugar de impartición	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo		

f.6.3.5. Objetivos de la asignatura o actividad formativa: competencias académicas y disciplinares:

VÉASE epígrafe e.1 Destacar la naturaleza transversal de la propuesta, y el objetivo del programa: formar egresados que puedan desempeñar su labor profesional en la gestión, dirección y administración de empresas hosteleras. Un perfil claramente empresarial El carácter transversal de los estudios relacionan la materia con TODAS las competencias genéricas propuestas en el programa, al igual que con TODAS las competencias transdisciplinares. Esta asignatura está más orientada a la formación en las siguientes competencias: • Capacidad de organización y planificación • Conocimientos de informática relativos • Sensibilidad hacia temas medioambientales

f.6.4.5. Objetivos de la asignatura: capacidades, habilidades y destrezas personales y profesionales:

Esta materia principalmente permite desarrollar las siguiente competencias:

- Comprender los fundamentos de la gestión y dirección de empresas hosteleras: geográficos, económicos, sociales, culturales, legales, políticos, empresariales.
- Dirigir, gestionar y administrar los distintos tipos de empresas hosteleras
- Utilizar y analizar las tecnologías de la información en los distintos ámbitos del sector hostelero
- Identificar, analizar y planificar recursos turísticos

(véase epígrafe e.2)

f.6.5.5. Interrelaciones: requisitos formativos y redundancias³¹ deseados con otras asignaturas:

Requisitos: los de la titulación de acceso / Redundancia: ninguna

f.6.6.5. Descripción de contenidos³²:

Nutrición y dietética.-Seguridad en la alimentación y en el trabajo.- Aprovisionamiento, compras y almacenaje de alimentos y bebidas.-Procesos de producción.- Ofertas gastronómicas.- Gestión de calidad y medioambiente en los establecimientos de hostelería.- TIC's aplicados a la gestión de alimentos y bebidas. La informática en empresas hosteleras. Los sistemas computarizados de reservas. Los GDS's. Los CRS's. Sistemas SABRE, APOLO, GALILEO, AMADEUS, WORLDSPAN, SISTEM ONE, ABACUS y AXES. El papel de los GDS's en la comercialización turística. El sistema TOP. El sistema PROMETEO. Redes de conexión local en empresas hosteleras. Calidad como estrategia empresarial. Herramientas de calidad para empresas hosteleras. Normas de calidad para empresas hosteleras. Implantación de un sistema de calidad en empresas hosteleras. Gestión medioambiental en empresas hosteleras. Calidad de destinos turísticos. Compromiso de las personas con la calidad. Calidad en la Atención al clientes. Organización de procesos de alojamiento. Organización de procesos de restauración.

f.6.7.5 Recursos para el aprendizaje:

Clases teóricas y prácticas en el aula.

f.6.8.5 Criterios de evaluación de la asignatura o actividad formativa:

Véase epígrafe c.12

f.6.9.5 Idiomas en que se imparte:

³¹ A estos efectos se entiende por redundancia los “conocimientos exigidos en una determinada asignatura que el alumno también adquiere en otras”.

³² Se especificará la secuencia de bloques o grupos temáticos o temas que los componen.

español

f.6.10.5 Perfil del profesorado de la asignatura (Categoría académica, experiencia docente, profesional e investigadora, dedicación):

Véase f.6.10.1.

f.6.1.6 Asignaturas o actividades formativas y distribución del tiempo (ECTS)³³:

Asignatura o actividad formativa		Dirección Estratégica, Creación de Empresas e Innovación en empresas hosteleras (7 ECTS)				
Grado de practicidad		Practicidad 2 medio-bajo				
			Dedicación del alumno		Dedicación del profesor	
Distribución de actividades		Nº alumnos	Horas presenciales	H. no presenc.	Horas presenciales	H. no presenc.
Grupo grande	Coord./Evalu	40	1		1	25
	Teórica	40	39	50	36	30
Seminario-Laboratorio	Coord./Evalu	5	1		10	
	Prácticas	5	8	51	64	20
Tutoría ECTS						
Tutoría complementaria y preparación de exámenes		1, 2		25	20	5
Totales			49	126	131	80

f.6.2.6. Unidad responsable de la organización académica de la asignatura:

³³ Una descripción del contenido de este cuadro puede verse en Oficina de Convergencia Europea y Servicio de Orientación y Formación Docente (2006), "Orientaciones para la elaboración del Plan Docente de una asignatura". Universidad de Extremadura.

Código del área de conocimiento	230	Área de Conocimiento	Economía Financiera y Contabilidad
Código del Departamento	Y013	Departamento	Economía Financiera y Contabilidad
Código de la Universidad	UEX	Universidad	Extremadura
Instituto de Investigación			
Otro organismo público o privado colaborador	Entes públicos y/o empresas privadas (en el caso de que la estructura financiera del programa lo permita)		
Lugar de impartición	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo		

f.6.3.6. Objetivos de la asignatura o actividad formativa: competencias académicas y disciplinares:

VÉASE epígrafe e.1 Destacar la naturaleza transversal de la propuesta, y el objetivo del programa: formar egresados que puedan desempeñar su labor profesional en la gestión, dirección y administración de empresas hosteleras. Un perfil claramente empresarial El carácter transversal de los estudios relacionan la materia con TODAS las competencias genéricas propuestas en el programa, al igual que con TODAS las competencias transdisciplinares. Esta asignatura está orientada especialmente a formar en todas las competencias, puesto que en su desarrollo el alumno deberá hacer un Plan de Empresa, lo que le permitirá abordar de manera conjunta todas las áreas de la gestión y dirección hostelera.

f.6.4.6. Objetivos de la asignatura: capacidades, habilidades y destrezas personales y profesionales:

Esta materia principalmente permite desarrollar las siguiente competencias: • Dirigir, gestionar y administrar los distintos tipos de empresas hosteleras • Planificar y gestionar los recursos humanos de empresas hosteleras • Utilizar y analizar las tecnologías de la información en los distintos ámbitos del sector hostelero • Saber definir objetivos de marketing, desarrollar y tomar decisiones sobre estrategias de marketing, y la puesta en práctica de adecuadas políticas de marketing en los distintos tipos de empresas hosteleras • Planificar y gestionar los recursos financieros en empresas hosteleras • Identificar, analizar y planificar recursos turísticos (véase epígrafe e.2)

f.6.5.6. Interrelaciones: requisitos formativos y redundancias³⁴ deseados con otras asignaturas:

³⁴ A estos efectos se entiende por redundancia los “conocimientos exigidos en una determinada asignatura que el alumno también adquiere en otras”.

Requisitos: los de la titulación de acceso / Redundancia: ninguna

f.6.6.6. Descripción de contenidos³⁵:

El entorno contextual. El emprendedor. La creación de una empresa. El entorno transaccional del emprendedor en Extremadura. Oportunidades de mercado: ideas de negocio. La creación de empresas turísticas: el caso particular de empresas de alojamiento y restauración. Fundamentos de dirección estratégica. El análisis estratégico. La formulación de la estrategia. Análisis de estrategias empresariales. El sistema de planificación. Acción estratégica. Dirección estratégica en el sector turístico: dirección estratégica de empresas hosteleras. Realizar en grupos de cinco alumnos un Plan de Empresa. Este puede consistir en la creación de una organización cuya actividad principal sea la actividad de alojamiento y/o restauración, o bien en un Plan de reorganización de una organización existente, pero que necesite un replanteamiento de su actividad para asegurar su viabilidad (organización interna, financiero, marketing, ...etc)

f.6.7.6 Recursos para el aprendizaje:

Clases teóricas y prácticas en el aula.

f.6.8.6 Criterios de evaluación de la asignatura o actividad formativa:

Véase epígrafe c.12

f.6.9.6 Idiomas en que se imparte:

español

f.6.10.6 Perfil del profesorado de la asignatura (Categoría académica, experiencia docente, profesional e investigadora, dedicación):

Véase f.6.10.1.

f.6.1.7 Asignaturas o actividades formativas y distribución del tiempo (ECTS)³⁶:

³⁵ Se especificará la secuencia de bloques o grupos temáticos o temas que los componen.

³⁶ Una descripción del contenido de este cuadro puede verse en Oficina de Convergencia Europea y Servicio de Orientación y Formación Docente (2006), "Orientaciones para la elaboración del Plan Docente de una asignatura". Universidad de Extremadura.

Asignatura o actividad formativa		Prácticas en empresas hosteleras (10 ECTS)				
Grado de practicidad		Practicidad 2 medio-bajo				
			Dedicación del alumno		Dedicación del profesor	
Distribución de actividades		Nº alumnos	Horas presenciales	H. no presenc.	Horas presenciales	H. no presenc.
Grupo grande	Coord./Evalu	40	1		1	25
Seminario-Laboratorio						
Tutoría ECTS	Coord./Evalu	1	5		200	
	Prácticas	1	200	19	8000	
Tutoría complementaria y preparación de exámenes		1, 2		25	20	5
Totales			206	44	8221	30

f.6.2.7. Unidad responsable de la organización académica de la asignatura:

Código del área de conocimiento		Área de Conocimiento	Todas las que finalmente impartan docencia el programa propuesto
Código del Departamento		Departamento	Todas las que finalmente impartan docencia el programa propuesto
Código de la Universidad	UEX	Universidad	Extremadura
Instituto de Investigación			
Otro organismo público o privado colaborador	Entes públicos y/o empresas privadas (en el caso de que la estructura financiera del programa lo permita)		
Lugar de impartición	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo		

f.6.3.7. Objetivos de la asignatura o actividad formativa: competencias académicas y disciplinares:

VÉASE epígrafe e.1

Destacar la naturaleza transversal de la propuesta, y el objetivo del programa: formar egresados que puedan desempeñar su labor profesional en la gestión, dirección y administración de empresas hosteleras. Un perfil claramente empresarial

El carácter transversal de los estudios relacionan la materia con TODAS las competencias genéricas propuestas en el programa, al igual que con TODAS las competencias transdisciplinares.

Esta asignatura está orientada a la formación en todas las competencias. Se denominarán PRACTICAS DIRECTIVAS, porque en la estancia de los alumnos en las empresas hosteleras tendrán un programa de trabajo por el que deberán estar un periodo de tiempo concreto con cada jefe de departamento del establecimiento, lo que les permitirá conocer la realidad práctica de todas las áreas de trabajo, la dificultad de su gestión, la visión interna de la empresa al tiempo que el contacto con los clientes y la problemática de la comercialización. Se prestará especial importancia a la formación en competencias personales como las habilidades de comunicación y de relación en los departamentos.

f.6.4.7. Objetivos de la asignatura: capacidades, habilidades y destrezas personales y profesionales:

Esta materia principalmente permite desarrollar las siguientes competencias:

- Dirigir, gestionar y administrar los distintos tipos de empresas hosteleras
- Planificar y gestionar los recursos humanos de empresas hosteleras
- Utilizar y analizar las tecnologías de la información en los distintos ámbitos del sector hostelero
- Saber definir objetivos de marketing, desarrollar y tomar decisiones sobre estrategias de marketing, y la puesta en práctica de adecuadas políticas de marketing en los distintos tipos de empresas hosteleras
- Planificar y gestionar los recursos financieros en empresas hosteleras
- Identificar, analizar y planificar recursos turísticos

(véase epígrafe e.2)

f.6.5.5. Interrelaciones: requisitos formativos y redundancias³⁷ deseados con otras asignaturas:

Requisitos: los de la titulación de acceso / Redundancia: ninguna

f.6.6.5. Descripción de contenidos³⁸:

³⁷ A estos efectos se entiende por redundancia los “conocimientos exigidos en una determinada asignatura que el alumno también adquiere en otras”.

³⁸ Se especificará la secuencia de bloques o grupos temáticos o temas que los componen.

Las prácticas se desarrollarán durante el equivalente de 10 ECTS, en un periodo máximo de dos meses. De las 300 horas, el alumno podrá dedicar 50 a la realización de una memoria del periodo de prácticas, que deberá entregar al finalizar a su profesor tutor, quien de acuerdo al informe del tutor de empresa procederá a la evaluación de la actividad realizada.

Como perfil de puesto de prácticas se propone el de la figura de adjunto al Director de Establecimiento Hostalero (p.ej., Director de Hotel), quien actuará como tutor de la empresa durante el periodo de prácticas.

Para la planificación de las prácticas se cuenta con la experiencia de la Facultad en la organización del Practicum de la Diplomatura en Turismo, y de prácticas voluntarias con créditos de libre elección en Empresariales y Ciencias Actuariales. De los convenios de prácticas vigentes en la actualidad con la UEx, destacar que de los operativos, la Facultad tiene una relación fluida de colaboración con más de cincuenta relacionados directamente con la hostelería (se adjunta relación de estas empresas de hostelería), que supone la estancia de sus alumnos de primer ciclo en estas empresas en periodos de prácticas. Este hecho se aporta como un indicio de la calidad de las actividades formativas desarrolladas. (se adjunta copia del modelo de convenio)

Esta cuestión entendemos avala la acción formativa propuesta que supone un periodo de estancia de dos meses, con un total de 250 horas en puestos de adjunto al Director, en establecimientos hosteleros de la región y de fuera de la región.

Nº	NOMBRE EMPRESA	LOCALIDAD	Nº	NOMBRE EMPRESA	LOCALIDAD
1	H - COMPAÑÍA DRAMÁTICA	10004 Cáceres	28	HOTEL VEGAS ALTAS	06400 Don Benito
2	HIDALGO Y CORTÉS S.R.C.	BADAJOS	29	HOTELES ASCARZA, S.L.	06006 BADAJOZ
3	HOSPEDERÍA LA SERRANA	10615 Piornal	30	HOTELES NH (Madrid)	
4	HOSPEDERÍA PARQUE DE	10694 Torrejón el	31	PARADOR DE CORDOBA	
5	HOSTELERÍA UNIDA S.A.(HT	10001 Cáceres	32	PARADOR DE AYAMONTE	21400 Ayamonte
6	HOTEL AC BADAJOZ	06006 Badajoz	33	PARADOR DE CÁCERES	10.003 Cáceres
7	HOTEL AH AGORA HOTELS	10002 Cáceres	34	PARADOR DE CÁDIZ	11002 Cádiz
8	HOTEL ALFONSO IX (ALJAMA,	10003 Cáceres	35	PARADOR DE CAZORLA	
9	HOTEL BADAJOZ	06006 BADAJOZ	36	PARADOR DE CORDOBA	14012 Cordoba
10	HOTEL BALNEARIO S.A	10.750 Baños de	37	PARADOR DE	10140 Guadalupe
11	HOTEL BOUTIQUE MELIÁ	Cáceres	38	PARADOR DE	10.450 Jarandilla de la
12	HOTEL CACERES GOLF	10195 Cáceres	39	PARADOR DE MÉRIDA	06.800 Mérida
13	HOTEL CAÑADA REAL	10680 Malpartida	40	PARADOR DE NERJA	
14	HOTEL CONFORTEL	06.002 Badajoz	41	PARADOR DE OROPESA	
15	HOTEL CONVENTO BROZAS		42	PARADOR DE PLASENCIA	10.600 Plasencia
16	HOTEL DON CARLOS	10003 CÁCERES	43	PARADOR DE RONDA	29400 Ronda
17	HOTEL ESPRONCEDA S.L.	06200	44	PARADOR DE TRUJILLO	10.200 Trujillo
18	HOTEL EXTREMADURA	10001 Cáceres	45	PARADOR DE VIC-SAU	08500 Vic
19	HOTEL IBERIA	Cáceres	46	PARADOR DE ZAFRA	06300 Zafra
20	HOTEL JARANDA - (Jarandilla de	10450 Jarandilla	47	HOTEL LAS CIGÜEÑAS	10200 Trujillo
21	HOTEL LAS LOMAS	06800 Mérida	48	HOTEL ALAMEDA	
22	HOTEL LAS MARINAS (CC)		49	HOTEL LAS ERAS	Zafra
23	HOTEL MELIÁ TRUJILLO	10.200 Trujillo	50	HOTEL SENERO	06800 Mérida
24	HOTEL RÍO (HOSTERÍA Y	06006 BADAJOZ	51	HOTEL TÚNEL DEL HADA	10612 Jerte
25	HOTEL ROCAMADOR		52	HOTEL HUSA ZURBARAN	06001 Badajoz
26	HOTEL RURAL SOTERRAÑA	10210 Madroñera	53	RED DE PARADORES DE	28013 Madrid
27	HOTEL V CENTENARIO	10005 Cáceres			

f.6.7.5 Recursos para el aprendizaje:

Clases prácticas en empresas colaboradoras.

f.6.8.5 Criterios de evaluación de la asignatura o actividad formativa:

Véase epígrafe c.12

f.6.9.5 Idiomas en que se imparte:

Español

f.6.10.5 Perfil del profesorado de la asignatura (Categoría académica, experiencia docente, profesional e investigadora, dedicación):

Véase f.6.10.1.

G. Actividades formativas complementarias de tercer ciclo y líneas de investigación.

g.1. Actividades (seminarios, cursos u otras actividades) complementarias dirigidas a la formación investigadora:

--

g.2. Criterios para la dirección de tesis y trabajos:

--

g.3. Líneas de investigación:

Línea de investigación	Departamento	Universidad

g.4. Breve descripción de cada línea de investigación³⁹:

Título	
Descripción	
Códigos de la UNESCO	

³⁹ Insértense tantas tablas como sean necesarias.

H. Organización y gestión del título

h.1. Tipo de título:

- ☐ Departamental
☒ Interdepartamental
☐ Interuniversitario

h.2. Unidad académica responsable de la organización del título⁴⁰:

Unidad	Nombre	Código
Área de Conocimiento	Comercialización e Investigación de Mercados	095
Departamento	Economía Aplicada y Organización de Empresas	Y012
Facultad o Escuela	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo	
Instituto de Investigación		

h.3. Unidades académicas de la Universidad de Extremadura participantes en el título^{41, 42}

Unidad	Nombre	Código
Área de Conocimiento de	Área de Organización de Empresas	650
Área de Conocimiento de	Área de Comercialización e Investigación de Mercados	095
Área de Conocimiento de	Área de Sociología	775
Área de Conocimiento de	Área de Economía Aplicada	225
DEPARTAMENTO	ECONOMÍA APLICADA Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS	Y012
Área de Conocimiento de	Área de Economía Financiera y Contabilidad	230
DEPARTAMENTO	ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD	Y013
Área de Conocimiento de	Área de Geografía Humana	
DEPARTAMENTO	GEOGRAFÍA	Y023
Área de Conocimiento de	Área de Análisis Geográfico Regional	010

⁴⁰ Indíquese lo que proceda.

⁴¹ Repítase tantas veces como unidades participen.

⁴² Indíquese lo que proceda.

DEPARTAMENTO	GEOGRAFÍA	Y023
Área de Conocimiento	Área de Tecnología de los Alimentos	780
DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA	Y039
Área de Conocimiento	Área de Lenguajes y Sistemas Informáticos	570
DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA	Y026
Área de Conocimiento	Área de Derecho Financiero y Tributario	150
DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE DERECHO PÚBLICO	Y007
Área de Conocimiento	Área de Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social	140
Área de Conocimiento	Área de Derecho Mercantil	165
DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE DERECHO PRIVADO	Y006

- h.4. Otras unidades participantes en el título⁴³
(el personal ajeno a la UEx que participa en el programa lo hace a título individual)

Unidad	Nombre
Área de Conocimiento	
Departamento	
Facultad o Escuela	
Instituto de Investigación	
Universidad	
Otras instituciones, empresas u organismos públicos o privados participantes	
Fecha del Acuerdo de Colaboración	

- h.5. Estructura y composición de los órganos de coordinación académica del título:

Los establecidos por la UEx para los Posgrados Oficiales. Véase b.8

- h.6. Planificación y gestión de la movilidad de profesores y estudiantes para títulos interuniversitarios:

No es un título interuniversitario.

⁴³ Indíquese lo que proceda.

h.7. Criterios para el reconocimiento y convalidación de la formación previa:

No está prevista la convalidación de asignaturas.

Para el reconocimiento de méritos académicos previos, y siempre con la finalidad de su admisión en el programa, se estará a lo dispuesto en la normativa vigente en la UEx, y en cualquier caso se adoptarán los procedimientos establecidos para estos casos como es la presentación de copias de títulos universitarios o expedientes académicos originales o debidamente compulsadas. Los méritos a presentar por los candidatos serían los títulos de Diplomado en Turismo o Diplomado en Empresariales, o el expediente académico que acredite haber superado el equivalente a 180 ECTS en las titulaciones de acceso (LADE, LITE, Económicas, Derecho o Geografía).

Este programa no contempla la realización de pruebas de admisión

h.8. Órgano responsable del seguimiento y garantía de la calidad del título:

Los establecidos por la UEx. Comisión coordinadora y Vicerrectorado de Docencia e Integración Europea.

h.9. Gestión del expediente académico y expedición del título en caso de títulos conjuntos:

No es un título conjunto.

h.10. Estructura y composición del órgano de admisión y selección de estudiantes:

Coordinador del título y coordinadores de las siete materias

I. Requisitos de admisión y alumnado

i.1. ¿Existen requisitos especiales de acceso establecidos por el Gobierno de España?

☐ Sí

☒ X

No

En su caso, indíquense:

i.2. Requisitos de admisión al título (perfil de ingreso del alumnado):

Al estar esta propuesta de posgrado encuadrada en el campo de las Ciencias Sociales y Jurídicas, el perfil de los alumnos se establecerá con una formación previa de primer ciclo en este campo de conocimiento, y en particular a alumnos que hayan cursado estudios universitarios de primer ciclo en Turismo, o que hayan superado al menos el equivalente a 180 ECTS en estudios de gestión empresarial o economía (LADE, Empresariales, ...), geografía o derecho

- i.3. En el caso de estudios de tercer ciclo, requisitos de formación metodológica o científica exigidos:

--

- i.4. Criterios de selección:

Se dará prioridad a los Diplomados en Turismo, y estos se seleccionarán por su expediente académico. Las plazas que queden vacantes se distribuirán entre el resto de candidatos según expediente académico. En la evaluación del expediente académico se considerará como dato más relevante la nota media en la titulación. Estos criterios se ajustarán siempre a la normativa vigente en la UEx en cada momento.

- i.5. Número de alumnos admitidos para el título de Máster:

Nº mínimo de alumnos de nuevo ingreso	20	Nº máximo de alumnos de nuevo ingreso	40
Nº mínimo de alumnos de nuevo ingreso en la Uex	20	Nº máximo de alumnos de nuevo ingreso en la UEx	40

- i.6. Número máximo de alumnos asignados a cada Director de Tesis:

--

J. Recursos humanos y Materiales⁴⁴

- j.1. Personal docente e investigador previsto⁴⁵:

Profesores Universitarios y Doctores							
	Apellidos y Nombre	Universidad o institución	Nivel contractual	Situación (activo o por contratar)	Asignatura, actividad formativa o línea de investigación	Créditos asociados	¿Doctor? (Si/No)
1.	Hernández Mogollón, José Manuel	Uex	Doctor TEU	ACTIVO	Análisis del negocio turístico Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero Prácticas en empresas hosteleras	4	SI
2.	Díaz Casero,	Uex	Doctor	ACTIVO	Dirección	3	SI

⁴⁴ Puede realizarse para el programa en su conjunto o para cada título de forma individual.

⁴⁵ Insértense tantas líneas como sean necesarias.

	Juan Carlos		Profesor Asociado Tipo III	O	Estratégica, Creación de Empresas e Innovación en empresas hosteleras Prácticas en empresas hosteleras		
3.	Pérez Rubio, José Antonio	Uex	CEU	ACTIVO	Análisis del negocio turístico Prácticas en empresas hosteleras	2	SI
4.	Coca Pérez, José Luis	Uex	TU	ACTIVO	Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras Prácticas en empresas hosteleras	2	SI
5.	Amor Tapia, Borja	Uex	Doctor Profesor Ayudante	ACTIVO	Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras Prácticas en empresas hosteleras	2	SI
6.	Hernández Mogollón, Ricardo	Uex	CU	ACTIVO	Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero Prácticas en empresas hosteleras	3	SI
7.	Texeira Quirós, Joaquín	Uex	TU	ACTIVO	Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras Prácticas en empresas hosteleras	1	SI
8.	Ortega Rosell, Javier	Uex	CEU	ACTIVO	Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras	2	SI

					Prácticas en empresas hosteleras		
9.	Milanes Montero, Patricia	Uex	Doctora Profesor Asociado	ACTIVO	Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras Prácticas en empresas hosteleras	1	SI
10.	Ongallo Chanclón, Carlos	Uex	Doctor Profesor Ayudante	ACTIVO	Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero Prácticas en empresas hosteleras	2	
11.	Pérez Alburquerque, M ^a Angeles	Uex	Doctora Profesor Asociado	ACTIVO	Análisis del negocio turístico Prácticas en empresas hosteleras	2	SI
12.	Rodríguez Cancho. Manuel	Uex	TU	ACTIVO	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II) Prácticas en empresas hosteleras	2	SI
13.	Rengifo Gallego, Ignacio	UEX	Doctor Profesor Asociado	ACTIVO	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II) Prácticas en empresas hosteleras	2	SI
14.	Sánchez Lomba, Francisco	UEX	TU	ACTIVO	Análisis del negocio turístico Organización y Desarrollo Empresarial	2	SI

					en empresas hosteleras (I-II) Prácticas en empresas hosteleras		
15.	Alvarado Corrales, Eduardo	UEx	TU	ACTIVO	Análisis del negocio turístico Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II) Prácticas en empresas hosteleras	2	SI
16.	Alcántara Grados, Francisco	UEx	Doctor Profesor Asociado	ACTIVO	Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras Prácticas en empresas hosteleras	2	SI
17.	Morcuende Sánchez, David	UEx	Doctor Profesor Asociado	ACTIVO	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II) Prácticas en empresas hosteleras	2	SI
18.	García Román, José Ignacio	UEx	Doctor Profesor Asociado	ACTIVO	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II) Prácticas en empresas hosteleras	1	SI
19.	Alves Baptista, Helena María	UBI (Portugal)	Doctor Profesor auxiliar	ACTIVO	Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero	1	SI

20.	De Ascensao Gouveia Rodrgues, Ricardo José	UBI (Portugal)	Doctor Profesor Auxiliar	ACTIVO	Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero	1	SI
21.	Ferreira Guedes de Carvalho, Pedro	UBI (Portugal)	Doctor Profesor Auxiliar	ACTIVO	Análisis del negocio turístico	1	SI
22.	Azpeitia Montero, José Manuel	Doctor Ingeniero Experto en Calidad	Doctor		Dirección Estratégica, Creación de Empresas e Innovación en empresas hosteleras	2	SI
Empresarios y Profesionales							
	Apellidos y Nombre	Universidad o institución (o empresa)	Nivel contractual	Situación (activo o por contratar)	Asignatura, actividad formativa o línea de investigación	Créditos asociados	¿Doctor? (Si/No)
23.	Folgado Fernández, José Antonio	Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales. DEA Dpto Economía Financiera y Contabilidad de la UEx Consultor y Empresario. Experto en Franquicias y Recursos Humanos			Dirección Estratégica, Creación de Empresas e Innovación en empresas hosteleras	1	NO
24.	Ezquerria Ibergallartur, Gonzalo	Responsable Recursos Humanos Camara Comercio de Caceres Licenciado en Psicología			Dirección Estratégica, Creación de Empresas e Innovación en empresas hosteleras	0.5	NO
25.	Sánchez Sánchez, Ana	Vicesecretaria General de la Federación Empresarial Cacereña Licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales Máster en Gestión de Recursos Humanos por ITAE			Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO

26.	Ráez Merchan, César	Graduado en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid Empresario y Jefe de Cocina Restaurante Torre de Sande y Castillo de la Aeguijuela	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (II)	0.5	NO
27.	Villalba, Consuelo	Graduado en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid Empresario y Jefe de Sala Restaurante Torre de Sande y Castillo de la Aeguijuela	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
28.	Becedas Regidor, Eustaquio	Maestro Industrial en la Rama de Cocina Jefe de Cocina del Hotel Ritz (Madrid) de 1967 a 1991	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
29.	Polo Criado, José Antonio	Empresario de Restauración Especialidad en Jefe de Sala Restaurante Atrio	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
30.	Pérez, Toño	Empresario de Restauración Especialidad en Jefe de Cocina Restaurante Atrio	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
31.	Picardo Nieto, Alejandro	Titulado en Empresas y Actividades Turísticas Director del Hotel Extremadura	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
32.	Pinilla Crespo, Beatriz	Licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales Master in European Business Studies Responsable Calidad y Medio ambiente del Extremadura Hotel.	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO

33.	Xavier Morato, Ricardo	Técnico en Empresas y Actividades Turísticas Curso Superior de Gerencia y Dirección Hotelera Director Meliá Cáceres Boutique	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
34.	Sánchez Fernández, Jorge	Director del HOTEL AGORA CACERES Curso Superior Hostelería y Restauración Máster en Dirección de Empresas Turísticas por ESADE (Febrero- Noviembre 2006).	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
35.	Gómez Espárrago, Milagros	Profesora de Enseñanza Secundaria Especialidad de Formación Profesional “Hostelería y Turismo” Licenciada en Derecho Máster en Dirección Hotelera	Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero	1	NO
36.	Sedeño Tejado, Jorge	Titulado en Administración de Empresas Empresario. Franquiciado de McDonalds	Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero	1	NO
37.	Bravo Sánchez, Jesús	Grupo de Empresas el Puchero (20 años de experiencia) Empresario de Hostelería	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
38.	Bravo Sánchez, Pablo	Diplomado en CC Empresariales Director General de Grupo de Empresas el Puchero	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	1	NO
39.	Fernández Gundín, M ^a Amparo	Técnico de Empresas y Actividades Turísticas Jefa de la Sección de Turismo del Excmo Ayuntamiento de Cáceres	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	1	NO

40.	Gómez Barberá, Rafael	Titulado en empresas y actividades turísticas Gerente del Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cáceres	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	1	NO
41.	Ortiz Estévez, Antonio	Técnico de empresas y actividades turísticas Experto formación sexpe	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	1	NO
42.	Aunión Díaz, Toni	Licenciada en CC Económicas y Empresariales Gerente HOSPEDERÍA PARQUE DE MONFRAGUE (1999 a 2006)	Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras	0.5	NO
43.	Videla Macelora, Edelmiro	Licenciado en Marketing Empresario	Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero	0.5	NO
44.	Álvarez Palomino, Pedro	Diplomado en Turismo Presidente de AETEX Máster en Desarrollo Local Sostenible: Agenda 21 (Diciembre 2006) Técnico Superior en Restauración	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
45.	Sánchez González, Manuel	Diplomado en Magisterio y Licenciado en Geografía Empresario y Consultor SENDA CONSULTORES	Dirección Estratégica, Creación de Empresas e Innovación en empresas hosteleras	1	NO
46.	Mariño Romero, José Manuel	Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales Asesor Fiscal, Auditor y empresario GESTORÍA MARIÑO Y NORBA AUDITORES	Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras	0.5	NO
47.	Rodríguez Cámara, Jorge	Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales Asesor Fiscal y empresario GALFEX	Contabilidad y Gestión Financiera de empresas hosteleras	0.5	NO

48.	Hernández Matías, Caridad	Diplomada en CC Empresariales Empresaria Turismo Rural CASA MANADERO	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
49.	Curto, María José	Titulada en Empresas y Actividades Turísticas Empresaria y Directora de OREXCO	Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras (I-II)	0.5	NO
50.	Campón Cerro, Ana María	Diplomada en CC Empresariales Diplomada en Turismo Investigadora en Turismo Rural	Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero	0.5	NO

j.2. Doctores encargados de la dirección de tesis doctorales y líneas de investigación:

Apellidos y Nombre	Universidad o institución	Nivel contractual	Situación (activo o por contratar)	Línea de investigación

j.3. Para cada profesor⁴⁶:

Apellidos y Nombre.	
Nivel contractual	
Dedicación	
Experiencia docente	
Líneas de investigación ⁴⁷	
Experiencia profesional ⁴⁸	

⁴⁶ Repítase tantas veces como sea necesario.

⁴⁷ Líneas y proyectos de investigación en los que ha trabajado o trabaja en el último quinquenio y que están especialmente relacionados con el Máster o la línea de investigación para el título de Doctor. Tres publicaciones que considere más representativas en relación con el plan de estudios del Máster o la línea de investigación para el título de doctor.

⁴⁸ Hasta tres referencias relativas al ámbito y tipo de institución, funciones y tiempo de actividad profesional en los últimos cinco años y que están especialmente relacionados con el Máster o la línea de investigación para el título de Doctor.

Código del Área de Conocimiento		Área de Conocimiento	
Código del Departamento		Departamento	
Código de la Universidad		Universidad	
Instituto de Investigación			
Otras instituciones			

j.4. Recursos Materiales (aulas, laboratorios, equipamiento, etc.) que se aplicarán al programa, distinguiendo los disponibles en la actualidad de los que se necesitarán adicionalmente:

- Recursos Humanos

Disponibilidades:
Personal docente de los departamentos implicados en el programa. El personal de administración y servicios de la Facultad de EE y Empresariales y Turismo. En particular para esta titulación se asignarían responsabilidades y competencias específicas al personal de administración y servicios que asumiría competencias y responsabilidades propias de la secretaría de centro (José Ramón Maroto Fernández), tecnologías para la docencia Jaime Jaraquemada Díez-Madroño y conserjería (Lucía Rufo Lancho)
Necesidades:
Para el personal docente apuntar que de los 60 ECTS, 50 son de materias lectivas (con clases), que suponen una docencia estimada de horas de clase en grupo grande de 312,5 horas, que deberá ser asumida por profesores de la Áreas de Conocimiento implicadas. A estas horas habría que sumar las que corresponderían a Seminario y Tutorías, cuestión que se determinará una vez la UEx concrete las normas y directrices al respecto, tutoración del Plan de Empresa y Prácticas. En cuanto al personal de administración y servicios, el incremento actividad de cuarenta alumnos durante un curso académico se entiende se puede asumir por la actual plantilla.

- Recursos materiales

Disponibilidades:
Aulas y Sala de Informática de la Facultad de EE Empresariales y Turismo
Necesidades:
Aulas y Sala de Informática de la Facultad de EE Empresariales y Turismo

- Recursos financieros:

Disponibilidades ⁴⁹ :
A la hora de cerrar este documento no es posible acreditar compromisos de financiación, por lo que sólo se tiene el gran interés de empresas y organismos públicos por apoyar esta iniciativa. Las circunstancias en las que se ha tenido que elaborar la propuesta, el alto grado de incertidumbre en algunas cuestiones, y la

⁴⁹ Identifique, en su caso, la entidad financiadora.

premura de tiempo, son algunos de los factores que nos han impedido poder aportar compromisos en firme de financiación, cuestión que estimamos pueda subsanarse en el caso de que apruebe esta propuesta.

Necesidades:

Financiar la incorporación de profesionales y profesores de otras universidades como docentes al programa propuesto (en el caso de no obtener financiación el cuadro de profesores se formaría sólo con profesores de la UEx.)

- j.5. Mecanismos y fuentes previstos para cubrir los recursos humanos, financieros y materiales que se aplicarán al programa:

Está previsto que los profesores de la UEx participen en el programa como docentes de la UEx y que su participación sea computada en su POD. En el caso del personal ajeno a la UEx, se contará con ellos si se consiguen recursos financieros para financiar su colaboración. Esta financiación procederá de entidades privadas y públicas relacionadas con el sector turístico.

K. Procedimientos de coordinación, seguimiento y evaluación del título:

- k.1. Mecanismos de coordinación de asignaturas y actividades:

Coordinación, seguimiento y evaluación por parte de la comisión coordinadora del título y a través de encuestas propias y las que realice el vicerrectorado de docencia e integración europea
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

- k.2. Mecanismos de seguimiento del título (procedimientos de revisión, actualización y mejora del título):

Coordinación, seguimiento y evaluación por parte de la comisión coordinadora del título y a través de encuestas propias y las que realice el vicerrectorado de docencia e integración europea
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

- k.3. Mecanismos de asignación, formación y evaluación del profesorado:

Coordinación, seguimiento y evaluación por parte de la comisión coordinadora del título y a través de encuestas propias y las que realice el vicerrectorado de docencia e integración europea
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

- k.4. Criterios y procedimientos para garantizar la calidad de las prácticas externas:

Encuestas y entrevistas personales con alumnos y colaboradores.
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

k.5. Procedimientos de evaluación y análisis de la opinión de estudiantes:

Encuestas realizadas por el Vicerrectorado de Docencia e Integración Europea.
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

k.6. Procedimientos de evaluación y análisis de la opinión de titulados:

Encuestas.
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

k.7. Procedimientos de evaluación y análisis de la opinión del profesorado:

Encuestas.
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

k.8. Procedimientos de evaluación y análisis de la opinión del personal de administración y servicios:

Encuestas.
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

k.9. Mecanismos de análisis de tasas de graduación, retraso, abandono y duración media de los estudios:

Análisis de las tasas proporcionadas por la Unidad Técnica de Evaluación y Calidad de la Uex.
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

k.10. Mecanismos de análisis de inserción laboral de titulados:

Encuestas y entrevistas personales.
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

k.11. Mecanismos de análisis de satisfacción de empleadores:

Encuestas y entrevistas personales.
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

k.12. Criterios específicos de suspensión o cierre del título:

(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

k.13. Vías de información pública del título:

Además de las herramientas tradicionales como la cartelería, tablones de anuncio y web, esta propuesta de posgrado plantea utilizar de manera intensa el campus virtual de la UEx (<http://campusvirtual.unex.es/>), herramienta desarrollada en los últimos años en la UEx y con la que tanto profesores, alumnos y PAS se están familiarizando rápidamente. Apuntar que se ha puesto en marcha un proyecto para virtualizar la titulación de la Diplomatura en Turismo de la UEx con el fin de poder ofertar esta titulación on line en el próximo curso, cuestión que entendemos es una evidencia del esfuerzo de los profesores de esta titulación están realizando en formación y adaptación a los cambios, muchos de los cuales participan en esta propuesta de posgrado.
(Véase en la documentación que se adjunta el certificado de la Vicerrectora de Docencia e Integración Europea de la UEx sobre el seguimiento, evaluación y control de calidad en las titulaciones de la UEx)

3. OTROS ASPECTOS RELEVANTES A JUICIO DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Esta iniciativa cuenta con la participación de estudiantes y profesionales de turismo, y del Consejo de Alumnos de la Facultad de EE Empresariales y Turismo. Destacar el entusiasmo con que se ha acogido la propuesta de unos estudios de segundo ciclo como el propuesto en Gestión y Dirección Hostelera. Además subrayar la buena acogida de esta iniciativa entre empresarios, instituciones y asociaciones ligadas al sector



2. Informe de evaluación del Máster Universitario en Administración de Organizaciones y Recursos Turísticos (Dirección Hotelera) por la Universidad de Extremadura

Informe de Evaluación de la Propuesta de Título Oficial de Posgrado

Título	MÁSTER EN GESTIÓN Y DIRECCIÓN HOSTELERA
Universidad Coordinadora	Universidad de Extremadura

El programa de evaluación de las propuestas de títulos oficiales de posgrado de ANECA tiene por objetivo evaluar la relevancia y planificación académica de las propuestas presentadas siguiendo los criterios establecidos en el *Manual de Procedimiento para la emisión de informe de evaluación de las solicitudes de implantación de títulos oficiales de posgrado*, publicado en la página web de ANECA.

Esta propuesta ha sido analizada colegiadamente por el Comité de Evaluación del campo científico técnico correspondiente y evaluada por el pleno de la Comisión de Evaluación del programa de evaluación de las propuestas oficiales de posgrado. Los miembros de los Comités y Comisiones de evaluación fueron seleccionados y nombrados por ANECA, siendo público su perfil y composición.

Una vez enviado a la Universidad el informe provisional de evaluación y finalizado el periodo de observaciones a dicho informe, la Comisión de Evaluación, en nueva sesión, emite el siguiente informe en relación a la propuesta:

INFORME DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN
La Comisión de Evaluación, una vez ha evaluado la propuesta presentada en relación con los diferentes criterios de evaluación, emite una valoración global FAVORABLE de la propuesta basada en que: 1. Los objetivos de formación y competencias a adquirir por el estudiante están de acuerdo con la orientación otorgada al título y con las cualificaciones establecidas en el Espacio Europeo de Educación Superior. 2. El plan de estudios recogido en el título tiene una estructura que guarda coherencia con los objetivos formativos especificados en la propuesta. 3. El título está organizado y gestionado a partir de órganos de coordinación que disponen de mecanismos de funcionamiento, procedimientos de gestión y sistemas de selección de estudiantes que favorecen la consecución de los objetivos formativos. 4. El profesorado y los recursos de apoyo al título son adecuados para la consecución de los objetivos formativos propuestos.

INFORME DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

5. El título dispone de un sistema que garantiza de un modo eficiente la revisión y mejora de los objetivos formativos, la estructura y el desarrollo del mismo.

Firmado en Madrid a 6 de marzo de 2007:

José Luís Sotelo Sancho

Presidente de la Comisión de Evaluación del programa de evaluación de las
propuestas de títulos oficiales de posgrado

ANEXO SOBRE LA JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

Esta parte del informe recoge la opinión de la Comisión de Evaluación sobre el interés y la relevancia de cada título evaluado.

La evaluación de la justificación y la viabilidad de la propuesta corresponden a la Administración Educativa correspondiente. Ahora bien, ANECA considera de utilidad recabar la opinión de los evaluadores de las propuestas, puesto que son miembros de la comunidad universitaria y por lo tanto conocedores del sector.

COMENTARIOS DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN
El Título cuenta con el apoyo de los estudiantes de la Diplomatura y de profesionales del turismo, así como instituciones ligadas al sector. Esto último se evidencia por el interés que demuestran estos profesionales en impartir las prácticas de la titulación. Parece, pues, un título muy adecuado para su impartición en la Comunidad Autónoma de Extremadura.



3. Informe de cambios no sustanciales del
Máster Universitario en Administración de
Organizaciones y Recursos Turísticos (Dirección
Hotelera) por la Universidad de Extremadura

Este informe se ha elaborado a partir de las “Directrices para el diseño de titulaciones de la UEx en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior” (http://www.unex.es/unex/oficinas/oce/archivos/ficheros/normativa/Directrices_UEx.doc).

MASTER OFICIAL EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN HOSTELERA		MASTER ADMINISTRACIÓN ORGANIZACIONES Y RECURSOS TURÍSTICOS (DIRECCIÓN HOTELERA)			
Asignatura	ECTS	Asignatura	ECTS	Materia	Módulo
Análisis del negocio turístico	6	Ordenamiento Jurídico y Entorno Socio Económico de las Organizaciones Hoteleras	6	Entorno y Marco Jurídico	Entorno y Marco Jurídico
Contabilidad de Gestión Financiera de empresas hosteleras	10	Dirección Financiera en Organizaciones Hoteleras	6	Administración de Organizaciones Hoteleras	Administración de Organizaciones Hoteleras
		Contabilidad Directiva y Gestión de la Creación de Valor en Organizaciones Hoteleras	6	Administración de Organizaciones Hoteleras	Administración de Organizaciones Hoteleras
Organización y Desarrollo Empresarial en empresas hosteleras	8	Dirección de Procesos Hoteleros	6	Dirección de Organizaciones Hoteleras	Dirección de Organizaciones Hoteleras
Marketing e Investigación de Mercados en el sector hostelero	10	Marketing Hotelero	6	Dirección de Organizaciones Hoteleras	Dirección de Organizaciones Hoteleras
Dirección Estratégica, Creación de Empresas e Innovación en empresas hosteleras	7	Dirección Estratégica para Organizaciones Hoteleras	6	Dirección de Organizaciones Hoteleras	Dirección de Organizaciones Hoteleras
Prácticas en empresas hosteleras	10	Habilidades Directivas e Iniciación a la Profesión	6	Prácticas y Trabajo Final de Master	Prácticas y Trabajo Final de Master
		Prácticas Directivas	12	Prácticas y Trabajo Final de Master	Prácticas y Trabajo Final de Master
		Trabajo Fin de Master	6	Prácticas y Trabajo Final de Master	Prácticas y Trabajo Final de Master
	60 ECTS		60 ECTS		