

## MASTER EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES Y F&B HOTELERO (2019-20)

<b>Código:</b> 9230	<b>Fecha de aprobación:</b> 25/02/2016	<b>Precio:</b> 81,67 Créditos en 1ª matrícula
<b>Créditos:</b> 60	<b>Título:</b> Estudios propios Europeo	

### RAMA

Sin definir

### PLAN

MASTER EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES Y F&B HOTELERO

### TIPO DE ENSEÑANZA

Mixto: presencial y no presencial

### CENTROS DONDE SE IMPARTE

CENTRO DE FORMACIÓN CONTINUA

### ESTUDIO IMPARTIDO CONJUNTAMENTE CON

Solo se imparte en esta universidad

### FECHAS DE EXAMEN

[Acceda al listado de fechas de examen para esta titulación.](#)

## PLAN DE ESTUDIOS OFERTADO EN EL CURSO 2019-20

Leyenda: No ofertada Sin docencia

### ÚNICO

#### OBLIGATORIAS

60 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	OBLIGATORIAS	2,50	<a href="#">36435 - DIRECCIÓN ESTRATÉGICA EN RESTAURACIÓN</a>
1	OBLIGATORIAS	2,50	<a href="#">36436 - COSTES OPERATIVOS. CONTROL DE GESTIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN</a>
1	OBLIGATORIAS	2,50	<a href="#">36437 - DISEÑO DE OFERTA GASTRONOMICA Y CONTROL DE ALMACEN</a>
1	OBLIGATORIAS	2,50	<a href="#">36438 - TENDENCIAS DE RESTAURACIÓN. LUJO, COLECTIVIDADES, FAST FOOD</a>
1	OBLIGATORIAS	2,50	<a href="#">36439 - COMPETENCIAS Y HABILIDADES DIRECTIVAS EN HOSTELERÍA</a>
1	OBLIGATORIAS	2,50	<a href="#">36440 - MARKETING APLICADO A LA HOSTELERIA</a>
1	OBLIGATORIAS	2,50	<a href="#">36441 - PROTOCOLO Y RELACIONES PUBLICAS EN LA RESTAURACIÓN</a>
1	OBLIGATORIAS	2,50	<a href="#">36442 - DIRECCIÓN DE BANQUETES Y GESTIÓN DE CATERING</a>
1	OBLIGATORIAS	6	<a href="#">36443 - CONTROL DE EXPLOTACIÓN Y ANÁLISIS DE BALANCES</a>
1	OBLIGATORIAS	2	<a href="#">36444 - DERECHO MERCANTIL</a>
1	OBLIGATORIAS	3	<a href="#">36445 - COMPETENCIAS Y HABILIDADES DIRECTIVAS EN HOSTELERIA(2)</a>
1	OBLIGATORIAS	3	<a href="#">36446 - MARKETING APLICADO A LA HOSTELERIA (2)</a>
1	OBLIGATORIAS	4	<a href="#">36447 - RRHH TECNICAS ADMINISTRATIVAS</a>
1	OBLIGATORIAS	3	<a href="#">36448 - RRHH ESTRATÉGICO. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO, GPO Y SELECCIÓN</a>
1	OBLIGATORIAS	3	<a href="#">36449 - CALIDAD Y APPCC</a>
1	OBLIGATORIAS	3	<a href="#">36450 - NUEVOS SERVICIOS EN SALA EN EL S.XXI</a>
1	OBLIGATORIAS	3	<a href="#">36451 - NUEVAS TENDENCIAS DE RESTAURACIÓN</a>
1	OBLIGATORIAS	10	<a href="#">36452 - TRABAJO FINAL</a>

Superado este bloque se obtiene

**MASTER EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES Y F&B HOTELERO**

En este programa convergen los estudios orientados a la formación de personal directivo y mandos medios del sector hostelero y hotelero.

En los mismos se hace una profunda revisión al funcionamiento de las distintas áreas funcionales de una empresa de estos sectores.

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES

- CG1: Capacidad analítica y de síntesis para resolver problemas complejos.
- CG2: Capacidad para alentar la motivación y la amplitud de miras.
- CG3: Fomentar las habilidades de comunicación, negociación y organización.
- CG4: Aplicación conocimientos teóricos a la práctica.
- CG5: Habilidades en relaciones interpersonales.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE1: Capacidad para implicarse, colaborar y asumir responsabilidades que posibiliten un mayor dinamismo en la actividad empresarial.
- CE2: Procurar los conocimientos teóricos y las técnicas específicas para ejercer las funciones de gestión y dirección tanto de hoteles como de cadenas hoteleras.
- CE3: Impulsar una actitud de iniciativa y gestión activa de la organización empresarial hotelera.
- CE4: Estimular en los equipos directivos la consideración al factor humano, la responsabilidad social y la ética empresarial, vinculado al sector turístico y hotelero.
- CE5: Conocer, experimentar y dominar las técnicas de laboratorio desde el rigor científico.
- CE6: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
- CE7: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
- CE8: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- CE9: Diseñar ofertas gastronómicas.
- CE10: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

El Master en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero consta de 60 créditos ECTS distribuidos de la siguiente forma:

Tipo de asignaturas	Créditos
Obligatorias (OB)	50
Optativas (OP)	0
Prácticas Externas	0
Trabajo Final (OB)	10
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>60</b>

Cada crédito ECTS computa 25 horas de carga de trabajo del estudiante.

En el apartado "Plan de estudios" del menú lateral se puede consultar la información sobre cada una de las asignaturas que integran el plan de estudios.

Tras superar el total de créditos se obtiene el título propio de **MASTER EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES Y F&B HOTELERO**

## REQUISITOS DE ACCESO

Con carácter general, para acceder a las enseñanzas conducentes a la obtención del título propio de Experto se requiere:

- ■ Estar en posesión de un título oficial de Educación Superior (Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico, Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Grado, Máster, Doctor)
- ■ También podrán acceder quienes estén cursando un título oficial de educación superior y le resten menos de 18 créditos para su obtención.

## DIRIGIDO A

A cualquier persona que quiera progresar de una manera eficiente y profesional en el sector hotelero.

Profesionales: Jefes de recepción, Comerciales de hoteles, Propietarios de alojamientos rurales y Directores comerciales de pequeños hoteles

Desempleados e Interesados en trabajar en el sector hotelero, con ganas de progresar y aprender marketing turístico con innovadores conceptos y técnicas.

Alumnos y ex-alumnos universitarios de cualquier carrera. Especialmente les interesará más a los estudiantes de carreras como Económicas, Turismo, ADE, Empresariales y Publicidad y Relaciones Públicas.

## CRITERIOS DE ADMISIÓN

La selección se hará teniendo en cuenta que el alumno tenga licenciatura o diplomatura.

## PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

La preinscripción se realiza en la secretaría administrativa del estudio, en los plazos que para cada curso académico establezca la dirección de estudios (ver datos de contacto en el apartado "+info" del menú lateral).

Una vez realizada la preinscripción y tras la aplicación de los criterios de admisión, quienes sean admitidos recibirán un correo electrónico con las instrucciones para realizar la matrícula.

## TASAS

La información completa sobre las tasas administrativas a satisfacer para cada curso académico se puede consultar en la página:

<http://web.ua.es/es/continua/tasas.html>

Precio público por crédito	
73,50 €	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asociaciones empresariales</li><li>• Los que han realizado cursos ocupacionales en CDT</li><li>• Titulados de la Diplomatura de Turismo</li><li>• Titulados de Turismo y TADE</li></ul>

El Master en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero es un título propio de la Universidad de Alicante.

La legislación vigente permite que las universidades, en uso de su autonomía, puedan impartir enseñanzas conducentes a la obtención de otros títulos distintos a los títulos oficiales de Grado, Máster y Doctorado:

- Disposición adicional undécima del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales ([Boletín Oficial del Estado de 30 de octubre de 2007](#))

- Normativa de la Universidad de Alicante sobre enseñanzas propias de postgrado y especialización (Aprobada por el Consejo de Gobierno el 14 de abril de 2014, [BOUA 15 de abril de 2014](#)). Esta Normativa recoge las recomendaciones realizadas por el Consejo de la Unión Europea conducentes al espacio europeo de formación permanente (Resolución del Consejo de 27 de junio de 2002 sobre la educación permanente, [DOCE 2002/C163/01](#))

Más información sobre normativa:

<http://web.ua.es/es/continua/normativa.html>



## INFORMACIÓN DE CONTACTO

Óscar Carrión López

INSTITUTO UNIVERSITARIO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS

Teléfono: 622023676

[oscar.carrion@ua.es](mailto:oscar.carrion@ua.es)

<http://iuit.ua.es/es/estudios/pep/dgeh-03.html>

## ORGANIZADORES ACADÉMICOS

Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas

## DIRECCIÓN ACADÉMICA

- ■ Director de estudios:

Juan Llópez Tarverner

- ■ Coordinador de estudios:

Óscar Carrión López