

ESPECIALISTA EN TÈCNIQUES AVANÇADES EN GESTIÓ DE RESTAURACIÓ (2013-14)

Codi: 9090	Data d'aprovació: 29/07/2013	Preu: 95 Crèdits en 1a matrícula
Crèdits: 30	Títol: Estudi Propi (ECTS)	

RAMA

Sense definir

PLA

ESPECIALISTA EN TÈCNIQUES AVANÇADES EN GESTIÓ DE RESTAURACIÓ

TIPÚS DE ENSENYAMENT

Sense definir

CENTRES ON S'IMPARTEIX

Centre de Formació Permanent

ESTUDI IMPARTIT CONJUNTAMENT AMB

Solament s'imparteix en aquesta universitat

DATES D'EXAMEN[Accedisca al llistat de dates d'examen per a aquesta titulació.](#)

PLA D'ESTUDIS OFERTIT EN EL CURS 2013-14

Leyenda: No ofertada Sense docència

ÚNICO

OBLIGATORIAS

30 crèdits

Curs	Títol	Crèdits	Assignatura
1	OBLIGATÒRIES	4	77603 - FAM TRIP COSTA BLANCA
1	OBLIGATÒRIES	2,50	77594 - COSTOS OPERATIUS. CONTROL DE GESTIÓ EN ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ (2)
1	OBLIGATÒRIES	2,50	77595 - DRET MERCANTIL
1	OBLIGATÒRIES	2,50	77596 - COMPETÈNCIES I HABILITATS DIRECTIVES EN HOSTALERIA (2)
1	OBLIGATÒRIES	2,50	77597 - MÀRQUETING APLICAT A L'HOSTALERIA (2)
1	OBLIGATÒRIES	2,50	77598 - HABILITATS DIGITALS EN HOSTALERIA
1	OBLIGATÒRIES	2,50	77599 - RRHH TÈCNIQUES ADMINISTRATIVES
1	OBLIGATÒRIES	2,50	77600 - RRHH ESTRATÉGICO.EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO.GPO I SELECCIÓ
1	OBLIGATÒRIES	2,50	77601 - QUALITAT I AAPP
1	OBLIGATÒRIES	6	77602 - NOUS SERVICIS EN SALA EN S.XXI

Superat aquest bloc s'obté

ESPECIALISTA EN TÉCNICAS AVANZADAS EN GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Aquest curs, a més de donar els coneixements i treballar sobre eines pràctiques i innovadores de gestió en hostaleria, es compromet amb la transferència del coneixement al negoci.

No s'han descrit competències per a aquest estudi.

L'Especialista en Tècniques Avançades en Gestió de Restauració consta de 30 crèdits ECTS distribuïts de la següent forma:

Tipus d'assignatures	Crèdits
Obligatòries(OB)	30
Optatives(OP)	0
Treball Final (OB)	0
TOTAL CRÈDITS	30

Cada crèdit ECTS computa 25 hores de càrrega de treball de l'estudiant.

En l'apartat "Pla d'estudis" del menú lateral es pot consultar la informació sobre cadascuna de les assignatures que integren el pla d'estudis.

Després de superar el total de crèdits s'obté el títol propi d'**ESPECIALISTA EN TÈCNIQUES AVANÇADES EN GESTIÓ DE RESTAURACIÓ**.

Aquest títol propi forma part del Programa d'Estudis Propis en **DIRECCIÓ Y GESTIÓ D'EMPRESSES D'HOSTALERIA**, que està integrat pels següents títols propis:

- Màster en Direcció de Restaurants i F&B Hoteler.
- Expert en Direcció d'Empreses d'Hostaleria.
- Expert en Tècniques Avançades en Gestió de Restauració.

- [Requisits d'accés](#)
- [Dirigit a](#)
- [Criteris d'admissió](#)
- [Preinscripció i matriculació](#)
- [Taxes](#)

REQUISITS D'ACCÉS

Amb caràcter general, per accedir als ensenyaments conduents a l'obtenció del títol propi d'Especialista es requereix:

- Estar en possessió d'un títol oficial d'Educació Superior (Diplomat, Enginyer Tècnic, Arquitecte Tècnic, Llicenciat, Enginyer, Arquitecte, Grau, Màster, Doctor)
- També podran accedir els qui estiguin cursant un títol oficial d'educació superior i li restin menys de 18 crèdits per a la seva obtenció.

DIRIGIT A

El curs està adreçat a professionals que realitzin funcions directives en el sector d'hostaleria i a aquelles persones que dirigeixen o van a constituir i gestionar empreses de restauració.

CRITERIS D'ADMISSIÓ

La selecció es farà tenint en compte que l'alumne tingui llicenciatura o diplomatura, s'admetrà que no tinguin titulació universitària, si compleixen els requisits d'accés que estableix la normativa de títols propis.

PREINSCRIPCIÓ I MATRICULACIÓ

La preinscripció es realitza en la secretaria administrativa de l'estudi, en els terminis que per a cada curs acadèmic estableixi la direcció d'estudis (veure dades de contacte en l'apartat "+info" del menú lateral).

Una vegada realitzada la preinscripció i després de l'aplicacion dels criteris d'admissió, els qui siguin admesos rebran un correu electrònic amb les instruccions per realitzar la matrícula.

TAXES

La informació completa sobre les taxes administratives a satisfer per a cada curs acadèmic es pot consultar a la pàgina:

<http://web.ua.es/va/continua/taxes.html>

L'Especialista en Tècniques Avançades en Gestió de Restauració és un títol propi de la Universitat d'Alacant.

La legislació vigent permet que les universitats, en ús de la seva autonomia, puguin impartir ensenyaments conduents a l'obtenció d'altres títols diferents als títols oficials de Grau, Màster i Doctorat:

- Disposició adicional onzena del Reial decret 1393/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix l'ordenació dels ensenyaments universitaris oficials (Butlletí Oficial de l'Estat de 30 d'octubre de 2007)

- Normativa de la Universitat d'Alacant sobre ensenyaments propis de postgrau i especialització (Aprovada pel Consell de Govern el 29 de juliol de 2011, BOUA 1 d'agost de 2011). Aquesta Normativa recull les recomanacions realitzades pel Consell de la Unió Europea conduents a l'espai europeu de formació permanent (Resolució del Consell de 27 de juny de 2002 sobre l'educació permanent, DOTZE 2002/C163/01)

Més informació sobre normativa:

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

- [Informació de contacte](#)
- [Organitzadors acadèmics](#)
- [Direcció acadèmica](#)

INFORMACIÓ DE CONTACTE

Oscar Carrión López

Instituto Universitario d'Investigacions Turístiques

Telèfon: 662023676

oscar.carrion@ua.es

b.alcaraz@ua.es

<http://iuit.ua.es/es/estudios/experto/experto-universitario.html>

ORGANITZADORS ACADÈMICS

Institut Universitari d'Investigacions turístiques

DIRECCIÓ ACADÈMICA

- Director d'estudis:
Juan Llopis Taverner
- Coordinador d'estudis:
Oscar Carrión López