

EXPERTO/A EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS DE HOSTELERÍA (2018-19)

Código: 9294	Fecha de aprobación: 19/12/2017	Precio: 120 Créditos en 1ª matrícula
Créditos: 20	Título: Estudios propios Europeo	

RAMA

Sin definir

PLAN

EXPERTO/A EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS DE HOSTELERÍA

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 2018-19Leyenda: No ofertada Sin docencia**UNICO****OBLIGATORIAS**

20 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	OBLIGATORIAS	2,50	79050 - DIRECCIÓN ESTRATÉGICA EN RESTAURACIÓN
1	OBLIGATORIAS	2,50	79051 - COSTES OPERATIVOS. CONTROL DE GESTIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN
1	OBLIGATORIAS	2,50	79052 - DISEÑO DE OFERTA GASTRONOMICA Y CONTROL DE ALMACEN
1	OBLIGATORIAS	2,50	79053 - TENDENCIAS DE RESTAURACIÓN. LUJO, COLECTIVIDADES, FAST FOOD,¿
1	OBLIGATORIAS	2,50	79054 - COMPETENCIAS Y HABILIDADES DIRECTIVAS EN HOSTELERÍA
1	OBLIGATORIAS	2,50	79055 - MARKETING APLICADO A LA HOSTELERIA
1	OBLIGATORIAS	2,50	79056 - PROTOCOLO Y RELACIONES PUBLICAS EN LA RESTAURACIÓN
1	OBLIGATORIAS	2,50	79057 - DIRECCIÓN DE BANQUETES Y GESTIÓN DE CATERING

Superado este bloque se obtiene

EXPERTO EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS DE HOSTELERÍA

Especializar al alumno en la dirección y gestión de establecimientos de restauración y F&B hotelero.

Aprender a realizar un análisis de la situación de la empresa, tanto a nivel externo como interno, a través de las herramientas de gestión y predicción económica.

Formar a los futuros líderes de la Restauración del siglo XXI.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES

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

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE1:Fomentar capacidad para implicarse, colaborar y asumir responsabilidades que posibiliten un mayor dinamismo en la actividad empresarial
- CE2:Conocer, experimentar y dominar las técnicas de laboratorio desde el rigor científico
- CE3:Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos
- CE4:Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones
- CE5:Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
- CE6:Diseñar ofertas gastronómicas
- CE7:Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración

El Experto en Dirección de Empresas de Hostelería consta de 20 créditos ECTS distribuidos de la siguiente forma:

Tipo de asignaturas	Créditos
Obligatorias (OB)	20
Optativas (OP)	0
Prácticas Externas	0
Trabajo Final (OB)	0
TOTAL CRÉDITOS	20

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 **EXPERTO EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS DE HOSTELERÍA**

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.
- Cumplir los requisitos de acceso a estudios universitarios oficiales en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).

DIRIGIDO A

A propietarios, directivos y mandos intermedios de hostelería.

A profesionales de la restauración en activo y/o futuros emprendedores.

A personas que dirigen y gestionan y/o van a constituir empresas de restauración.

A responsables y/o jefes del departamento de F&B hotelero.

A cocineros que quieran especializarse como chef ejecutivo.

A profesionales formados que quieran mejorar su situación profesional.

A personas sin titulación universitaria pero con experiencia profesional relacionada con la hostelería y/o la restauración.

CRITERIOS DE ADMISIÓN

La selección se hará teniendo en cuenta el orden de preinscripción

El alumnado con experiencia profesional pero que no reúna los requisitos académicos de acceso sólo podrá acceder mediante una prueba especial de acceso, que conllevará el pago de las tasas que para el efecto se determinen. Dicha prueba queda condicionada a su aprobación por el Vicerrectorado de Estudios.

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

84 €	Descuento a personas que provengan de las empresas, instituciones y organismos (Escuela de Negocios de la UA, Formación y Transformación S.L., Fundeun, Global Orbital , OPEM Consultores, TECJUR). Es necesario un mínimo de 10 estudiantes para aplicar este descuento.
------	---

El Experto en Dirección de Empresas de Hostelería 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

Begoña Murcia Alcaraz

Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas

Edificio Institutos Universitarios

Teléfono: 965 90 95 51

formacion.iuit@ua.es

<https://iuit.ua.es/es/>

ORGANIZADORES ACADÉMICOS

Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas

DIRECCIÓN ACADÉMICA

- ■ Director de estudios: ■ ■

Juan Llopis Taverner

- ■ Coordinador de estudios: ■ ■

Oscar Carrión López

María Reyes González Ramírez