

MASTER EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES Y F&B HOTELERO (ON LINE) (2016-17)

Código: 9231	Fecha de aprobación: 25/02/2016	Precio: 63 1st registration credits
Créditos: 60	Título: UA Studies (ECTS)	

RAMA

Not defined

PLAN

MASTER EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES Y F&B HOTELERO (ON LINE)

TIPO DE ENSEÑANZA

Blended

CENTROS DONDE SE IMPARTE

Centre for Continuing Education (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 2016-17

Leyenda: No ofertada Sin docencia

ÚNICO

OBLIGATORIAS

60 créditos

Curso	Título	Créditos	Subject
1	COMPULSORY	2,50	36435 - STRATEGIC MANAGEMENT IN RESTORATION
1	COMPULSORY	2,50	36436 - OPERATING COSTS. CONTROL COST MANAGEMENT IN FOOD ESTABLISHMENTS
1	COMPULSORY	2,50	36437 - GOURMET OFFER DESIGN AND CONTROL OF STORAGE
1	COMPULSORY	2,50	36438 - TRENDS RESTAURACIÓN. LUXURY, MASS, FAST FOOD
1	COMPULSORY	2,50	36439 - SKILLS AND HOSPITALITY MANAGEMENT SKILLS IN
1	COMPULSORY	2,50	36440 - APPLIED TO THE HOSPITALITY MARKETING
1	COMPULSORY	2,50	36441 - PROTOCOL AND PUBLIC RELATIONS IN THE RESTORATION
1	COMPULSORY	2,50	36442 - CATERING MANAGEMENT AND CATERING MANAGEMENT
1	COMPULSORY	6	36443 - CONTROL OF EXPLOITATION AND ANALYSIS OF BALANCE SHEETS
1	COMPULSORY	2	36444 - LAW
1	COMPULSORY	3	36445 - SKILLS AND HOSPITALITY MANAGEMENT SKILLS IN (2)
1	COMPULSORY	3	36446 - APPLIED TO THE HOSPITALITY MARKETING (2)
1	COMPULSORY	4	36447 - HR ADMINISTRATIVE TECHNIQUES
1	COMPULSORY	3	36448 - HR PERFORMANCE ESTRATÉGICO. EVALUACIÓN, GPO AND SELECTION
1	COMPULSORY	3	36449 - QUALITY AND APPCC
1	COMPULSORY	3	36450 - NEW SERVICES IN ROOM IN S.XXI
1	COMPULSORY	3	36451 - NEW TRENDS OF RESTORATION
1	COMPULSORY	10	36452 - FINAL WORK

Superado este bloque se obtiene

MASTER EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES Y F&B HOTELERO (ON LINE)

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.

El Master en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero (On line) 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
TOTAL CRÉDITOS	60

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 (ON LINE)**

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>

El Master en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero (On line) 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

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

ORGANIZADORES ACADÉMICOS

Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas

DIRECCIÓN ACADÉMICA

- Director de estudios:
Juan Llópis Tarverner
- Coordinador de estudios:
Óscar Carrión López