

MASTER EN DIRECCIÓ DE RESTAURANTS Y F&B HOTELER (ON LINE) (2017-18)

Codi: 9231	Data d'aprovació: 25/02/2016	Preu: 63 Crèdits en 1a matrícula
Crèdits: 60	Títol: Estudi Propi (ECTS)	

RAMA

Sense definir

PLA

MASTER EN DIRECCIÓ DE RESTAURANTS Y F&B HOTELER (ON LINE)

TIPÚS DE ENSENYAMENT

Mixta

CENTRES ON S'IMPARTEIX

Centre de Formació Contínua (ContinUA)

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 2017-18

Leyenda: No ofertada Sense docencia

ÚNICO

OBLIGATORIAS

60 crèdits

Curs	Títol	Crèdits	Assignatura
1	OBLIGATÒRIES	2,50	36435 - DIRECCIÓ ESTRATÈGICA EN RESTAURACIÓ
1	OBLIGATÒRIES	2,50	36436 - COSTOS OPERATIVOS. CONTROL DE GESTIÓ EN ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
1	OBLIGATÒRIES	2,50	36437 - DISSENY D'OFERTA GASTRONÒMICA I CONTROL DE MAGATZEM
1	OBLIGATÒRIES	2,50	36438 - TENDÈNCIES DE RESTAURACIÓ. LUJO, COL·LECTIVITATS, FAST FOOD
1	OBLIGATÒRIES	2,50	36439 - COMPETÈNCIES I HABILITATS DIRECTIVES EN HOSTALERIA
1	OBLIGATÒRIES	2,50	36440 - MÀRQUETING APLICAT A L'HOSTALERIA
1	OBLIGATÒRIES	2,50	36441 - PROTOCOL I RELACIONS PÚBLIQUES EN LA RESTAURACIÓ
1	OBLIGATÒRIES	2,50	36442 - DIRECCIÓ DE BANQUETS I GESTIÓ DE CATERING
1	OBLIGATÒRIES	6	36443 - CONTROL D'EXPLOTACIÓ I ANÁLISIS DE BALANÇOS
1	OBLIGATÒRIES	2	36444 - DRET MERCANTIL
1	OBLIGATÒRIES	3	36445 - COMPETÈNCIES I HABILITATS DIRECTIVES EN HOSTALERIA (2)
1	OBLIGATÒRIES	3	36446 - MÀRQUETING APLICAT A L'HOSTALERIA (2)
1	OBLIGATÒRIES	4	36447 - RRHH TÈCNIQUES ADMINISTRATIVES
1	OBLIGATÒRIES	3	36448 - RRHH ESTRATÈGIC. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO. GPO I SELECCIÓN
1	OBLIGATÒRIES	3	36449 - QUALITAT I APPCC
1	OBLIGATÒRIES	3	36450 - NOUS SERVICIS EN SALA EN EL S.XXI
1	OBLIGATÒRIES	3	36451 - NOVES TENDÈNCIES DE RESTAURACIÓ
1	OBLIGATÒRIES	10	36452 - TREBALL FINAL

Superat aquest bloc s'obté

MASTER EN DIRECCIÓ DE RESTAURANTS I F&B HOTELER (ON LINE)

En aquest programa convergeixen els estudis orientats a la formació de personal directiu i comandaments mitjans del sector hosteler i hotelier.

En els mateixos es fa una profunda revisió al funcionament de les diferents àrees funcionals d'una empresa d'aquests sectors.

El Master en Direcció de Restaurants i F&B Hoteler (On line) consta de 60 crèdits ECTS distribuïts de la següent forma:

Tipus d'assignatures	Crèdits
Obligatòries(OB)	50
Optatives(OP)	0
Pràctiques Externes	0
Treball Final (OB)	10
TOTAL CRÈDITS	60

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 de **MASTER EN DIRECCIÓ DE RESTAURANTS I F&B HOTELER (ON LINE)**

REQUISITS D'ACCÉS

Amb caràcter general, per accedir als ensenyaments conduents a l'obtenció del títol propi d'Expert 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

A qualsevol persona que vulga progressar d'una manera eficient i professional en el sector hotel·ler.

Professionals: Caps de recepció, Comercials d'hotels, Propietaris d'allotjaments rurals i Directors comercials de petits hotels.

Aturats i Interessats a treballar en el sector hotel·ler, amb ganes de progressar i aprendre màrqueting turístic amb innovadors conceptes i tècniques.

Alumnes i ex-alumnes universitaris de qualsevol carrera. Especialment els interessarà més als estudiants de carreres com a Econòmiques, Turisme, ADE, Empresarials i Publicitat i Relacions Públiques.

CRITERIS D'ADMISSIÓ

La selecció es farà tenint en compte que l'alumne tinga llicenciatura o diplomatura.

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>

El Master en Direcció de Restaurants i F&B Hoteler és un títol propi de la Universitat d'Alacant.

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

- Disposició addicional 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 14 d'abril de 2014, [BOUA 15 d'abril de 2014](#)). Aquesta Normativa arreplega 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:

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

INFORMACIÓ DE CONTACTE

Óscar Carrión López

INSTITUTO UNIVERSITARIO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS

Teléfono: 622023676

oscar.carrion@ua.es

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

ORGANITZADORS ACADÈMICS

Institut Universitari de Recerques Turístiques

DIRECCIÓ ACADÈMICA

- Director d'estudis:
Juan Llópis Tarverner
- Coordinador d'estudis:
Óscar Carrión López