



Facultad de Turismo de Oviedo

MASTER MODULAR DUAL UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA

Es un Master modular porque se descompone en tres títulos de especialista universitario que, de forma acumulada aportan los conocimientos necesarios para alcanzar el título de Máster. Es un Máster Dual porque se da una importancia relevante a la formación práctica indispensable para el desempeño profesional de excelencia.

*Títulos de
Especialista
Universitario en:
COCINA,
RESTAURACIÓN Y
GESTIÓN
HOTELERA*



MÁSTER MODULAR DUAL UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. INTRODUCCIÓN | 3 |
| Máster Modular Dual Presencial y Máster Modular Dual Executive: Temporalidad | 3 3 |
| 2. ESTRUCTURA ACADÉMICA Y PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS | 4 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO | 5 |
| 4. JUSTIFICACIÓN | 5 |
| 5. OBJETIVOS | 6 |
| 6. PERFIL/ES DE INGRESO Y REQUISITOS DE FORMACIÓN PREVIA | 6 |
| 7. CRITERIOS DE ADMISIÓN Y SELECCIÓN DE ESTUDIANTES | 6 |
| 8. MATERIAS COMUNES | 7 |
| 9. ESPECIALISTA EN COCINA | 9 |
| 10. ESPECIALISTA EN RESTAURANTE-BAR | 11 |
| 11. ESPECIALISTA EN GESTIÓN HOTELERA | 11 |
| 12. PRÁCTICAS DE MÁSTER | 11 |
| 13. TRABAJO FIN DE MÁSTER | 11 |



1. INTRODUCCIÓN

En los últimos años la Hostelería y Restauración han experimentado un espectacular desarrollo y se han convertido en una de las piezas claves para el posicionamiento de un destino turístico. La profunda transformación del sector exige una mayor **especialización en las técnicas de dirección y gestión** para los futuros profesionales que quieran afrontar con éxito tareas directivas en este campo.

Conjuntamente con la **Asociación de Hostelería y Turismo en Asturias OTEA**, la Facultad de Turismo de Oviedo, desarrollará este Máster Dual de marcado **carácter práctico** con el objetivo de especializar a los participantes en el complejo y cambiante mundo de la Administración y Dirección Hotelera. La formación práctica se desarrollará tanto en las instalaciones de Huni Hotel School como en empresas de reconocido prestigio de la región en cada ámbito especializado. Asimismo, para la formación teórica cuenta, dentro de su plantel de docentes con reconocidos y reputados directivos del ámbito de la hostelería y la restauración en sus diferentes áreas.

El diseño del Máster es modular para facilitar la composición personalizada del itinerario más adecuado a cada persona participante. En ese sentido, además de facilitar una formación de máster para los y las profesionales que cumplan los requisitos para obtener este tipo de titulación, la modulación en cursos de especialista promueve también la participación de personas que, sin tener titulación universitaria pero sí un gran bagaje profesional fruto de su experiencia, pueden recibir una formación universitaria de calidad en un plazo de tiempo relativamente corto.

Máster Modular Dual Presencial y Máster Modular Dual Executive:

La formación se estructura a lo largo de tres cursos de especialista universitario que, de forma acumulada con la realización del trabajo fin de máster y las prácticas complementarias correspondientes, posibilitará alcanzar el título de Máster en Administración y Dirección Hotelera.

Temporalidad

Septiembre 2018 / Diciembre 2019

98 créditos ECTS repartidos de la siguiente manera:

- 70 ECTS de contenido teórico práctico (24 créditos por curso de especialista)
- 10 ECTS de Trabajo Fin de Máster
- 48 ECTS de prácticas en empresa (6 créditos por curso y 30 créditos al final del tercer curso de especialista o fin de master)

Sesiones presenciales que se impartirán en HUNI Hotel School y la Facultad de Turismo de Oviedo.

- **En la versión presencial:**
 - De lunes a jueves de 15 a 20 horas.
 - Jueves y viernes y fin de semana: sesiones prácticas.
- **En la versión executive:**
 - Lunes y martes de 15 a 20 horas, pudiendo convalidar las prácticas profesionales con la experiencia laboral relacionada con la especialidad mediante la supervisión de sus tareas a través de tutorías de seguimiento.



2. ESTRUCTURA ACADÉMICA Y PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

La programación de los cursos tiene carácter profesionalizante de tal forma que un amplio espectro de alumnado pueda adquirir un nivel profesional idóneo para desempeñar tareas de dirección y gestión en las diferentes áreas especializadas, lo que posibilitará un alto nivel de empleabilidad, en unos casos, y de excelencia profesional, en la versión ejecutiva.

| PROGRAMACIÓN MODULAR DEL MASTER DUAL EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| COMUNES | | | |
| Marco conceptual y legal | | | |
| Estructura del Mercado Turístico | | | |
| Prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol | | | |
| Gestión de la calidad turística y ambiental | | | |
| Explotación (Dirección y Gestión Financiera y Control de Costes) | | | |
| Dirección de Equipos y RRHH | | | |
| Marketing, Comercialización y Comunicación Turística | | | |
| | ESPECIALISTA EN COCINA | ESPECIALISTA EN RESTAURANTE-BAR | ESPECIALISTA EN GESTIÓN HOTELERA |
| | Gastronomía y nutrición | Procesos de servicio en bar-cafetería | Procesos de servicio en Recepción I: Gestión de reservas. |
| | Materias primas de restauración | Procesos de servicio en restaurante | Procesos de servicio en Regiduría de Pisos I |
| | Proceso de pre elaboración y conservación en cocina | Gestión de almacén y bodega | Procesos de servicio en Recepción II: recepción/conserjería. |
| | Procesos de elaboración culinaria: organización y técnicas | Cata de productos | Procesos de servicio en Regiduría de Pisos II |
| | Elaboración y presentación de productos culinarios | Viticultura, enología y cata de vinos | Oferta de Servicios Extra-hoteleros |
| | Elaboraciones de pastelería y repostería | Coctelería | Revenue Management |
| | Decoración y exposición de platos | Diseño de espacios en restauración | Instalaciones y Equipamientos Hoteleros |
| | Cocina creativa y de autor | Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas | |
| | Organización de la Cocina | Organización del restaurante | Organización del Alojamiento |
| | Gestión Integral de la producción de Procesos Culinarios | Gestión Integral de la producción en la restauración | Gestión Integral de la Producción Hotelera |
| | Prácticas profesionales I (6 ECTS) | Prácticas profesionales II (6 ECTS) | Prácticas profesionales III (6 ECTS) |
| Prácticas profesionales de MÁSTER (30 ECTS) | | | |
| Trabajo Fin de Master (10 ECTS) | | | |



3. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

3.1. Denominación.

“Máster Modular Dual Universitario en Administración y Dirección Hotelera”

“Máster Modular Dual Universitario Executive en Administración y Dirección Hotelera”

3.2. Tipo de enseñanza de que se trata:

Presencial

Semipresencial

3.3. Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas : 30

4. JUSTIFICACIÓN

El auge del sector turístico en Asturias, así como la necesidad de potenciar una oferta cualificada y de calidad en todos los ámbitos de gestión de los sectores vinculados al mismo, hacen necesario que la formación relacionada eleve el nivel en el ámbito universitario con el fin de lograr una generación de egresados con Titulación de Máster que potencien niveles de excelencia en Asturias, al mismo tiempo que se promueve la mejora significativa de establecimientos ya instalados que quieren apostar por una oferta de calidad que les permita no solo diferenciarse sino potenciar su negocio como sinónimo de calidad turística y hotelera.

El Programa de Turismo Sostenible del Principado de Asturias 2020 caracteriza el tejido empresarial turístico asturiano por su composición de empresas familiares, de pequeño tamaño, alta atomización en el territorio y, lo que a efectos formativos es más relevante, “con un mejorable grado de profesionalización” (p.11), lo que induce un diagnóstico formativo que es necesario subvertir en un sector con gran futuro que puede contribuir a mejorar la rentabilidad económica y social en nuestra región.

Por otra parte, este programa de Máster, al armonizar los intereses tanto del sector empresarial como del ámbito universitario e institucional en su apoyo al sector turístico, supone poner las bases para contribuir a una mejora significativa de la formación del personal que sustenta la oferta y el atractivo turístico de Asturias.

La aportación a realizar, si finalmente se cubren las expectativas de formar a un mínimo de 36 y a un máximo de 90 personas con esta formación de postgrado, debe impactar de forma tangible sobre una mejora de mano de obra cualificada del sector, al mismo tiempo que ofrece una salida laboral de calidad en el territorio asturiano a personas que, de otra forma, para alcanzar sus expectativas laborales deberían emigrar a otros destinos con una mayor oferta de trabajo.

El título de Máster que se propone, Máster Modular Dual en Administración y Dirección Hotelera, surge con el objetivo de formar un staff directivo pero también operativo, de un alto nivel de especialización, que aportará una mejora del nivel profesional del turismo, en general, y de la actividad hotelera y hostelera, en particular.

El compromiso de OTEA para desarrollar proyectos que mejoren el nivel de cualificación de sus efectivos profesionales y, con ello, ampliar las oportunidades de negocio y aprovechamiento de nuevos mercados que el auge del sector está experimentando, son



También un valioso apoyo para desarrollar una actuación que puede definirse como estratégica.

Todos estos factores contribuyen a prever un éxito de la convocatoria del Máster si las distintas entidades colaboradoras se implican de manera decidida y se promueve su divulgación para una adecuada captación de alumnos y alumnas en sus dos versiones: profesionales en activo y recién titulados/as.

5. OBJETIVOS

El objetivo del Máster Modular Dual en su conjunto, y de los cursos de especialización que lo componen es que el alumnado adquiera unos conocimientos y competencias que les permitan desarrollar una actividad profesional de alto nivel con impacto en la cuenta de resultados de los negocios y en la satisfacción de los clientes atendidos.

6. PERFIL/ES DE INGRESO Y REQUISITOS DE FORMACIÓN PREVIA

Las actividades formativas ofertadas en el presente Programa están dirigidas a todo tipo de profesionales interesados y relacionados con el sector turístico y sus diferentes subsectores de actividad.

La formación previa puede provenir tanto de las áreas de humanidades como de las económico-sociales o jurídicas, recomendándose este Título de Máster para graduados universitarios, licenciados, titulados de másteres oficiales y diplomados.

Son titulaciones preferentes, aunque en ningún caso excluyentes, las de ciencias económicas y empresariales, bellas artes, historia del arte, antropología, historia, humanidades, arqueología, sociología, geografía, derecho y turismo.

7. CRITERIOS DE ADMISIÓN Y SELECCIÓN DE ESTUDIANTES

Podrán acceder al presente programa quienes estén en posesión de un título universitario oficial.

Si bien no existen unos requisitos específicos, sí se contemplan las siguientes titulaciones como preferenciales para el acceso al presente título de Máster:

Licenciatura/Grado en Historia del Arte.

Diplomatura/Grado en Turismo.

Licenciatura/Grado en Historia.

Licenciatura/Grado en Administración y Dirección de Empresas.

Diplomatura/Grado en Ciencias Empresariales.

Licenciatura/Grado en Sociología.

Licenciatura/Grado en Periodismo.

Licenciatura/Grado en Humanidades.

Licenciatura/Grado en Documentación.

Licenciatura/Grado en Filosofía.

Licenciatura/Grado en Geografía.

Licenciatura/Grado en Ciencias Económicas.

Excepcionalmente, podrán ser admitidos profesionales directamente relacionados con la especialidad Especialidades del Título que carezcan de titulación universitaria, siempre que acrediten documentalmente esta profesionalidad y reúnan los requisitos legales para cursar estudios en la Universidad.



8. MATERIAS COMUNES

Con el fin de desarrollar unas competencias comunes a todos los especialistas y que sean, a su vez, la base de habilidades del futuro profesional, se articulan una serie de asignaturas comunes que facilitarán una visión homogénea para todos los profesionales, y sobre las que se asienten las potencialidades de la formación especializada a desarrollar.

Marco conceptual y legal (2 ECTS)

Normas Administrativas

Clasificación / Inicio de actividad y declaración responsable / Inspección y procedimiento sancionador / Políticas de apoyo y financiación.

Fórmulas de Gestión en las Empresas de Alojamiento

Los contratos de gestión hotelera / Nuevas modalidades de gestión.

Contrato de Alojamiento

Responsabilidad contractual.

Estudio de casos prácticos y talleres

Estructura del Mercado Turístico

Evolución y tendencias,

Oferta y Demanda turística,

Composición de paquetes turísticos,

Productos turísticos,

Satisfacción del cliente,

Servicios complementarios,

Proceso de producción turística,

Relaciones entre el sujeto turístico, el territorio y las empresas.

Prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol

La Calidad y la Seguridad Alimentaria: Concepto de Seguridad, fases de la Cadena Alimentaria, Concepto de Calidad, Requisitos de Productos, Ventajas del Sistema APPCC, el Sistema APPCC, las Crisis Alimentarias y su Gestión.

Plan de Prerrequisitos: Plan de Control de la Calidad del agua, Plan de Limpieza y desinfección, Plan de Formación, Plan de Mantenimiento, Plan de Control de Plagas, Plan de Gestión de Residuos, Control de la Trazabilidad, Otros Planes de Prerrequisitos.

Análisis de peligros y puntos d control crítico: Pasos previos al APPCC, Principios y Contenido del Sistema.



Gestión de la calidad turística y ambiental

*Identificación de los sistemas de gestión de la calidad,
Control de la aplicación de las normas de calidad,
Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad,
Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones,
Verificación de buenas prácticas higiénicas,
Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos,
Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración.*

Explotación (Dirección y Gestión Financiera y Control de Costes)

Dirección financiera

Inversiones / Fiscalidad / Análisis de riesgos / Análisis y planificación económico financiera / Presupuesto y gestión de tesorería / Contabilidad financiera / Auditoría financiera.

Gestión Financiera y Control de Costes

Usali / Presupuesto anual de explotación / Análisis de costes / Ratios de Costes / Auditoría de gestión / Gestión de créditos.

Estudios de casos y talleres

Dirección de Equipos y RRHH

Contratación

Análisis, descripción y valoración de puestos de trabajo / Políticas de dirección de recursos humanos / Reclutamiento y selección de personal.

Negociación

Habilidades personales y de interacción / Habilidades de negociación.

Formación

Planes de acogida y fidelización interna.

Gestión del Personal

Desarrollo de competencias personales y profesionales / Comunicación interna / Motivación / Políticas retributivas.

Liderazgo

Control del estrés / Gestión del tiempo / Asertividad e inteligencia emocional.

Gestión de Equipos

Resolución de conflictos / Gestión de la participación.

Comunicación

Comunicación eficaz / Capacidad de negociación / Comunicación verbal y no verbal.

Presentaciones

Sistematización de ideas y conceptos / Presentaciones eficaces.

Estudio de casos prácticos y talleres

Marketing y Comunicación I, II, III y IV (8 ECTS)

Comunicación

Política de comunicación / Comunicación off-line.

Marketing

Investigación de mercados / Definición de política comercial / Plan de marketing desarrollo e Implementación / Upselling y crossselling.



Social Media

Estrategias de e-marketing hotelero / Reputación on-line / E-crm: instrumento de fidelización de cliente / Gestión de crisis on-line.

Estudio de Casos de Éxito y Talleres de Trabajo

A modo de ejemplo, se han desarrollado los contenidos del programa de Especialista en Cocina, los cuales tienen una gran relación con la formación impartida en el Ciclo Formativo de Grado Superior en Cocina aunque con el enfoque directivo y de postgrado indispensable para el nivel formativo a impartir.

9. ESPECIALISTA EN COCINA

Gastronomía y nutrición

*Identificación de tendencias gastronómicas,
Gastronomía española e internacional,
Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos,
Aplicación de principios básicos de dietética,*

Materias primas de restauración:

*Selección, recepción y almacenamiento de materias primas,
Control de consumos y existencias.*

Proceso de pre elaboración y conservación en cocina

*Preparación de las zonas de producción,
Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación,
Regeneración de materias primas,
Planificación de los procesos de pre elaboración de materias primas en cocina*

Procesos de elaboración culinaria: organización y técnicas

*Organización de los procesos de elaboración culinaria,
Aplicación de técnicas de cocción,
Elaboración de productos culinarios básicos,
Realización de acabados y presentaciones,
Desarrollo del servicio en cocina*

Elaboración y presentación de productos culinarios

*Organización de los procesos de elaboración culinaria,
Aplicación de las técnicas de cocción,
Elaboración de productos culinarios básicos,
Realización de acabados y presentaciones,
Desarrollo del servicio de cocina.*

Elaboraciones de pastelería y repostería

*Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres,
Elaboración y presentación de postres.*



Decoración y exposición de platos

*Materias primas elementales de uso común en la cocina,
Preparación y presentación e elaboraciones culinarias elementales,
Regeneración y conservación de alimentos en cocina y restauración,
Equipos de cocina,
Aprovisionamiento interno y pre elaboración,
Montaje de expositores y barras degustación,
Decoración con productos en las elaboraciones gastronómicas sencillas.*

Cocina creativa y de autor

Cocina de autor, fusión y molecular: La creatividad en la Gastronomía, Espumas, gelatinas calientes, cocina al vacío, criococina, deconstrucción, cocción interna.

Organización de la Cocina

*Análisis de las estructuras organizativas,
Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera,
Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato, Evaluación de la situación empresarial y del mercado,
Elaboración del plan de comercialización,
Diseño de ofertas gastronómicas*

Gestión Integral de la producción de Procesos Culinarios

*Reconocimiento de sistemas de producción culinaria,
Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos,
Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina,
Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina,
Control de consumos,*

Prácticas profesionales I (6 ECTS)



10. ESPECIALISTA EN RESTAURANTE-BAR

[Procesos de servicio en bar-cafetería](#)

[Procesos de servicio en restaurante](#)

[Gestión de almacén y bodega](#)

[Cata de productos](#)

[Viticultura, enología y cata de vinos](#)

[Coctelería](#)

[Diseño de espacios en restauración](#)

[Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas](#)

[Organización del restaurante](#)

[Gestión Integral de la producción en la restauración](#)

[Prácticas profesionales II \(6 ECTS\)](#)

11. ESPECIALISTA EN GESTIÓN HOTELERA

[Procesos de servicio en Recepción I: Gestión de reservas.](#)

[Procesos de servicio en Regiduría de Pisos I](#)

[Procesos de servicio en Recepción II: recepción/conserjería.](#)

[Procesos de servicio en Regiduría de Pisos II](#)

[Oferta de Servicios Extra-hoteleros](#)

[Revenue Management](#)

[Instalaciones y Equipamientos Hoteleros](#)

[Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas](#)

[Organización del Alojamiento](#)

[Gestión Integral de la Producción Hotelera](#)

[Prácticas profesionales III \(6 ECTS\)](#)

12. PRÁCTICAS DE MÁSTER

En colaboración con importantes empresas de cada subsector de actividad (Cocina, Restauración, Hotel) se realizarán prácticas profesionales remuneradas durante un periodo de 3 meses a jornada completa con el fin de completar el itinerario formativo de postgrado y complementar las prácticas realizadas durante los cursos de especialista cursados con anterioridad.

13. TRABAJO FIN DE MÁSTER

En paralelo a las prácticas profesionales de Máster y de cara a repercutir adecuadamente la aportación profesional de los estudiantes en las empresas que les acojan durante su formación en prácticas, se promoverá la realización de un Trabajo Fin de Máster que responda a la demanda de investigación, desarrollo o innovación de la empresa de acogida, lo que repercutirá, sin duda, en las oportunidades de empleo de las personas que hayan cursado esta formación de Máster.

| CURSO DE ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN COCINA | | | | CURSO DE ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN RESTAURACIÓN | | | | CURSO DE ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN GESTIÓN HOTELERA | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|---|
| MATERIAS | | HORAS | ECTS | MATERIAS | | HORAS | ECTS | MATERIAS | | HORAS | ECTS | | |
| 1º CUATRIMESTRE | Marco conceptual y legal | 10 | 1 | Marco conceptual y legal | 10 | 1 | Marco conceptual y legal | 10 | 1 | 10 | 1 | | |
| | Estructura del Mercado Turístico | 10 | 1 | Estructura del Mercado Turístico | 10 | 1 | Estructura del Mercado Turístico | 10 | 1 | 10 | 1 | | |
| | Prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol | 10 | 1 | Prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol | 10 | 1 | Prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol | 10 | 1 | 10 | 1 | | |
| | Gestión de la calidad turística y ambiental | 10 | 1 | Gestión de la calidad turística y ambiental | 10 | 1 | Gestión de la calidad turística y ambiental | 10 | 1 | 10 | 1 | | |
| | Explotación(Dirección y Gestión Financiera y Control de Costes) | 20 | 2 | Explotación(Dirección y Gestión Financiera y Control de Costes) | 20 | 2 | Explotación(Dirección y Gestión Financiera y Control de Costes) | 20 | 2 | 20 | 2 | | |
| | Dirección de Equipos y RRHH (2 ECTS) | 20 | 2 | Dirección de Equipos y RRHH (2 ECTS) | 20 | 2 | Dirección de Equipos y RRHH (2 ECTS) | 20 | 2 | 20 | 2 | | |
| | Marketing, Comercialización y Comunicación Turística (2 ECTS) | 20 | 2 | Marketing, Comercialización y Comunicación Turística (2 ECTS) | 20 | 2 | Marketing, Comercialización y Comunicación Turística (2 ECTS) | 20 | 2 | 20 | 2 | | |
| | Gastronomía y nutrición | 20 | 2 | Procesos de servicio en bar-cafetería | 20 | 2 | Procesos de servicio en Recepción I: Gestión de reservas. | 20 | 2 | Procesos de servicio en Recepción I: Gestión de reservas. | 20 | 2 | |
| | Materias primas de restauración | 20 | 2 | Procesos de servicio en restaurante | 20 | 2 | Procesos de servicio en Regiduría de Pisos I | 20 | 2 | Procesos de servicio en Regiduría de Pisos I | 20 | 2 | |
| | Proceso de pre elaboración y conservación en cocina | 20 | 2 | Gestión de almacén y bodega | 20 | 2 | Gestión de almacén y bodega | 20 | 2 | Procesos de servicio en Recepción II: recepción/conserjería. | 20 | 2 | |
| | Procesos de elaboración culinaria: organización y técnicas | 20 | 2 | Cata de productos | 20 | 2 | Cata de productos | 20 | 2 | Procesos de servicio en Regiduría de Pisos II | 20 | 2 | |
| | Elaboración y presentación de productos culinarios | 20 | 2 | Viticultura, enología y cata de vinos | 20 | 2 | Viticultura, enología y cata de vinos | 20 | 2 | Oferta de Servicios Extra-hoteleros | 20 | 2 | |
| | Elaboraciones de pastelería y repostería | 20 | 2 | Coctelería | 20 | 2 | Coctelería | 20 | 2 | Revenue Management | 20 | 2 | |
| | Decoración y exposición de platos | 20 | 2 | Diseño de espacios en restauración | 20 | 2 | Diseño de espacios en restauración | 20 | 2 | Instalaciones y Equipamientos Hoteleros | 20 | 2 | |
| | Cocina creativa y de autor | 20 | 2 | Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas | 20 | 2 | Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas | 20 | 2 | Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas | 20 | 2 | |
| | Organización de la Cocina | 20 | 2 | Organización del restaurante | 20 | 2 | Organización del restaurante | 20 | 2 | Organización del Alojamiento | 20 | 2 | |
| | Gestión Integral de la producción de Procesos Culinarios | 20 | 2 | Gestión Integral de la producción en la restauración | 20 | 2 | Gestión Integral de la producción en la restauración | 20 | 2 | Gestión Integral de la Producción Hotelera | 20 | 2 | |
| | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | |
| TOTAL HORAS | 360 | | TOTAL HORAS | 360 | | TOTAL HORAS | 360 | | TOTAL HORAS | 360 | | | |
| TOTAL ECTS | | 36 | TOTAL ECTS | | 36 | TOTAL ECTS | | 36 | TOTAL ECTS | | 36 | | |
| CURSO DE ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN RESTAURACIÓN | | | | CURSO DE ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN COCINA | | | | CURSO DE ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN RESTAURACIÓN | | | | | |
| MATERIAS | | HORAS | ECTS | MATERIAS | | HORAS | ECTS | MATERIAS | | HORAS | ECTS | | |
| 2º CUATRIMESTRE | Procesos de servicio en Recepción I: Gestión de reservas. | 20 | 2 | Gastronomía y nutrición | 20 | 2 | Procesos de servicio en bar-cafetería | 20 | 2 | Procesos de servicio en bar-cafetería | 20 | 2 | |
| | Procesos de servicio en Regiduría de Pisos I | 20 | 2 | Materias primas de restauración | 20 | 2 | Procesos de servicio en restaurante | 20 | 2 | Procesos de servicio en restaurante | 20 | 2 | |
| | Procesos de servicio en Recepción II: recepción/conserjería. | 20 | 2 | Proceso de pre elaboración y conservación en cocina | 20 | 2 | Gestión de almacén y bodega | 20 | 2 | Gestión de almacén y bodega | 20 | 2 | |
| | Procesos de servicio en Regiduría de Pisos II | 20 | 2 | Procesos de elaboración culinaria: organización y técnicas | 20 | 2 | Cata de productos | 20 | 2 | Cata de productos | 20 | 2 | |
| | Oferta de Servicios Extra-hoteleros | 20 | 2 | Elaboración y presentación de productos culinarios | 20 | 2 | Viticultura, enología y cata de vinos | 20 | 2 | Viticultura, enología y cata de vinos | 20 | 2 | |
| | Revenue Management | 20 | 2 | Elaboraciones de pastelería y repostería | 20 | 2 | Coctelería | 20 | 2 | Coctelería | 20 | 2 | |
| | Instalaciones y Equipamientos Hoteleros | 20 | 2 | Decoración y exposición de platos | 20 | 2 | Diseño de espacios en restauración | 20 | 2 | Diseño de espacios en restauración | 20 | 2 | |
| | Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas | 20 | 2 | Cocina creativa y de autor | 20 | 2 | Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas | 20 | 2 | Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas | 20 | 2 | |
| | Organización del Alojamiento | 20 | 2 | Organización de la Cocina | 20 | 2 | Organización del restaurante | 20 | 2 | Organización del restaurante | 20 | 2 | |
| | Gestión Integral de la Producción Hotelera | 20 | 2 | Gestión Integral de la producción de Procesos Culinarios | 20 | 2 | Gestión Integral de la producción en la restauración | 20 | 2 | Gestión Integral de la producción en la restauración | 20 | 2 | |
| | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | |
| | TOTAL HORAS | 260 | | TOTAL HORAS | 260 | | TOTAL HORAS | 260 | | TOTAL HORAS | 260 | | |
| | TOTAL ECTS | | 26 | TOTAL ECTS | | 26 | TOTAL ECTS | | 26 | TOTAL ECTS | | 26 | |
| | CURSO DE ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN RESTAURACIÓN | | | | CURSO DE ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN RESTAURACIÓN | | | | CURSO DE ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN COCINA | | | | |
| | MATERIAS | | HORAS | ECTS | MATERIAS | | HORAS | ECTS | MATERIAS | | HORAS | ECTS | |
| | 3º CUATRIMESTRE | Procesos de servicio en bar-cafetería | 20 | 2 | Procesos de servicio en Recepción I: Gestión de reservas. | 20 | 2 | Gastronomía y nutrición | 20 | 2 | Gastronomía y nutrición | 20 | 2 |
| | | Procesos de servicio en restaurante | 20 | 2 | Procesos de servicio en Regiduría de Pisos I | 20 | 2 | Materias primas de restauración | 20 | 2 | Materias primas de restauración | 20 | 2 |
| | | Gestión de almacén y bodega | 20 | 2 | Procesos de servicio en Recepción II: recepción/conserjería. | 20 | 2 | Proceso de pre elaboración y conservación en cocina | 20 | 2 | Proceso de pre elaboración y conservación en cocina | 20 | 2 |
| Cata de productos | | 20 | 2 | Procesos de servicio en Regiduría de Pisos II | 20 | 2 | Procesos de elaboración culinaria: organización y técnicas | 20 | 2 | Procesos de elaboración culinaria: organización y técnicas | 20 | 2 | |
| Viticultura, enología y cata de vinos | | 20 | 2 | Oferta de Servicios Extra-hoteleros | 20 | 2 | Elaboración y presentación de productos culinarios | 20 | 2 | Elaboración y presentación de productos culinarios | 20 | 2 | |
| Coctelería | | 20 | 2 | Revenue Management | 20 | 2 | Elaboraciones de pastelería y repostería | 20 | 2 | Elaboraciones de pastelería y repostería | 20 | 2 | |
| Diseño de espacios en restauración | | 20 | 2 | Instalaciones y Equipamientos Hoteleros | 20 | 2 | Decoración y exposición de platos | 20 | 2 | Decoración y exposición de platos | 20 | 2 | |
| Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas | | 20 | 2 | Protocolo, Comercialización y Gestión de eventos y Relaciones Públicas | 20 | 2 | Cocina creativa y de autor | 20 | 2 | Cocina creativa y de autor | 20 | 2 | |
| Organización del restaurante | | 20 | 2 | Organización del Alojamiento | 20 | 2 | Organización de la Cocina | 20 | 2 | Organización de la Cocina | 20 | 2 | |
| Gestión Integral de la producción en la restauración | | 20 | 2 | Gestión Integral de la Producción Hotelera | 20 | 2 | Gestión Integral de la producción de Procesos Culinarios | 20 | 2 | Gestión Integral de la producción de Procesos Culinarios | 20 | 2 | |
| Prácticas profesionales I | | 60 | 6 | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | Prácticas profesionales I | 60 | 6 | |
| TOTAL HORAS | | 260 | | TOTAL HORAS | 260 | | TOTAL HORAS | 260 | | TOTAL HORAS | 260 | | |
| TOTAL ECTS | | | 26 | TOTAL ECTS | | 26 | TOTAL ECTS | | 26 | TOTAL ECTS | | 26 | |

TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA

TRABAJO FIN DE MÁSTER (10 ECTS) + 300 horas de prácticas para la obtención del título de Máster (30 ECTS)

3 CURSOS DE ESPECIALISTA 880 HORAS + 10 CRÉDITOS ECTS + 300 horas de Prácticas TOTAL 128 CRÉDITOS ECTS

