

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

876 *Resolución de 14 de enero de 2016, de la Universidad de Girona, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Gestión Hotelera y Turística.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título por acuerdo del Consejo de Ministros de 23 de noviembre de 2012 (publicado en el «BOE» número 34, de 8 de febrero de 2013).

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de graduado o graduada en Gestión Hotelera y Turística por la Universidad de Girona.

Girona, 14 de enero de 2016.–El Rector, Sergi Bonet Marull.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE GRADUADO O GRADUADA EN GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA POR LA UNIVERSIDAD DE GIRONA

Estructura de las enseñanzas

1. Rama de conocimiento a la que se adscribe el título (Real Decreto 1393/2007, anexo I, apartado 5.1): Ciencias Sociales y Jurídicas.
2. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	114
Optativas	30
Prácticas externas (obligatorias)	24
Trabajo de fin de Grado	12
Total	240

3. Distribución de los créditos de formación básica del plan de estudios por materias:

Rama de conocimiento	Materia (RD 1393/2007, de 29 de octubre)	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso
Ciencias Sociales y Jurídicas.	Comunicación.	Técnicas informáticas y comunicativas.	6	1
		Inglés B-2.	6	1
	Derecho.	Dimensión jurídica del turismo.	6	1
	Economía.	Dimensión económica del mercado turístico.	6	1
	Empresa.	Contabilidad financiera.	6	2
		Organización y Gestión de Empresas.	6	2
		Marketing.	6	2
	Estadística.	Técnicas Cuantitativas y Cualitativas de análisis turístico.	6	1
	Sociología.	Dimensión sociocultural del turismo.	6	1
		Dimensión territorial del turismo.	6	1

4. Contenido del plan de estudios:

Módulo	Asignatura	ECTS	Carácter	Curso
Fundamentos y dimensiones del turismo y la hostelería.	Dimensión económica del mercado turístico.	6	B	1
	Dimensión sociocultural del turismo.	6	B	1
	Dimensión territorial del turismo.	6	B	1
	Dimensión jurídica del turismo.	6	B	1
Métodos comunicativos y cuantitativos.	Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico.	6	B	1
	Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico.	6	B	1
	Inglés B-2.	6	B	1
Operaciones de alojamiento y restauración.	Introducción al turismo y hostelería.	6	OB	1
	Operaciones de Food & Beverage.	6	OB	1
	Operaciones de Front & Back Office.	6	OB	1
Fundamentos de empresa.	Contabilidad financiera.	6	B	2
	Organización y gestión de empresas.	6	B	2
	Marketing.	6	B	2
Idioma básico.	Inglés C-1.	6	OB	2
	Segundo idioma B-1.	6	OB	2
Gastronomía y restauración.	Tecnología de los alimentos.	6	OB	2
	Cultura gastronómica.	6	OB	2
	Gestión de procesos de Food & Beverage.	6	OB	2
Gestión del turismo.	Gestión de destinos turísticos.	6	OB	2
	Sistemas de intermediación turística.	6	OB	2
Gestión de hoteles y restaurantes.	Administración y control de Food & Beverage.	4	OB	3
	Administración y control de alojamientos.	4	OB	3
	Gestión de compras y aprovisionamiento.	4	OB	3
	Revenue & Yield Management.	4	OB	3
	Dirección de recursos humanos.	4	OB	3
	Gestión financiera.	4	OB	3
Idioma profesional turístico.	Inglés profesional turístico.	6	OB	3
	Segundo idioma profesional turístico.	6	OB	3
Prácticum.	Práctica de empresa.	24	OB	3
Estrategias de empresa.	Dirección estratégica.	4	OB	4
	Estrategias de comercialización.	4	OB	4
	Relaciones públicas y comunicación.	4	OB	4
Inglés profesional hotelero.	Inglés profesional hotelero.	6	OB	4
Trabajo fin de Grado.	Trabajo fin de Grado.	12	OB	4

Módulo	Asignatura	ECTS	Carácter	Curso
Optativas.	Calidad, medioambiente y sostenibilidad.	6	OP	4
	Legislación hotelera y laboral.	6	OP	4
	Psicomorfología aplicada a la empresa de servicios.	6	OP	4
	Tercer Idioma B1.	6	OP	4
	Tercer Idioma profesional turístico.	6	OP	4
	Responsabilidad social corporativa.	6	OP	4
	Tipología y gestión de empresas de catering y colectividades y servicios generales hospitalarios.	6	OP	4
	Sistemas de franquicia en hostelería.	6	OP	4
	Planificación y gestión de eventos.	6	OP	4
	Arquitectura y mantenimiento de establecimientos de hostelería.	6	OP	4
	Gestión de la multiculturalidad.	6	OP	4
	Nuevas tecnologías culinarias.	6	OP	4
Mención Hostelería.	Legislación hotelera y laboral.	6	OP	4
	Sistemas de franquicia en hostelería.	6	OP	4
	Arquitectura y mantenimiento de establecimientos de hostelería.	6	OP	4
	Trabajo fin de Grado.	12	O	4
Mención Gastronomía, Restauración y Eventos.	Tipología y gestión de empresas de catering y colectividades y servicios generales hospitalarios.	6	OP	4
	Planificación y gestión de eventos.	6	OP	4
	Nuevas tecnologías culinarias.	6	OP	4
	Trabajo fin de Grado.	12	OB	4