

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

8702 *Resolución de 6 de marzo de 2023, de la Universidad de Santiago de Compostela, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Gestión de Empresas Hosteleras.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Galicia, así como la autorización de la comunidad autónoma de Galicia, y establecido el carácter oficial del título por acuerdo del Consejo de Ministros de 4 de octubre de 2022 (publicado en el BOE del 21 de octubre de 2022 por resolución del secretario general de universidades de 11 de octubre de 2022).

Este rectorado ha resuelto lo siguiente:

Publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Gestión de Empresas Hosteleras por la Universidad de Santiago de Compostela.

Santiago de Compostela, 6 de marzo de 2023.–El Rector, Antonio López Díaz.

ANEXO

Graduado o Graduada en Gestión de Empresas Hosteleras por la Universidad de Santiago de Compostela

Código RUCT: 2504491.

Rama de Conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas.

Modalidad de impartición: Presencial.

5.1 Estructura de las enseñanzas

5.1.1 Distribución del plan de estudios en créditos ECTS.

Tipo de Asignatura	Créditos ECTS
Formación básica.	60
Obligatorias.	72
Optativas.	74
Prácticas externas obligatorias.	28
Trabajo fin de grado.	6
Créditos Totales.	240

5.1.2 Créditos de formación básica. Distribución en asignaturas.

Rama de Conocimiento	Materia R.D. 1393/2007 de 29 octubre	Asignaturas vinculadas	ECTS	Carácter
Ciencias Sociales y Jurídicas.	Comunicación-psicología.	Habilidades interpersonales y comunicación en la empresa.	6	FB
	Empresa.	Cálculo de operaciones financieras.	6	FB
		Marketing hotelero y gastronómico.	6	FB
		Contabilidad empresarial.	6	FB
	Economía.	Economía.	6	FB
Dereito.	Legislación y fiscalidad empresarial.	6	FB	
Artes e Humanidades.	Idioma moderno.	English for Hospitality I.	4	FB
		English for hospitality II.	4	FB
		Deutsch I / Français I.	4	FB
		Deutsch II / Français II.	4	FB
Informática.	Informática.	TIC aplicadas a la gestión empresarial I.	4	FB
		TIC aplicadas a la gestión empresarial II.	4	FB
Total créditos ECTS.			60	

5.1.3. Plan de estudios resumido (por módulo).

Módulo	Asignatura	Carácter	ECTS
Formación Básica.	Cálculo de operaciones financieras.	Formación básica.	6
	Contabilidad empresarial.	Formación básica.	6
	Deutsch I.	Formación básica.	4
	Deutsch II.	Formación básica.	4
	Economía.	Formación básica.	6
	English for Hospitality I.	Formación básica.	4
	English for hospitality II.	Formación básica.	4
	Français I.	Formación básica.	4
	Français II.	Formación básica.	4
	Habilidades interpersonales y comunicación en la empresa.	Formación básica.	6
	Legislación y fiscalidad empresarial.	Formación básica.	6
	Marketing hotelero y gastronómico.	Formación básica.	6
	TIC aplicadas a la gestión empresarial I.	Formación básica.	4
	TIC aplicadas a la gestión empresarial II.	Formación básica.	4

Módulo	Asignatura	Carácter	ECTS
Materias Obligatorias.	Business english.	Obligatoria.	4
	Comunicación hotelera y gastronómica.	Obligatoria.	4
	Contabilidad aplicada.	Obligatoria.	4
	Deutsch III.	Obligatoria.	4
	Estadística aplicada.	Obligatoria.	4
	Français III.	Obligatoria.	4
	Fundamentos y recursos en los procesos de elaboración de bebidas y cata.	Obligatoria.	4
	Gestión de alimentos y bebidas.	Obligatoria.	6
	Gestión de instalaciones, innovación hostelera y sostenibilidad medioambiental.	Obligatoria.	4
	Gestión de personas y del talento.	Obligatoria.	6
	Higiene alimentaria, nutrición y dietética.	Obligatoria.	4
	Organización operativa del departamento de alimentos y bebidas.	Obligatoria.	16
	Prácticas operativas del departamento de alimentos y bebidas.	Obligatoria.	12
Optativas Vinculadas de la Mención en Dirección Hotelera.	Análisis económico-financiero.	Optativa.	4
	Análisis y gestión de costes.	Optativa.	4
	Control interno.	Optativa.	4
	Dirección de marketing hotelero.	Optativa.	6
	Dirección estratégica de empresas hoteleras.	Optativa.	4
	English for hotel industry executives.	Optativa.	4
	Gestión de alojamiento.	Optativa.	6
	Gestión financiera de empresas hoteleras.	Optativa.	4
	Negociación colectiva y habilidades directivas en empresas hoteleras.	Optativa.	6
	Organización operativa y prácticas del departamento de alojamiento.	Optativa.	20
Revenue management hotelero.	Optativa.	6	
Optativas libres de la Mención en Dirección Hotelera.	Deutsch IV (Mención Dirección Hotelera).	Optativa.	3
	Ética, deontología profesional y responsabilidad social corporativa.	Optativa.	3
	Fiscalidad de empresas hoteleras.	Optativa.	3
	Français IV (Mención Dirección Hotelera).	Optativa.	3
	Métodos de investigación en turismo.	Optativa.	3
	Relaciones públicas y gestión de eventos.	Optativa.	3
Revenue management avanzado.	Optativa.	3	

Módulo	Asignatura	Carácter	ECTS
Optativas Vinculadas de la Mención en Gastronomía.	Análisis económico-financiero y de costes.	Optativa.	6
	Emprendimiento y creación de nuevos modelos de negocio gastronómicos.	Optativa.	6
	Fundamentos fisicoquímicos en los procesos culinarios.	Optativa.	4
	Gastronomía e identidad territorial.	Optativa.	6
	Gestión de calidad y seguridad alimentaria.	Optativa.	4
	Gestión financiera de empresas gastronómicas.	Optativa.	6
	Innovación gastronómica y nuevas técnicas culinarias.	Optativa.	12
	Materias primas y procesos de transformación.	Optativa.	16
	Negociación colectiva y habilidades directivas en empresas gastronómicas.	Optativa.	4
	Turismo enogastronómico.	Optativa.	4
Optativas libres de la Mención en Gastronomía.	Colectividades, catering y restauración organizada. Gestión de procesos.	Optativa.	3
	Derecho administrativo y defensa jurídica de las empresas de restauración.	Optativa.	3
	Deutsch IV (Mención Gastronomía).	Optativa.	3
	English for food industry executives.	Optativa.	3
	Français IV (Mención Gastronomía).	Optativa.	3
	Gastronomía de proximidad y desarrollo local.	Optativa.	3
	Técnicas de pastelería adaptadas a la restauración.	Optativa.	3
Practicum y Trabajo Fin de Grado.	Practicum en empresas I.	Obligatoria.	12
	Practicum en empresas II.	Obligatoria.	16
	Trabajo fin de grado.	Obligatoria.	6

5.1.4 Plan de estudios resumido (por curso académico).

Primer curso

Asignatura	Carácter	Créditos
Habilidades interpersonales y comunicación en la empresa.	Formación básica.	6
Cálculo de operaciones financieras.	Formación básica.	6
TIC aplicadas a la gestión empresarial I.	Formación básica.	4
English for Hospitality I.	Formación básica.	4
Deutsch I.	Formación básica.	4
Français I.	Formación básica.	4
Higiene alimentaria, nutrición y dietética.	Obligatoria.	4
Fundamentos y recursos en los procesos de elaboración de bebidas y cata.	Obligatoria.	4

Asignatura	Carácter	Créditos
Organización operativa del departamento de alimentos y bebidas.	Obligatoria.	16
Prácticas operativas del departamento de alimentos y bebidas.	Obligatoria.	12

Segundo curso

Asignatura	Carácter	Créditos
Marketing hotelero y gastronómico.	Formación básica.	6
TIC aplicadas a la gestión empresarial II.	Formación básica.	4
Economía.	Formación básica.	6
Legislación y fiscalidad empresarial.	Formación básica.	6
Contabilidad empresarial.	Formación básica.	6
English for hospitality II.	Formación básica.	4
Deutsch II.	Formación básica.	4
Français II.	Formación básica.	4
Estadística aplicada.	Obligatoria.	4
Créditos optativos.	Optativos.	20

Tercer curso

Asignatura	Carácter	Créditos
Gestión de alimentos y bebidas.	Obligatoria.	6
Comunicación hotelera y gastronómica.	Obligatoria.	4
Contabilidad aplicada.	Obligatoria.	4
Gestión de instalaciones, innovación hostelera y sostenibilidad medioambiental.	Obligatoria.	4
Gestión de personas y del talento.	Obligatoria.	6
Deutsch III.	Obligatoria.	4
Français III.	Obligatoria.	4
Business english.	Obligatoria.	4
Practicum en empresas I.	Obligatoria.	12

Cuarto curso

Asignatura	Carácter	Créditos
Practicum en empresas II.	Obligatoria.	16
Trabajo fin de grado.	Obligatoria.	6
Créditos optativos.	Optativos.	38

Asignatura	Carácter	Créditos
Optativas de segundo curso		
Organización operativa y prácticas del departamento de alojamiento.	Optativa.	20
Fundamentos fisicoquímicos en los procesos culinarios.	Optativa.	4
Materias primas y procesos de transformación.	Optativa.	16
Optativas de tercer curso		
Gestión de alojamiento.	Optativa.	6
Revenue management hotelero.	Optativa.	6
Gestión financiera de empresas hoteleras.	Optativa.	4
Gastronomía e identidad territorial.	Optativa.	6
Gestión de calidad y seguridad alimentaria.	Optativa.	4
Gestión financiera de empresas gastronómicas.	Optativa.	6
Optativas de cuarto curso		
Negociación colectiva y habilidades directivas en empresas hoteleras.	Optativa.	6
Dirección estratégica de empresas hoteleras.	Optativa.	4
Análisis económico-financiero.	Optativa.	4
Dirección de marketing hotelero.	Optativa.	6
Análisis y gestión de costes.	Optativa.	4
Control interno.	Optativa.	4
English for hotel industry executives.	Optativa.	4
Deutsch IV (Mención Dirección Hotelera).	Optativa.	3
Français IV (Mención Dirección Hotelera).	Optativa.	3
Revenue management avanzado.	Optativa.	3
Ética, deontología profesional y responsabilidad social corporativa.	Optativa.	3
Relaciones públicas y gestión de eventos.	Optativa.	3
Fiscalidad de empresas hoteleras.	Optativa.	3
Métodos de investigación en turismo.	Optativa.	3
Turismo enogastronómico.	Optativa.	4
Negociación colectiva y habilidades directivas en empresas gastronómicas.	Optativa.	4
Emprendimiento y creación de nuevos modelos de negocio gastronómicos.	Optativa.	6
Análisis económico-financiero y de costes.	Optativa.	6
Innovación gastronómica y nuevas técnicas culinarias.	Optativa.	12
Colectividades, catering y restauración organizada. Gestión de procesos.	Optativa.	3
Técnicas de pastelería adaptadas a la restauración.	Optativa.	3
Gastronomía de proximidad y desarrollo local.	Optativa.	3

Asignatura	Carácter	Créditos
English for food industry executives.	Optativa.	3
Deutsch IV (Mención Gastronomía).	Optativa.	3
Français IV (Mención Gastronomía).	Optativa.	3
Derecho administrativo y defensa jurídica de las empresas de restauración.	Optativa.	3