

21766 RESOLUCION de 13 de julio de 1993, de la Universidad Autónoma de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios conducente al título propio de Graduado superior en Dirección Hotelera.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28.3 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria («Boletín Oficial del Estado» de 1 de septiembre), y en el artículo 6 del Real Decreto 1496/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), el Rector de la Universidad Autónoma de Barcelona ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título propio de Graduado en Dirección Hotelera, aprobado el día 13 de julio de 1993 por las Comisiones de Ordenación Académica, por delegación expresa de la Junta de Gobierno y el Consejo Social de esta Universidad, acordada en sus respectivas reuniones celebradas el día 21 de febrero de 1992.

ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

Enseñanzas de Primer Ciclo y Título terminal.

Centro universitario responsable de la organización del Plan de Estudios: Escuela Superior de Hostelería de Cataluña.
Carga lectiva global: 225 créditos.

Distribución de los créditos (aproximada)

Ciclo primero				
Curso	Materia obligatoria	Materia optativa	Crédito libre config.	Totales
1	60,5	6,0	—	66,5
2	58,0	3,0	14,0	75,0
3	56,5	18,0	9,0	83,5

No se exige trabajo o proyecto fin de carrera o examen o prueba general necesaria para obtener el título.

No se otorgan créditos por equivalencia.

Años académicos en que se estructura el Plan por ciclos: 3.

MATERIAS OBLIGATORIAS

Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Áreas
	Total	Teoría	Práct.		
Matemática comercial	3.0	1.5	1.5	Porcentajes. Capitalización simple y compuesta. Cálculo de descuentos, comisiones y recargos en letras y pagarés. Cálculos en operaciones bursátiles.	595
Cálculo funcional y diferencial	3.0	1.5	1.5	Funciones logarítmica y exponencial. Límites. Función derivada. Extremos locales y absolutos. Representación gráfica de funciones. Integración de funciones.	595 230
Estadística y probabilidad. Regresión	3.0	1.5	1.5	Parámetros. Estadísticas de centralización y dispersión. Representaciones gráficas. Variables estadísticas. Distribuciones discretas y continuas. Distribución normal de probabilidad. Regresión. Parámetros correlación. Criterios de fiabilidad. Teoría de muestreo.	595 230 095
Contabilidad general	4.5	2.5	2.0	Conceptos contables. Cuentas. Plan General Contable. Cuenta de explotación y balance.	230
Contabilidad analítica y gestión	6.0	3.5	2.5	Costes standards, presupuestos, análisis de las desviaciones y su control. Análisis de balances, comparación de balances, ratios en general, umbral de rentabilidad, saldos intermedios de gestión.	230
Gestión II	4.5	2.0	2.5	Análisis de balances, comparación de balances, ratios en general, umbral de rentabilidad, saldos intermedios de gestión (Cash-Flow). Valoración de un proyecto.	230
Gestión financiera y comparativa	4.5	2.5	2.0	Flujos de fondos, fondo maniobra, estado de origen y aplicación de fondos. Cálculo de costes. Sistemas (Direct. Fullcosting). Valoración de los costes en empresas hoteleras.	230
Tecnología y práctica de cocina I	9.0	2.0	7.0	Conocimiento de instalaciones. Organigrama y funcionamiento. Conocimiento práctico de trabajos y funciones en el departamento de cocina.	650
Tecnología y práctica de cocina II	7.0		7.0	Conocimiento de instalaciones. Organigrama y funcionamiento. Conocimiento práctico de trabajos y funciones en el departamento de cocina.	650
Organización y práctica de cocina	6.0	1.0	5.0	Organización de trabajo. Distribución de recursos humanos. Control de costos. Control de ventas. Desviaciones.	650

Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Areas
	Total	Teoría	Práct.		
Tecnología y práctica de Servicios restauración I	9.0	2.0	7.0	Conocimiento de instalaciones. Organigrama y funcionamiento. Conocimiento práctico de trabajos y funciones en el departamento de Servicio de Restauración.	650
Tecnología y práctica de Servicios Restauración II	7.0		7.0	Conocimiento de instalaciones. Organigrama y funcionamiento. Conocimiento práctico de trabajos y funciones en el departamento de Servicio de Restauración.	650
Organización y práctica de Servicios de Restauración	6.0	1.0	5.0	Organización de trabajo. Distribución de recursos humanos. Control de costos. Control de ventas. Desviaciones.	650
Tecnología y práctica de alojamiento I	6.0	4.5	1.5	Conocimiento de instalaciones. Organigrama y funcionamiento. Conocimiento práctico de trabajos y funciones en los departamentos de hospedaje.	650
Tecnología y práctica de alojamiento II	4.5		4.5	Conocimiento de instalaciones. Organigrama y funcionamiento. Conocimiento práctico de trabajos y funciones en los departamentos de hospedaje.	650
Organización y práctica de alojamiento	7.0		7.0	Organización de trabajo. Distribución de recursos humanos. Control de costos. Control de ventas. Desviaciones.	650
Alimentación y dietética	5.0	4.0	1.0	Necesidades nutritivas del individuo sano. Estudio de los alimentos: valor nutritivo. Aspectos sensoriales. Producción y presentación comercial. Alimentación saludable. Restauración colectiva, rápida y gastronómica. Evolución del comportamiento alimentario.	780 410 640
Higiene de los alimentos I	5.0	4.0	1.0	Conceptos básicos de higiene alimentaria. Conservación y transformación de alimentos. Aditivos alimentarios. Higiene personal, de instalaciones y de utensilios. Condiciones higiénicas de manipulación de alimentos. Toxiinfecciones alimentarias: causas y prevención.	780 810 630 640
Normativa sobre higiene de los alimentos	2.0	1.5	0.5	Inspección de calidad. Autoresponsabilidad. Análisis de riesgos y control de puntos críticos. Legislación y normativa propia. Estudio comparativo con diferentes países de la C.E.E. Futura reglamentación comunitaria.	640 810 160 615 125
Gestión de la calidad en higiene alimentaria	1.5		1.5	Planificación de programas de capacitación y estímulo del personal en materia de higiene alimentaria. Organización de programas de limpieza.	810 650

Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Areas
	Total	Teoría	Práct.		
Instalaciones y equipamientos	4.5	3.5	1.0	Estudio de los procesos físicos de producción de calor y de frío y aplicación al funcionamiento de las instalaciones, maquinaria y aparatos propios de hostelería. Cálculo de las necesidades térmicas y energéticas de una instalación y coste de las mismas.	385
Economía I	3.0	2.5	0.5	Macroeconomía. Microeconomía. Teoría económica.	225
Economía II	3.0	1.5	1.5	Economía europea: S.M.E. Relación de la economía española con la europea. Integración en la C.E.E. Plan de convergencia. Política de desempleo. Balanza de pagos comparada con otros países. Dinero. Economía internacional. S.M.I. Asociaciones Internacionales: EFTA, GATT.	225 480
Ingeniería hotelera y mantenimiento	4.5	2.5	2.0	Organización y técnicas industriales. Diferentes administraciones. Ordenanzas y normas relacionadas con la hostelería. Maquinaria hotelera. Instalaciones. Seguridad y prevención. Inicio de una actividad. Diseño y materiales.	650 385 165
Gestión de recursos humanos de la empresa I	4.5	3.0	1.5	Dirigido a sensibilizar al alumno sobre los conceptos fundamentales de la relación interpersonal y grupal en el ámbito de la empresa, así como a proporcionarle un entrenamiento básico en las técnicas a aplicar. El ejercicio del mando, el liderazgo, la dinámica de grupos de trabajo, la comunicación, el análisis de problemas y la toma de decisiones.	650 730 740
Gestión de recursos humanos de la empresa II	3.0	1.5	1.5	El análisis de las estructuras organizativas y su influencia en la gestión de personal. Análisis y valoración del puesto de trabajo. La estrategia de la empresa y las diferentes políticas de personal que se integran en ella. La planificación de los recursos humanos y el clima social.	650 740
Derecho Laboral	2.0	1.5	0.5	Altas empresas y empleados en Seguridad Social. Contratación laboral: tipos. Regímenes de la Seguridad Social: tipos. Relaciones laborales: inicio, finalización y conflictos. Prestaciones de la Seguridad Social. Normativas laborales.	140
Derecho mercantil y fiscal	4.5	3.0	1.5	Derecho empresarial: empresa, empresario y establecimiento mercantil. Legislación sobre Propiedad industrial. Competencia, responsabilidad civil y transmisiones patrimoniales. Financiación de la empresa. Contratos con terceros. Derecho fiscal: la fiscalidad que afecta a la empresa.	165 150

Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Areas
	Total	Teoría	Práct.		
Derecho comunitario	4.5	3.0	1.5	Historia de las Comunidades Europeas. Tratado de la Unión Europea. Instituciones Comunitarias. Ordenamiento Jurídico Comunitario. Políticas comunitarias. La política turística de la Comunidad Europea.	155 160 470
Marketing I	4.5	2.5	2.0	Análisis de la oferta y la demanda. Estructura de mercados U.T.D. Marketing MIX. Marketing de servicios aplicados a la hostelería.	095
Marketing II	3.0	1.5	1.5	Marketing de empresas de hostelería en el contexto europeo. Posicionamiento por países.	095
Introducción a la geografía, el arte y la cultura en Europa	5.0	4.0	1.0	Geografía física y humana de Europa en los aspectos relativos al desarrollo de corrientes y áreas turísticas. Historia de las diferentes corrientes artísticas que nacieron o han tenido influencia en lo que actualmente es la C.E.E.	430 435 465
Patrim. cultural europeo y geograf. turística/gastronómica I	4.5	3.0	1.5	Estudio de seis países de la C.E.E. y sus principales características, con un itinerario por las capitales de la Europa Mediterránea y del Norte (Portugal, Italia, Grecia y Países Escandinavos). Análisis de la oferta turística. Fórmulas de relación social y cultura gastronómica de los países de la C.E.E. situados en el área mediterránea y norte de Europa.	465 450 430 435 775
Patrim. cultural europeo y geogr. turística/gastronómica II	4.5	3.0	1.5	Estudio del resto de países de la C.E.E. del área Atlántica y centro Europa (Gran Bretaña, Irlanda, Benelux, Alemania). Análisis de la oferta turística, cultura gastronómica y estilos de vida de los países del área Atlántica y centro.	450 465 430 435 775
Inglés I	4.5	2.5	2.0	Teoría y práctica de inglés general.	345
Inglés II	6.0	3.0	3.0	Teoría y práctica de inglés aplicado a la hostelería.	345
Inglés III	6.0	3.0	3.0	Teoría y práctica de inglés aplicado a los negocios.	345

MATERIAS OPTATIVAS

Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Areas
	Total	Teoría	Práct.		
Gestión de alojamiento	4.5	2.5	2.0	La dirección hotelera: política y objetivos. Funciones específicas. Funciones delegadas. Dirección de alojamiento: reservas. Recepción. Pisos. Mantenimiento. Administración. Políticas de precios. Controles de gestión.	650
Publicidad y promoción	4.5	2.5	2.0	Canales de promoción. Campañas publicitarias. Medios de comunicación. Soportes publicitarios. Presupuestos de publicidad y promoción. Campañas de imagen.	105
Animación hotelera	4.5	2.5	2.0	Concepto y necesidad. Animación recreativa, cultural, infantil, deportiva y temática. Creación de ambientes, psicología de grupos.	650 189 193 187
Agencias de viajes y tour operadores	4.5	3.0	1.5	Conocimiento de agencias de viajes: clasificación y ámbito de actuación. Contratos con agencias. Tipos de contratos. Prestaciones. Delimitación de responsabilidades. Conflictos. La comercialización y ventas a través de agencias.	650 165
Control de calidad	4.5	3.0	1.5	La calidad en la gestión de servicios. Establecimiento de normas de calidad. Círculos de calidad. Evaluación de la calidad. Análisis de eficiencias. Gestión de calidad total.	650
Gestión financiera	4.5	3.0	1.5	Gestión de inmovilizado. Inversiones a medio y largo plazo. Financiación de inversiones. Amortización. Repercusiones fiscales.	650 230
Gestión presupuestaria	4.5	3.0	1.5	Confección de presupuestos de ventas, costes, tesorería y centros de coste, y beneficio. Control presupuestario. Análisis de desviaciones. Gestión de presupuestos.	650 230
Macroeconomía internacional	4.5	3.0	1.5	Sistema monetario internacional. Sistema monetario europeo. Fondo monetario internacional. El G-7. Tratados económicos. Tratados preferenciales. El GATT. Bloques económicos y mercados. Evolución y ciclos económicos.	225
Gestión de compras	4.5	3.0	1.5	Definición de mercado de compras. Definición de productos. Normas de calidad: fijación y control. Gestión de stocks. Políticas de compra. Funciones del departamento de compras en empresas de hostelería.	650

Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Areas
	Total	Teoría	Práct.		
Gestión de ventas	4.5	3.0	1.5	Gestión de ventas: volumen de ventas. Beneficios de alto margen y bajo margen. Métodos de fijación de precio y control de ventas. La carta como instrumento de gestión. Cliente tipo o representativo. Las funciones del departamento comercial. Retribución de la función comercial.	650 095
Gestión de personal	4.5	3.0	1.5	Políticas de personal. Gestión de recursos: definición de necesidades y perfiles de los puestos de trabajo. Planificación. Negociación de convenios. Conflictos laborales.	650 140
Informática de gestión	4.5	3.0	1.5	Tratamiento de W.P. Creación de gráficos estadísticos y animación de textos: Harvard Graphic. Hojas de cálculo: aplicaciones. Gestión informatizada de restauración y alojamiento.	570 650
Francés I	6.0	3.0	3.0	Teoría y práctica de francés general.	335
Francés II	3.0	1.5	1.5	Teoría y práctica de francés aplicado a hostelería.	335
Francés III	3.0	2.0	1.0	Teoría y práctica de francés aplicados a los negocios.	335
Alemán I	6.0	3.0	3.0	Teoría y práctica de alemán general.	320
Alemán II	3.0	1.5	1.5	Teoría y práctica de alemán aplicado a la hostelería.	320
Alemán III	3.0	2.0	1.0	Teoría y práctica de alemán aplicado a los negocios.	320

Vinculación a áreas de conocimiento

Denominación de las áreas de conocimiento	Código C.U.
Ingeniería de la Construcción:	
Comercialización e Investigación de Mercados	095
Comunicación Audiovisual y Publicidad	105
Derecho Administrativo	125
Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social	140
Derecho Financiero y Tributario	150
Derecho Internacional Privado	155
Derecho Internacional Público y Relaciones Internacionales	160
Derecho Mercantil	165
Didáctica de la Expresión Corporal	187
Didáctica de la Expresión Musical	189
Didáctica de la Expresión Plástica	193
Economía Aplicada	225
Economía Financiera y Contabilidad	230
Filología Alemana	320
Filología Francesa	335
Filología Inglesa	345
Física Aplicada	385
Fisiología	410
Geografía Física	430
Geografía Humana	435
Historia Contemporánea	450
Historia del Arte	465
Historia del Derecho y de las Instituciones	470
Historia e Instituciones Económicas	480
Lenguajes y Sistemas Informáticos	570
Matemática Aplicada	595
Medicina Preventiva y Salud Pública	615
Microbiología	630
Nutrición y Bromatología	640
Organización de Empresas	650
Psicología Básica	730
Psicología Social	740
Sociología	775
Tecnología de Alimentos	780
Toxicología y Legislación Sanitaria	810

Distribución de la carga lectiva global por año académico (aproximada)

Año académico	Total	Teóricos	Práct./Clín.
1.º	66,5	37,5	29,0
2.º	75,0	34,0	41,0
3.º	83,5	39,0	44,5

ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1.a) No existe 2.º Ciclo.

1.b) Ordenación temporal en el aprendizaje.

1.b.1) No se prevén incompatibilidades académicas.

1.b.2) Secuencias de ordenación temporal: Las secuencias previstas e indicadas a continuación se concretarán para cada curso en su correspondiente Plan Docente.

Asignatura	Secuencia
Gestión de alojamiento	1-0-0
Publicidad y promoción	1-0-0
Animación hotelera	1-0-0
Agencias de viajes y tour operadores	1-0-0
Control de calidad	1-0-0
Gestión financiera	1-0-0
Gestión presupuestaria	1-0-0
Macroeconomía internacional	1-0-0

Asignatura	Secuencia
Gestión de compras	1-0-0
Gestión de ventas	1-0-0
Gestión de personal	1-0-0
Informática de gestión	1-0-0
Francés I	1-0-0
Francés II	1-0-0
Francés III	1-0-0
Alemán I	1-0-0
Alemán II	1-0-0
Alemán III	1-0-0
Contabilidad general	1-1-0
Contabilidad analítica y gestión	1-1-0
Tecnología y práctica de cocina I	1-1-0
Tecnología y práctica de servicios restauración I	1-1-0
Tecnología y práctica de alojamiento I	1-1-0
Alimentación y dietética	1-1-0
Higiene de los alimentos	1-1-0
Instalaciones y equipamientos	1-1-0
Derecho laboral	1-1-0
Introducción a la geografía, el arte y la cultura	1-1-0
Inglés	1-1-0
Matemática comercial	1-2-0
Cálculo funcional y diferencial	1-2-0
Gestión II	1-2-0
Tecnología y práctica de cocina II	1-2-0
Tecnología y práctica de Servicios Restauración II	1-2-0
Tecnología y práctica de alojamiento II	1-2-0
Normativa sobre higiene de los alimentos	1-2-0
Economía I	1-2-0
Gestión de recursos humanos de la empresa I	1-2-0
Derecho mercantil y fiscal	1-2-0
Marketing I	1-2-0
Patrimonio cultural europeo y geografía turística/gast.	1-2-0
Inglés II	1-2-0
Estadística y probabilidad. Regresión	1-3-0
Gestión financiera y comparativa	1-3-0
Organización y práctica de cocina	1-3-0
Organización y práctica de servicios de restauración	1-3-0
Organización y práctica de alojamiento	1-3-0
Gestión de la calidad en higiene alimentaria	1-3-0
Economía II	1-3-0
Ingeniería hotelera y mantenimiento	1-3-0
Gestión de recursos humanos de la empresa II	1-3-0
Derecho comunitario	1-3-0
Marketing II	1-3-0
Patrimonio cultural europeo y geografía turística/gasto	1-3-0
Inglés III	1-3-0

Nota: Interpretación de la secuencia codificada:

- i) Ciclo de docencia («0»=Indef.) _____
- ii) Curso de docencia («0»=Indef.) _____
- iii) Cuatrimestre inicio de docencia («0»=Indef.) _____

- 1.c) Período de escolaridad mínimo: Tres años académicos.
- 1.d) No existía el antiguo P.E. en la U.A.B.

21767 RESOLUCION de 14 de julio de 1993, de la Universidad de Alcalá de Henares, por la que se publica la nueva relación de puestos de trabajo del personal laboral de Administración y Servicios de esta Universidad.

Aprobada la nueva relación de puestos de trabajo del personal laboral de Administración y Servicios de esta Universidad por el Consejo Social de la misma, en sesión plenaria del día 9 de julio de 1993, previo acuerdo de la Junta de gobierno de fecha 18 de julio del mismo año, y con el fin de dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 15.3 de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, modificada por la Ley 23/1988, de 28 de julio,