

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.º del Real Decreto 1496/1987 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre),

El Rector de la Universidad Autónoma de Barcelona ha resuelto publicar la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del título propio de Graduado Superior en Dirección Hotelera (publicado por Resolución de esta Universidad de 13 de julio de 1993, «Boletín Oficial del Estado» de 19 de agosto, y corrección de errores de 9 de septiembre de 1993, «Boletín Oficial del Estado» de 15 de octubre), aprobada los días 1 y 5 de junio de 2000 por las Comisiones de Ordenación Académica de Junta de Gobierno y de Consejo Social, respectivamente, por delegación expresa de la Junta de Gobierno y del Consejo Social de esta Universidad, acordada en sus respectivas reuniones celebradas el día 21 de febrero de 1992, que queda estructurado como figura en anexo.

Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), 22 de junio de 2000.—El Rector, Carles Solà i Ferrando.

ANEXO 1-A Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD Universidad Autónoma de Barcelona
 PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE AL TÍTULO DE
Graduado en dirección hotelera

MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD							
Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
1	1	Inglés I	6,00	3,00	3,00	Nivel inicial de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación al sector turístico/hotelero.	Filología inglesa
1	1	Introducción a la empresa hotelera e instalaciones y equipamientos	9,00	6,00	3,00	El hotel como unidad de producción. Organización departamental. Los procesos productivos. Definición de las instalaciones. Estructura básica de la organización de los RRHH. La función de servicio. Las instalaciones y el equipamiento en la industria hotelera. Políticas de mantenimiento. Conocimiento de los equipamientos y materiales específicos. El mantenimiento preventivo.	Física aplicada Ingeniería de la construcción Ingeniería eléctrica Ingeniería mecánica Organización de empresas
1	1	Contabilidad general	6,00	4,50	1,50	Conceptos básicos. Cuentas. Plan general contable. Cuenta de resultados y balances. Contabilidad aplicada a la hostelería.	Economía financiera y contabilidad Organización de empresas
1	1	Idioma I	6,00	3,00	3,00	Nivel inicial de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación al sector turístico/hotelero. El alumno deberá cursar Francés I o Alemán I.	Filología alemana Filología francesa
1	1	Economía y estructura del mercado turístico	9,00	6,00	3,00	Introducción a la economía. Fundamentos del mercado. Mercados emisores y receptores del turismo. Análisis económico de los mercados turísticos. Actuaciones públicas en materia de turismo. Aspectos macroeconómicos del turismo.	Economía aplicada Fundamentos de análisis económico
1	1	Gestión y práctica de cocina	9,00	3,00	6,00	Iniciación en el conocimiento del departamento de cocina. Funciones y responsabilidades. Iniciación en la confección de comidas. Normas de higiene y manipulación de alimentos. Iniciación en la elaboración de recetas y menús. Conocimiento de los productos alimentarios.	Comercialización e investigación de mercados Organización de empresas
1	1	Gestión y práctica de sala	9,00	3,00	6,00	Iniciación en el conocimiento del departamento de sala. Funciones y responsabilidades. Iniciación en el servicio de mesas. La "mise en place". Iniciación en el conocimiento de la estructura de cartas y menús. Tipos de servicio.	Comercialización e investigación de mercados Organización de empresas

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD

Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
1	1	Informática de gestión, estadística aplicada y cálculo	12,00	6,00	6,00	Poblaciones y muestras. Tablas y representaciones gráficas. Medidas de centralización y dispersión. Estructura básica de un computador. Sistemas operativos. Entornos gráficos. Editor de textos. Hojas de cálculo. Bases de datos. Redes de comunicación. Fundamentos del cálculo.	Álgebra Análisis matemático Arquitectura y tecnología de computadores Economía financiera y contabilidad Estadística e investigación operativa Geometría y topología Ingeniería de sistemas y automática Matemática aplicada
1	2	Alimentación, dietética e higiene de los alimentos	6,00	4,50	1,50	Evolución de los hábitos alimentarios. Alimentación y salud. Alimentación de colectividades. Nuevas tecnologías aplicadas a la producción, conservación, elaboración y comercialización de los alimentos. Higiene y seguridad alimentaria: normativa, sistemas de aseguramiento de la calidad higiénica, ARPC.	Fisiología Nutrición y bromatología Tecnología de los alimentos
1	2	Gestión de los recursos humanos	7,50	4,50	3,00	Función directiva: estilos de dirección, el liderazgo, la dinámica de grupos de trabajo, la comunicación, el análisis de problemas y la toma de decisiones. Diseño de la estructura organizativa. Dirección de los recursos humanos: gestión de los recursos humanos. Análisis y valoración del puesto de trabajo. Selección y formación del personal. Política salarial y cumplimiento de objetivos. Planificación de los recursos humanos y clima social.	Organización de empresas Psicología básica Psicología social
1	2	Gestión y práctica de alojamiento (recepción y pisos)	7,50	3,00	4,50	Iniciación en el conocimiento de los departamentos de recepción y pisos. Funciones y responsabilidades. Front y back office. Reservas y facturación. Check-in check-out. Técnicas de organización del departamento de pisos. Iniciación en la atención al cliente en recepción/conserjería.	Organización de empresas
1	2	Marketing	7,50	6,00	1,50	Orientación al mercado. Comportamiento del consumidor. Segmentación y posicionamiento. Investigación de Mercados. Creación de productos turísticos, determinación de precios, comunicación y distribución. Marketing de servicios aplicados a la hostelería. Plan de marketing.	Comercialización e investigación de mercados Comunicación audiovisual y publicidad Organización de empresas
1	2	Practicum I	4,50	0,00	4,50	Prácticas de orientación directiva en empresas hoteleras y de restauración, así como en otros establecimientos de alojamiento.	Todas las áreas que figuran en el título
1	2	Contabilidad de costes y de gestión	6,00	4,50	1,50	Concepto y clase de costes. Cálculo del coste del producto o servicio. Sistemas de costes. Costes standards, presupuestos, análisis de las desviaciones y su control.	Economía financiera y contabilidad Organización de empresas
1	2	Derecho laboral, mercantil y fiscal	9,00	6,00	3,00	Contratación laboral: tipos. Regímenes de la Seguridad Social: tipos. Relaciones laborales: inicio, finalización y conflictos. Prestaciones de la Seguridad Social. Normativas laborales. La empresa, la propiedad industrial, las sociedades mercantiles, los contratos, la responsabilidad civil, los impuestos del empresario y la empresa.	Derecho del trabajo y de la seguridad social Derecho financiero y tributario Derecho mercantil

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD

Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
1	2	Gestión y práctica de cocina y sala	9,00	3,00	6,00	La organización del personal de cocina. Las recetas estándar. La compra de productos. La recepción de mercancías. Escandallos, inventarios y control de costes. Cálculo del "food cost". Intensificación en la confección de comidas: Banqueting. El buffet. Técnicas de Self Service. Armonía de platos y vinos. El cálculo de los precios de venta. Tipos de clientes. Intensificación en el servicio de mesas.	Organización de empresas
1	3	Análisis territorial del turismo	4,50	3,00	1,50	Metodología del análisis regional aplicado al estudio de los recursos turísticos a diferentes escalas: localidad, comarca, país y grandes ámbitos regionales. Políticas regionales y ordenación del turismo.	Análisis geográfica regional Geografía física Geografía humana
1	3	Dirección estratégica y financiera de la empresa hotelera	10,50	7,50	3,00	Análisis interno y externo. Optimización de los recursos. Orientaciones y posicionamiento estratégico. Competitividad. Estudio de casos prácticos. Rentabilidad de las inversiones. Análisis de las alternativas de inversión. Fuentes de financiación. Políticas de endeudamiento.	Comercialización e investigación de mercados Economía financiera y contabilidad Organización de empresas
1	3	Gestión, práctica comercial y atención al cliente	9,00	5,50	3,50	Iniciación y intensificación en las áreas de ventas y comercial. Aplicación de los conocimientos de marketing, acciones de comercialización. Conocimiento de los productos del establecimiento. Técnicas de segmentación. Técnicas de distribución. La orientación al cliente en los establecimientos hoteleros. Técnicas de segmentación. Técnicas de distribución. La orientación al cliente en los establecimientos hoteleros. Técnicas de atención al cliente. Usos y costumbres. Protocolo. Técnicas de fidelización.	Todas las áreas que figuran en el título
1	3	Idioma III	6,00	3,00	3,00	Nivel avanzado de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación al sector de la hostelería. El alumno deberá cursar Francés III o Alemán III	Filología alemana Filología francesa
1	3	Inglés III	6,00	3,00	3,00	Nivel avanzado de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación a la hostelería.	Filología inglesa
1	3	Practicum II / Proyecto (Plan de empresa)	9,00	0,00	9,00	Prácticas de orientación directiva en empresas hoteleras y de restauración y en otros establecimientos de alojamiento. Aplicación de los conocimientos teóricos de los distintos aspectos vistos en la carrera. Proyecto de creación de un producto o empresa de la hostelería: análisis de recursos y análisis de mercado; estudio de viabilidad. Comercialización. Plan económico y financiero. Impacto social y medio ambiental.	Todas las áreas que figuran en el título

ANEXO 1-B Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD Universidad Autónoma de Barcelona
 PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE
Graduado en dirección hotelera

MATERIAS OPTATIVAS			Créditos totales para optativas	
DENOMINACIÓN	CRÉDITOS		BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO
	Totales	Teóricos /Prácticos /clínicos		
Alemán II	6,00	3,00 / 3,00	Nivel intermedio de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación al sector de la hostelería.	Filología alemana
Cálculo financiero y comercial	4,50	3,00 / 1,50	Porcentajes. Capitalización simple y compuesta. Cálculo de descuentos, comisiones y recargos en letras y pagarés. Cálculos en operaciones bursátiles. Préstamos y créditos.	Economía financiera y contabilidad Matemática aplicada
Derecho del consumidor y comunitario	4,50	3,00 / 1,50	Ordenamiento comunitario. Políticas comunitarias. Política turística de la CEE. Derecho del consumidor, con especial aplicación al turista.	Derecho administrativo Derecho internacional privado Derecho internacional público y relaciones internacionales
Dirección de personal	4,50	3,00 / 1,50	Fundamentos de relaciones laborales. Negociación de convenios. Conflictos laborales. Aspectos prácticos de la gestión de personal.	Organización de empresas
Enología y gestión de la bodega	4,50	3,00 / 1,50	Ciclo vegetativo de la planta. La climatología y el terreno. Estudio de las vitificaciones. Inicio a la carta de vinos. Geografía vinícola. Estudio de la bodega en los diferentes tipos de establecimientos. Vinos y destilados. La concordancia entre platos y vinos.	Tecnología de los alimentos
Francés II	6,00	3,00 / 3,00	Nivel intermedio de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación al sector de la hostelería.	Filología francesa
Gastronomía	4,50	3,00 / 1,50	Gastronomía y cultura. Gastronomía regional. Vinculación con las tradiciones y los recursos territoriales. Elemento de identidad y recurso turístico.	Antropología social Geografía humana Historia del arte Sociología
Geografía de los recursos turísticos	4,50	3,00 / 1,50	Estudio del medio para el desarrollo del turismo, su implantación y ordenación en el espacio. Recursos territoriales y turísticos.	Análisis geográfica regional Ecología Geografía humana
Gestión de calidad	4,50	3,00 / 1,50	Calidad de los servicios. Medición. Modelos de aseguramiento de la calidad: ISO 9000 y EFPM europeo. Cultura de calidad. Casos de estudio. Benchmarking. Reingeniería de procesos.	Organización de empresas

MATERIAS OPTATIVAS			CRÉDITOS		BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO
			Totales	Teóricos /clínicos		
DENOMINACIÓN						
Gestión de compras y stocks	4,50	3,00	1,50	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. Técnicas de gestión del inventario. Gestión de los suministrados.	Organización de empresas	
Gestión de la energía	4,50	3,00	1,50	Políticas y técnicas de ahorro energético. Paquetes integrados de gestión de la energía. La concepción de las instalaciones y las construcciones y su incidencia en los consumos energéticos.	Ingeniería de los procesos de fabricación Ingeniería eléctrica Ingeniería mecánica	
Gestión financiera y presupuestaria	4,50	3,00	1,50	Gestión de las inversiones. Financiación de inversiones. Amortización. Repercusiones fiscales. Confección de presupuestos de ventas, costes, tesorería y centros de coste, y beneficio. Control presupuestario. Análisis de desviaciones. Gestión de presupuestos.	Economía financiera y contabilidad Organización de empresas	
Hoteles y gestión medioambiental	4,50	3,00	1,50	La calidad de la gestión medioambiental. Desarrollo sostenible y gestión empresarial. Diagnóstico. Concepto y fases. Enfoques. Estrategia medioambiental. Sistemas de certificación.	Ecología Geografía humana Organización de empresas	
Idioma II	6,00	3,00	3,00	Nivel intermedio de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación al sector turístico/hotelero. El alumno deberá cursar Francés II o Alemán II.	Filología alemana Filología francesa	

Créditos totales para optativas

- por ciclo

- por curso

ANEXO 1-B Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD Universidad Autónoma de Barcelona

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

Graduado en dirección hotelera

DENOMINACIÓN		CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO	MATERIAS OPTATIVAS		
		Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos			Créditos totales para optativas	- por ciclo	- por curso
Restauración		4,50	3,00	1,50	El restaurante como producto global. Creación y gestión de la marca. Relación entre concepto y ubicación óptima. Geomarketing y micromarketing. Ubicaciones para la restauración moderna. Branding y Cobranding. Diseño funcional de los establecimientos. Del "fast food" al "fun & food".	Comercialización e investigación de mercados Organización de empresas			
Seguridad y protección		4,50	3,00	1,50	Normativa de seguridad y protección en instalaciones. Normativa de prevención de riesgos laborales. Protección y seguridad preventiva. Estudio de las normativas. Elaboración de planes de evacuación y actuación en caso de siniestros.	Derecho del trabajo y de la seguridad social			
Técnicas de comunicación		4,50	3,00	1,50	El proceso de comunicación: emisión-mensaje-receptor. Comunicación verbal y no verbal. La estructuración del discurso. Herramientas básicas de la comunicación interpersonal. Preparación y elaboración de informes y dossiers.	Comunicación audiovisual y publicidad Periodismo			
Temas de dirección hotelera		4,50	1,50	3,00	Ciclo de conferencias, y/o seminarios. Estudio de "best practices".	Todas las áreas que figuran en el título			
Alemán I		6,00	3,00	3,00	Nivel inicial de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación al sector turístico/hotelero.	Filología alemana			
Francés I		6,00	3,00	3,00	Nivel inicial de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación al sector turístico/hotelero.	Filología francesa			
Alemán III		6,00	3,00	3,00	Nivel avanzado de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación a la hostelería.	Filología alemana			
Francés III		6,00	3,00	3,00	Nivel avanzado de intensificación y perfeccionamiento del idioma, con especial aplicación a la hostelería.	Filología francesa			

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXÁMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO

6. SE OTORGAN POR EQUIVALENCIA CRÉDITOS A :

- PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.
- TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
- ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD.
- OTRAS ACTIVIDADES.

- EXPRESIÓN EN SU CASO DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS : CRÉDITOS
 - EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA :

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS:

- 1.º CICLO AÑOS
- 2.º CICLO AÑOS

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.

(Aproximada)

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS / CLÍNICOS
1	66,-	34,5	31,5
2	73,5	40,5	33,-
3	67,5	34,-	33,5
TOTAL	207,-	109,-	98,-

ANEXO 2. ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD: Universidad Autónoma de Barcelona

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO PROPIO DE

2. ENSEÑANZAS DE CICLO

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

4. CARGA LECTIVA GLOBAL CRÉDITOS

Distribución de los créditos

(Aproximada)

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1		66,-				66,-
	2		57,-	4,5	12,-		73,5
	3		45,-	13,5	9,-		67,5
II CICLO	INDETERMINADO						
CICLO INDETERMINADO							
TOTALES			168,-	18,-	21,-		207,-

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1.a) No existe 2º ciclo

1.b) Ordenación temporal en el aprendizaje

1.b.1) Incompatibilidades académicas

No se establecen incompatibilidades académicas.

1.b.2) Secuencias de ordenación temporal

Las secuencias previstas e indicadas a continuación, se completarán para cada curso en su correspondiente plan docente.

Alemán II	1-0-0
Cálculo financiero y comercial	1-0-0
Derecho del consumidor y comunitario	1-0-0
Dirección de personal	1-0-0
Enología y gestión de la bodega	1-0-0
Francés II	1-0-0
Gastronomía	1-0-0
Geografía de los recursos turísticos	1-0-0
Gestión de calidad	1-0-0
Gestión de compras y stocks	1-0-0
Gestión de la energía	1-0-0
Gestión financiera y presupuestaria	1-0-0
Hoteles y gestión medioambiental	1-0-0
Idioma II	1-0-0
Informática aplicada a la gestión de restaurantes	1-0-0
Informática aplicada a la gestión hotelera	1-0-0
Inglés II	1-0-0
Marketing de hoteles	1-0-0
Organización de congresos y convenciones	1-0-0
Parques temáticos y de ocio	1-0-0
Patrimonio cultural	1-0-0
Restauración	1-0-0
Seguridad y protección	1-0-0
Técnicas de comunicación	1-0-0
Temas de dirección hotelera	1-0-0
Economía y estructura del mercado turístico	1-1-0
Gestión y práctica de cocina	1-1-0
Gestión y práctica de sala	1-1-0
Informática de gestión, estadística aplicada y cálculo	1-1-0
Inglés I	1-1-1
Introducción a la empresa hotelera e instalaciones y equipamientos	1-1-1
Alemán I	1-1-2
Contabilidad general	1-1-2
Francés I	1-1-2
Idioma I	1-1-2
Contabilidad de costes y de gestión	1-2-0
Derecho laboral, mercantil y fiscal	1-2-0
Gestión y práctica de cocina y sala	1-2-0
Alimentación, dietética e higiene de los alimentos	1-2-1

Gestión de los recursos humanos	1-2-1
Gestión y práctica de alojamiento (recepción y pisos)	1-2-1
Marketing	1-2-2
Practicum I	1-2-2
Análisis territorial del turismo	1-3-1
Dirección estratégica y financiera de la empresa hotelera	1-3-1
Gestión, práctica comercial y atención al cliente	1-3-1
Alemán III	1-3-2
Francés III	1-3-2
Idioma III	1-3-2
Inglés III	1-3-2
Practicum II / Proyecto (Plan de empresa)	1-3-2

Nota : Interpretación de la secuencia codificada :

i) Ciclo de la docencia ('0' = Indefinido) _____

ii) Curso de docencia ('0' = Indefinido) _____

iii) Cuatrimestre de inicio de la docencia ('0' = Indefinido) _____

1.c) Periodo de escolaridad mínimo: 3 años

1.d) Mecanismo de convalidación y/o adaptación de asignaturas

Asignatura del Plan de Estudios Nuevo	Asignatura(s) del Plan de Estudios Antiguo
Alimentación, dietética e higiene de los alimentos	Alimentación y dietética
Análisis territorial del turismo	Introducción a la geografía, el arte y la cultura en Europa
Cálculo financiero y comercial	Matemática comercial
Contabilidad de costes y de gestión	Contabilidad analítica y gestión
Contabilidad general	Contabilidad general
Derecho del consumidor y comunitario	Derecho comunitario
Derecho laboral, mercantil y fiscal	Derecho laboral + Derecho mercantil y fiscal
Dirección de personal	Gestión de personal
Dirección estratégica y financiera de la empresa hotelera	Gestión financiera y corporativa + Gestión de alojamientos
Economía y estructura del mercado turístico	Economía I + Economía II
Gestión de calidad	Control de calidad
Gestión de compras y stocks	Gestión de compras
Gestión de los recursos humanos	Gestión de recursos humanos de la empresa I + Gestión de recursos humanos de la empresa II
Gestión financiera y presupuestaria	Gestión financiera o Gestión presupuestaria
Gestión y práctica de alojamiento (recepción y pisos)	Organización y práctica de alojamiento + Tecnología y práctica de alojamiento II
Gestión y práctica de cocina	Tecnología y práctica de cocina I
Gestión y práctica de cocina y sala	Tecnología y práctica de cocina II + Tecnología y práctica de servicio de restauración II
Gestión y práctica de sala	Tecnología y práctica de servicio de restauración I
Gestión, práctica comercial y atención al cliente	Organización y práctica de cocina + Organización y práctica de restauración
Hoteles y gestión medioambiental	Ingeniería hotelera y mantenimiento
Idioma I	Francés I o Alemán I
Idioma III	Francés II + Francés III o Alemán II + Alemán III
Informática de gestión, estadística aplicada y cálculo	Estadística y probabilidades. Regresiones + Cálculo funcional y diferencial+ Informática de gestión
Inglés I	Inglés I
Inglés II	Inglés II
Inglés III	Inglés III
Introducción a la empresa hotelera e instalaciones y equipamientos	Tecnología y práctica de alojamientos I + Instalaciones y equipamientos + Higiene de los alimentos
Marketing	Marketing I + Marketing II

Parques temáticos y de ocio	Animación hotelera
Patrimonio cultural	Patrimonio cultural europeo y geografía turística /Gastronomía I
Practicum I	Tecnología y práctica de alojamiento I
Seguridad y protección	Normativa sobre higiene de los alimentos + Gestión de la calidad en higiene alimentaria

En lo no previsto resolverá una Comisión de Adaptación, creada al efecto en el Centro, que actuará de acuerdo con lo dispuesto en el Anexo I del R.D. 1497/87.

2.) Se organizan/diversifican las obligatorias y optativas en asignaturas.

3.) Observaciones

La siguiente organización del plan permite al alumno que progrese normalmente cursar las asignaturas con la formación previa adecuada y finalizar sus estudios cursando no más de seis asignaturas simultáneas.

Año	Cuatrimestre	Asignatura	Tipo	Créditos			
				Teor.	Práct.	Total	
1	1	2 Economía y estructura del mercado turístico	Obligat.	6,0	3,0	9,0	
		2 Informática de gestión, estadística aplicada y cálculo	Obligat.	6,0	6,0	12,0	
	2	1 Gestión y práctica de cocina	Obligat.	3,0	6,0	9,0	
		2 Gestión y práctica de sala	Obligat.	3,0	6,0	9,0	
	1	Introducción a la empresa hotelera e instalaciones y equipamientos	Oblig.	6,0	3,0	9,0	
			Obligat.	3,0	3,0	6,0	
	2	2 Contabilidad general	Obligat.	4,5	1,5	6,0	
		2 Idioma I	Obligat.	3,0	3,0	6,0	
	Total 1r año				34,5	31,5	66,0
2	1	2 Derecho laboral, mercantil y fiscal	Obligat.	6,0	3,0	9,0	
		2 Gestión y práctica de cocina y sala	Obligat.	3,0	6,0	9,0	
	2	1 Alimentación, dietética e higiene de los alimentos	Obligat.	4,5	1,5	6,0	
		1 Contabilidad de costes y de gestión	Obligat.	4,5	1,5	6,0	
	1	Gestión y práctica de alojamiento (recepción y pisos)	Obligat.	3,0	4,5	7,5	
			Obligat.	4,5	3,0	7,5	
	2	2 Marketing	Obligat.	6,0	1,5	7,5	
		2 Practicum I	Obligat.		4,5	4,5	
	1 asignatura			Optativa	3,0	1,5	4,5
créditos			L.Config	6,0	6,0	12,0	
Total 2º año				40,5	33,0	73,5	
3	1	1 Análisis territorial del turismo	Obligat.	3,0	1,5	4,5	
		1 Inglés III	Obligat.	3,0	3,0	6,0	
	2	1 Dirección estratégica y financiera de la empresa hotel.	Obligat.	7,5	3,0	10,5	
		1 Gestión, práctica comercial y atención al cliente	Obligat.	5,5	3,5	9,0	
	2	1 asignatura	Optativa	1,5	3,0	4,5	
			Obligat.	3,0	3,0	6,0	
	2	Practicum II / Proyecto (Plan de empresa)	Obligat.		9,0	9,0	distribución aproximada
			Optativa	6,0	3,0	9,0	
2 asignaturas			L.Config	4,5	4,5	9,0	
Total 3r año				34,0	33,5	67,5	
Total créditos a cursar				109,0	98,0	207,0	