GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS Y RESTAURACIÓN (XXIV EDICIÓN)

Datos básicos del Curso	Curso Académico	2025 - 2026
	Nombre del Curso	Gestión y Dirección de Alojamientos y Restauración (XXIV Edición)
	Tipo de Curso	Diploma de Especialización
	Número de créditos	30,00 ECTS
Dirección	Unidad organizadora	Facultad de Turismo y Finanzas
	Director de los estudios	D Carlos Arias Martín
Requisitos	Requisitos específicos de admisión a los estudios	Título de Graduado Universitario o Título oficial universitario expedido conforme a anteriores ordenaciones (Diplomatura o Licenciatura Universitaria) Asimismo, podrán acceder los titulados universitarios conforme a sistemas educativos extranjeros sin necesidad de la homologación de sus títulos, siempre que acrediten un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y cuyos títulos faculten en el país correspondiente para el acceso a enseñanzas de posgrado. Excepcionalmente, el Centro de Formación Permanente podrá autorizar, a petición del interesado, una matrícula condicional para aquellos estudiantes que acrediten que les resta un máximo del 10% de los créditos en la correspondiente titulación que les daría acceso, debiendo finalizar esta antes de la finalización del curso académico en que comience el curso y, en cualquier caso, teniendo preferencia en la admisión los alumnos que estén ya en posesión del título.
	Requisitos académicos para la obtención del Título o Diploma	Titulación Oficial de Graduado o equivalente. Titulación Oficial de Licenciado o Diplomado Universitario. Superar las pruebas y trabajos de evaluación que establezca la Comisión Académica en cada uno de los módulos.
	Criterios de selección de alumnos	Orden de Preinscripción.

Ficha Informativa

Preinscripción	Fecha de inicio	02/05/2025
	Fecha de fin	31/10/2025
Datos de Matriculación	Fecha de inicio	01/10/2025
	Fecha de fin	20/10/2025
	Precio (euros)	1.682,00 (tasas incluidas)
	Pago fraccionado	No
Ampliación de Matrícula	Fecha de inicio Ampliación	21/10/2025
	Fecha de fin Ampliación	31/10/2025
Impartición	Fecha de inicio	14/11/2025
	Fecha de fin	30/04/2026
	Modalidad	Presencial
	Idioma impartición	Español
	Lugar de impartición	Aula 6 Facultad de Turismo y Finanzas
	Prácticas en empresa/institución	No
Información	Teléfono	954557640 650135644
	Web	https://ftf.us.es/titulaciones/titulos-propios
	Facebook	
	Twitter	
	Email	carsanz@us.es

GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS Y RESTAURACIÓN (XXIV EDICIÓN)

Objetivos del Curso

1. Formación especializada teórico-práctica en dirección de establecimientos de alojamiento turístico.
2. Formación altamente especializada en la gestión de alojamientos turísticos, así como en sus diferentes áreas o departamentos: dirección, subdirección, administración, explotación, recursos humanos, etc.
3. Formación especializada en dirección y gestión de establecimientos de restauración, integrados o no dentro de empresas de alojamiento turístico.

Competencias Generales

- Análisis crítico de problemas de gestión hotelera.
- Capaciadad de Planificación aplicada.
- Manejo de las Técnicas de Dirección y Comunicación.
- Dirección de equipos y gestión de presupuestos.
- Trabajo en equipo.

Procedimientos de Evaluación

Asistencia, Pruebas, Trabajos

Comisión Académica

D. Carlos Arias Martín. Universidad de Sevilla - Economía Aplicada I
D. Carlos Sanz Domínguez. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo
D. José Moreno Rojas. Universidad de Sevilla - Contabilidad y Economía Financiera

Profesorado

D. José Manuel Álvarez Gómez. - Hoteles Center. Director Hotel Sevilla Center.
D. Carlos Arias Martín. Universidad de Sevilla - Economía Aplicada I
D. Francisco Javier Camacho Mateos. - Socialdoorr. Social Media Manager
D. Manuel Cornax Campa. - Presidente Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia
D. Francisco Manuel Fernández García. - Canarian Hospitality - Director General
D. Javier Friera Acebal. - Hotel NH Málaga (NH Hotel Group, S.A.)
Dª. Rosa Ana González Pereda. - Meliá Hotels International
D. Diego López Herrera. Universidad de Sevilla - Contabilidad y Economía Financiera
D. Segundo Manuel López Vázquez. - NH Hoteles
D. José Moreno Rojas. Universidad de Sevilla - Contabilidad y Economía Financiera
Dª. Carmen Palacios Burgos. - Cadena Sol Meliá
Dª. Aurora Rivas Sánchez. - Museo Carmen Thyssen Málaga
Dª. Pilar Rodríguez Esteban. - Arquitecto Técnico
D. Jesús Roelas Vega. - Director de Administración Andalucía y Levante - Barceló Hotel Group
D. Carlos Sanz Domínguez. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo

D. Mauro Vaía Pérez. - Area Food & Beverage Senior Manager - Spain Center - Melia Hotels International

D. Francisco Ybarra Montaño. - Escuela Hostelería Gambrinus Heineken- Jefe de Cocina

Módulos/Asignaturas del Curso

Módulo/Asignatura 1. Introducción General a la Gestión de Alojamientos Turísticos

Número de créditos: 7,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: Introducción a la organización y explotación de alojamientos turísticos.
Gestión de hoteles urbanos.
Gestión de hoteles vacacionales.
Construcción, mantenimiento e instalación de establecimientos de alojamiento turístico.
Se incluye el programa de visitas a establecimientos hoteleros y otras actividades prácticas relacionadas con el curso.
Asignaturas del módulo:
INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN HOTELERA.

Fechas de inicio-fin: 14/11/2025 - 22/11/2025

Horario: Miércoles en horario de tarde, Jueves en horario de tarde, Viernes en horario de tarde

Módulo/Asignatura 2. Administración y Gestión Económico-Financiera

Número de créditos: 5,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: SISTEMA UNIFORME DE CUENTAS. 1.Introducción al USALI, Sistema Uniforme de cuentas para establecimientos hoteleros. 2.La cuenta de resultados. 3. Departamento de habitaciones. 4. Departamento de A&B. 5. Departamento de comunicaciones. 6. Otros departamentos funcionales. 7. Alquileres y otros ingresos. 8. Departamentos funcionales. 9.Cuenta global de resultados y ratios.

ANÁLISIS DE INVERSIONES.

ESTRUCTURA ECONÓMICO-FINANCIERA: La Estructura financiera de la empresa. Estados financieros básicos. Rentabilidad económica y financiera. Liquidez, endeudamiento y solvencia en la empresa. El Fondo de Maniobra. El Umbral de rentabilidad o Punto muerto.

GESTIÓN PRESUPUESTARIA: La Planificación y la Gestión Presupuestaria. El Presupuesto: Calendario y fases de elaboración. Presupuestos de Inversiones, Operacional y de Tesorería. Presupuesto de ventas y Plan de Marketing. Presupuesto de costes y gastos. Análisis departamental. Control Presupuestario. Cálculo de desviaciones. Toma de decisiones y medidas.

Asignaturas del módulo:
GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

ANÁLISIS DE INVERSIONES
SISTEMA UNIFORME DE CUENTAS (USALI)

Fechas de inicio-fin: 23/11/2025 - 13/12/2025

Horario: Miércoles en horario de tarde, Jueves en horario de tarde, Viernes en horario de tarde

Módulo/Asignatura 3. Herramientas Prácticas de Gestión Hotelera

Número de créditos: 5,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1. La cuenta de resultados hotelera. 2. La gestión de costes directos.
3. Los costes de personal. 4. Los costes energéticos. 5. Las herramientas globales de gestión.

Asignaturas del módulo:
HERRAMIENTAS PRÁCTICAS DE GESTIÓN HOTELERA.

Fechas de inicio-fin: 14/12/2025 - 24/01/2026

Horario: Miércoles en horario de tarde, Jueves en horario de tarde, Viernes en horario de tarde

Módulo/Asignatura 4. Técnicas de Negociación y Competencias Directivas

Número de créditos: 4,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1.Técnicas de negociación: Los conflictos dinamizadores de la sociedad. Tipos de negociación. Los pasos de la negociación. El fin de la negociación: tipos de acuerdos. Prácticas de negociación.
2. Competencias directivas: Funciones directivas. La agenda del director del hotel. Competencias. La selección por competencias. Estilos directivos: cómo afrontar los problemas. Dimensiones de clima organizativo. Las perogrulladas de la dirección hotelera.

Asignaturas del módulo:
TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN Y COMPETENCIAS DIRECTIVAS.
DIRECCIÓN DE HOTELES.

Fechas de inicio-fin: 25/01/2026 - 07/02/2026

Horario: Miércoles en horario de tarde, Jueves en horario de tarde, Viernes en horario de tarde

Módulo/Asignatura 5. Gestión de Recursos Humanos

Número de créditos: 2,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1. Reclutamiento, selección y bienvenida. 2. Formación y desarrollo.
3. Gestión del desempeño. 4. Motivación de personal y clima laboral. 5. Trabajo en equipo.

Asignaturas del módulo: RECURSOS HUMANOS.

Fechas de inicio-fin: 08/02/2026 - 14/02/2026

Horario: Miércoles en horario de tarde, Jueves en horario de tarde, Viernes en horario de tarde

Módulo/Asignatura 6. Gestión de Alimentación y Bebidas

Número de créditos: 4,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: GASTRONOMÍA: Introducción a la restauración. Evolución histórica. Establecimientos de restauración: Definición y características. La gestión de alimentación y bebidas. Conclusiones.

INGENIERÍA DE MENÚS: Planificación de la oferta gastronómica. Elaboración de cartas y menús.Estrategia de política de precios. El menú engineering. La neorestauración.

ENOLOGÍA: Elaboración del vino. Vinificación. Embotellado. Control de calidad. Cata de vinos.

MARKETING EN LA RESTAURACIÓN. Especialidades y técnicas de mercado en el campo de la restauración.

NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA RESTAURACIÓN. Técnicas y calidad. Conservación y manipulación. La unidad central de producción.

PROCESOS Y SISTEMAS DE TRABAJO. MANUALES DE PROCEDIMIENTO.

Asignaturas del módulo:
GASTRONOMÍA
INGENIERÍA DE MENÚS
ENOLOGÍA
NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA RESTAURACIÓN
PROCESOS Y SISTEMAS DE TRABAJO. MANUALES DE PROCEDIMIENTO.

Fechas de inicio-fin: 15/02/2026 - 05/03/2026

Horario: Miércoles en horario de tarde, Jueves en horario de tarde, Viernes en horario de tarde

Módulo/Asignatura 7. Gestión de Recursos Humanos en la Restauración

Número de créditos: 2,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: RECURSOS HUMANOS EN LA RESTAURACIÓN: ÁREA DE SERVICIOS:
1. Diseño, planificación y organización de las áreas de servicio: A. Los servicios de restauración en un establecimiento hotelero. B. Los sistemas de servicio en la restauración. C. La oferta de restauración. 2. Diseño y planificación de la plantilla de personal en restauración. 3. Descripción de puestos de trabajo en restauración. 4. Relaciones con otros departamentos.

RECURSOS HUMANOS EN LA RESTAURACIÓN: ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO. Clasificación. Área de producción. Área de almacenamiento. Administración de los recursos humanos. Análisis y descripción de los puestos de trabajo.

Asignaturas del módulo:
RECURSOS HUMANOS EN LA RESTAURACIÓN: ÁREA DE SERVICIOS.
RECURSOS HUMANOS EN LA RESTAURACIÓN: ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO.

Fechas de inicio-fin: 05/03/2026 - 21/03/2026

Horario: Miércoles en horario de tarde, Jueves en horario de tarde, Viernes en horario de tarde

Módulo/Asignatura 8. Aplicación de las Nuevas Tecnologías a la Gestión Hotelera

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: 1. Reputación corporativa y nuevas tecnologías.
2. Gestión de TICs y Web 2.0.

Asignaturas del módulo:
GESTIÓN DE TICS Y WEB 2.0
REPUTACIÓN CORPORATIVA Y TICS.

Fechas de inicio-fin: 23/03/2026 - 28/03/2026

Horario: Miércoles en horario de tarde, Jueves en horario de tarde, Viernes en horario de tarde