

Datos básicos

Número de créditos: 60,00 ECTS

Este Máster de Formación Permanente está integrado por los siguientes Títulos/Diplomas/Trabajo Fin de Máster:

Gestión y Dirección de Alojamientos y Restauración (XXIV Edición)

Número de créditos: 30,00 ECTS

Precio (euros): 1.682,00 (tasas incluidas)

Preinscripción: Del 02/05/2025 al 20/10/2025

Matrícula: Del 01/10/2025 al 20/10/2025

Modalidad: Presencial

Impartición: Del 14/11/2025 al 30/04/2026

Prácticas en empresa/institución: Sí (extracurriculares)

Calidad, Comercialización y Gestión Legal de Alojamientos Turísticos y Restauración (III Edición)

Número de créditos: 24,00 ECTS

Precio (euros): 1.333,00 (tasas incluidas)

Preinscripción: Del 15/01/2025 al 20/03/2025

Matrícula: Del 01/03/2025 al 20/03/2025

Modalidad: Presencial

Impartición: Del 8/04/2026 al 30/06/2027

Prácticas en empresa/institución: Sí

Trabajo Fin de Máster

Número de créditos: 6,00 ECTS

Precio (euros): 390,00 (tasas incluidas)

Preinscripción Período 1: Del 02/05/2025 al 20/10/2025

Preinscripción Período 2: Del 15/01/2025 al 20/03/2025

Matrícula Período 1: Del 01/10/2025 al 20/10/2025

Matrícula Período 2: Del 01/03/2025 al 20/03/2025

Modalidad: Presencial

Impartición: Del 14/11/2025 al 30/06/2027

Dirección

Unidad Organizadora:

Facultad de Turismo y Finanzas

Director de los estudios:

D. Carlos Sanz Domínguez

Requisitos

- Título oficial de Graduado o Título oficial universitario expedido conforme a anteriores ordenaciones.
- 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 que faculden en el país correspondiente para el acceso a enseñanzas de posgrado.

Criterios de selección de alumnos: Orden de Preinscripción.

Máster de Formación Permanente

2025-2026

■ Dirección Hotelera (XXII edición)

Compuesto por:

- Gestión y Dirección de Alojamientos y Restauración (XXIV Edición)
- Calidad, Comercialización y Gestión Legal de Alojamientos Turísticos y Restauración (III Edición)
- Trabajo Fin de Máster



Información

Teléfonos: 954 55 76 40 - 650 13 56 44

Web: <https://ftf.us.es/titulaciones/master-direccion-hotelera-presencial>

Email: carsanz@us.es



<https://cfp.us.es>

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Objetivos

Formación general de directivos, gerentes y personal al servicio de empresas de alojamiento turístico, en sus diversas áreas de actuación.

Competencias Generales

- Trabajo en equipo.
- Capacidad de diálogo en un entorno de trabajo.
- Exposición y discusión.
- Redacción.
- Investigación.

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. - Contabilidad y Economía Financiera

Profesorado

D. Marcos Alonso Sánchez. - Barceló Hoteles Group. Director Hotel Occidental Isla Cristina

D. José Manuel Álvarez Gómez. - Hoteles Center. Director Hotel Sevilla Center.

D. Carlos Arias Martín. Universidad de Sevilla - Economía Aplicada I

D. Alberto Bernáldez Domínguez. - Pendiente

D. Francisco Javier Camacho Mateos. - Socialdoorr. Social Media Manager

D^a. Esther Chávez Miranda. Universidad de Sevilla - Economía Financiera y Dirección de Operaciones

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.)

D. Andrés González Gallego - Barcelo Hoteles

D^a. 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^a. Almudena Moreno del Camino. - Directora Hotel Casa Palacio Maria Luisa

D. José Moreno Rojas. Universidad de Sevilla - Contabilidad y Economía Financiera

D^a. Aurora Rivas Sánchez. - Museo Carmen Thyssen Málaga

D^a. 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 - Meliá Hotels International

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

■ Asignaturas del Curso

GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS Y RESTAURACIÓN

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

Número de créditos: 7,00 ECTS

Módulo/Asignatura 2. Administración y Gestión Económico-Financiera

Número de créditos: 5,00 ECTS

Módulo/Asignatura 3. Herramientas Prácticas de Gestión Hotelera

Número de créditos: 5,00 ECTS

Módulo/Asignatura 4. Técnicas de Negociación y Competencias Directivas

Número de créditos: 4,00 ECTS

Módulo/Asignatura 5. Gestión de Recursos Humanos

Número de créditos: 2,00 ECTS

Módulo/Asignatura 6. Gestión de Alimentación y Bebidas

Número de créditos: 4,00 ECTS

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

Número de créditos: 2,00 ECTS

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

Número de créditos: 1,00 ECTS

CALIDAD, COMERCIALIZACIÓN Y GESTIÓN LEGAL DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS Y RESTAURACIÓN

Módulo/Asignatura 1. Régimen Jurídico de las Empresas de Alojamiento

Número de créditos: 4,00 ECTS

Módulo/Asignatura 2. Gestión de Calidad y Medio Ambiente

Número de créditos: 2,00 ECTS

Módulo/Asignatura 3. Comunicación y Relaciones Públicas

Número de créditos: 1,00 ECTS

Módulo/Asignatura 4. Marketing y Comercialización

Número de créditos: 1,00 ECTS

Módulo/Asignatura 5. Revenue management

Número de créditos: 2,00 ECTS

Módulo/Asignatura 6. Prácticas en Empresa/Institución

Número de créditos: 14,00 ECTS

TRABAJO FIN DE MÁSTER

Número de créditos: 6,00 ECTS

Contenido:

Realización de un trabajo fin de Máster sobre alguna de las materias más relevantes del curso, de carácter integrador y representativo. Los trabajos se realizarán bien dentro de las propuestas que la Comisión Académica exponga, según las iniciativas del profesorado, bien a iniciativa del alumno/a presentando a la Comisión Académica una propuesta detallada para su visto bueno.