

## 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 (XXV Edición)

Número de créditos: 30,00 ECTS

Precio (euros): 1.712,00 (tasas incluidas)

Preinscripción: Del 07/05/2026 al 20/10/2026

Matrícula: Del 01/10/2026 al 20/10/2026

Modalidad: Presencial

Impartición: Del 18/11/2026 al 20/04/2027

Prácticas en empresa/institución: No

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

Número de créditos: 24,00 ECTS

Precio (euros): 1.357,00 (tasas incluidas)

Preinscripción: Del 15/01/2027 al 20/03/2027

Matrícula: Del 01/03/2027 al 20/03/2027

Modalidad: Presencial

Impartición: Del 21/04/2027 al 30/06/2028

Prácticas en empresa/institución: Sí

### Trabajo Fin de Máster

Número de créditos: 6,00 ECTS

Precio (euros): 402,00 (tasas incluidas)

Preinscripción Período 1: Del 07/05/2026 al 20/10/2026

Preinscripción Período 2: Del 15/01/2027 al 20/03/2027

Matrícula Período 1: Del 01/10/2026 al 20/10/2026

Matrícula Período 2: Del 01/03/2027 al 20/03/2027

Modalidad: Presencial

Impartición: Del 18/11/2026 al 30/06/2028

### 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 (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 que 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

Criterios de selección de alumnos: Orden de Preinscripción.

## Máster de Formación Permanente 2026-2027

### ■ Dirección Hotelera (XXIII edición)

Compuesto por:

- Gestión y Dirección de Alojamientos y Restauración (XXV Edición)
- Calidad, Comercialización y Gestión Legal de Alojamientos Turísticos y Restauración (IV 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](mailto: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. Alberto Bernáldez Domínguez - Responsable de Producto de Palex Medical España

D<sup>a</sup>. Almudena Moreno del Camino - Directora del Hotel Casa Palacio María Luisa (Jerez de la Frontera) y Directora de Operaciones del Grupo Hotelero Kaizen

D. Andrés González Gallego - Director General Hotel Barceló Sevilla Renacimiento

D<sup>a</sup>. Aurora Rivas Sánchez - Jefa de Promoción del Museo Carmen Thyssen

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

D. Carlos Sanz Domínguez. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo

D<sup>a</sup>. Carmen Palacios Burgos - Directora de Recursos Humanos Área Sur en Meliá Hotels International.

D<sup>a</sup>. Celia Lozano López - Directora General Hotel Occidental Granada (Barceló)

D. Diego López Herrera. Universidad de Sevilla - Contabilidad y Economía Financiera

D<sup>a</sup>. Esther Chávez Miranda. Universidad de Sevilla - Economía Financiera y Dirección de Operaciones

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

D. Francisco Manuel Fernández García - Socio-Director y CEO de Canarian Hospitality (Gestora Hotelera)

D. Francisco Ybarra Montañó - Chef Ejecutivo de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo

D. Javier Frieria Acebal - Director General Hotel Anantara Villa Padierna (Marbella)

D. Jesús Roelas Vega - Director de Administración Andalucía y Levante - Barceló Hotel Group

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

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

D. Manuel Cornax Campa - Presidente Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia

D. Marcos Alonso Sánchez - Director General Hotel Barceló Cabo de Gata (Almería)

D. Mauro Vaía Pérez - Food & Beverage Trainer en Meliá Hotels International

D<sup>a</sup>. Pilar Rodríguez Esteban - Vicepresidente Senior de Proyectos, Construcción e Ingeniería en Minor Hotels Europa y América

D<sup>a</sup>. Rosa Ana González Pereda - Directora General del Hotel Gran Meliá Colón

D. Segundo Manuel López Vázquez - Vicepresidente de Alimentación y Bebidas en Minor Hotels Europa y América. Director Operaciones NH Portugal

## ■ 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. Competencias Directivas y Técnicas de Negociación

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. Inteligencia Artificial y Nuevas Tecnologías aplicadas 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.