DIRECCIÓN HOTELERA (XV EDICIÓN)

Datos básicos del Curso	Curso Académico	2018 - 2019
	Nombre del Curso	Dirección Hotelera (XV Edición)
	Tipo de Curso	Máster Propio
	Número de créditos	70,00 ECTS
Dirección	Unidad organizadora	Facultad de Turismo y Finanzas
	Director de los estudios	D Carlos Sanz Domínguez
Requisitos	Requisitos específicos de admisión a los estudios	Haber superado los Cursos de Especialización siguientes: - Calidad, Comercialización y Gestión Legal de Alojamientos Turísticos y Restauración - Gestión y Dirección de Alojamientos y Restauración
	Requisitos académicos para la obtención del Título o Diploma	Según Normativa.
	Criterios de selección de alumnos	
Información	Teléfono	954551604 954557640
	Web	http://ftf.us.es/master-en-direccion-hotelera/
	Facebook	
	Twitter	
	Email	radmonftf@us.es

DIRECCIÓN HOTELERA (XV EDICIÓN)

Objetivos del Curso

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.

Procedimientos de Evaluación

Comisión Académica

D. Carlos Arias Martín. Universidad de Sevilla - Economía Aplicada I
D. Carlos Sanz Domínguez. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo
D. Cristóbal Borrás Rexach. Institución no universitaria - Consultor Turístico. Ex Jefe de Formación y Estudios de Recursos Humanos en Sol Meliá

Profesorado

D. José Manuel Álvarez Gómez. - HOTELES CENTER. Director Hotel Sevilla Center.
D. Carlos Arias Martín. Universidad de Sevilla - Economía Aplicada I
D. Carlos Arias Martín. Universidad de Sevilla - Economía Aplicada I
D. Carlos Arias Martín. Universidad de Sevilla - Economía Aplicada I
D. Alberto Bernáldez Domínguez. - RESPONSABLE DE PRODUCTO COMPAÑÍA PALEX MEDICAL ESPAÑA
D. Francisco Javier Camacho Mateos. - SOCIALDOOR. Social Media Manager
D. Cristóbal Casanueva Rocha. Universidad de Sevilla - Administración de Empresas y Comercialización e Investigación de Mercados (Marketing)
Dª. Esther Chávez Miranda. Universidad de Sevilla - Economía Financiera y Dirección de Operaciones
Dª. Esther Chávez Miranda. Universidad de Sevilla - Economía Financiera y Dirección de Operaciones
D. Manuel Cornax Campa. - CONSULTOR AXIOMA. EX DIRECTOR GENERAL DEL GRAN HOTEL LAR
D. Francisco Manuel Fernández García. - SUBDIRECTOR GENERAL MY WAY RESORT
Dª. María Ángeles Fernández Scagliusi. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo
D. Javier Friera Acebal. - DIRECTOR HOTEL NH EUROBUILDING (MADRID)
D. Javier Friera Acebal. - DIRECTOR HOTEL NH COLLECTION EUROBUILDING (MADRID)
Dª. Marta Frigola Durán. - CORPORACIÓN H10 HOTELES
Dª. Marta Frigola Durán. - CORPORACIÓN H10 HOTELES
Dª. Rosa Ana González Pereda. - HOTEL GRAN MELIA COLÓN (SEVILLA). Directora.
Dª. Ana María López Fernández. - PERIODISTA EX JEFE DE RELACIONES PÚBLICAS CONSORCIO DE TURISMO

D. Diego López Herrera. Universidad de Sevilla - Contabilidad y Economía Financiera
D. Cayetano Medina Molina. CEADE- CEADE
D. Cayetano Medina Molina. - PROFESOR MARKETING CEADE
Dª. Almudena Moreno del Camino. - Directora Hotel Duques de Medinaceli
D. José Moreno Rojas. Universidad de Sevilla - Contabilidad y Economía Financiera
Dª. Carmen Núñez Pérez. - DIRECTORA COMERCIAL HOTEL AYRE SEVILLA
Dª. Carmen Palacios Burgos. - MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL. RESPONSABLE DE CALIDAD Y RECURSOS HUMANOS
Dª. Carmen Palacios Burgos. - CADENA SOL MELIA
Dª. Carmen Palacios Burgos. - RESPONSABLE RECURSOS HUMANOS Y CALIDAD MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL
D. Javier Pardo Santiago. - DIRECTOR COMERCIAL SUR DE EUROPA Y ESTADOS UNIDOS NH HOTELES
Dª. Susana Reyero Rodríguez. - DIRECTORA DE COMUNICACIÓN DE IBERIA EXPRESS
Dª. Susana Reyero Rodríguez. - NH HOTELES
Dª. Aurora Rivas Sánchez. - JEFA DE COMUNICACIÓN DEL MUSEO CARMEN THYSSEN - EXDIRECTORA DE SERVICIOS GENERALES DE MS HOTELES (MÁLAGA)
Dª. Aurora Rivas Sánchez. - CADENA HOTELERA MS HOTELES (MÁLAGA)
Dª. Aurora Rivas Sánchez. - JEFA DE COMUNICACIÓN DEL MUSEO CARMEN THYSSEN EXDIRECTORA DE SERVICIOS GENERALES CADENA HOTELERA MS HOTELES (MÁLAGA)
Dª. Pilar Rodríguez Esteban. - VICEPRESIDENTE DE PROYECTOS, CONSTRUCCIÓN E INGENIERÍA DE NH HOTELS
D. Jesús Roelas Vega. - DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN SUROESTE HOTELES BARCELÓ
D. Carlos Sanz Domínguez. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo
D. Carlos Sanz Domínguez. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo
Dª. Juana Servera Salas. - DIRECTORA DE COMPRAS ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS MELIA HOTEL INTERNATIONAL
D. Emilio Suero Muñoz. - VICEPRESIDENTE DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS, OPERACIONES Y DEPARTAMENTO DE CALIDAD NH HOTELES.
D. Mauro Vaía Pérez. - DIRECTOR DE RESTAURACIÓN HOTEL MELIA MADRID PRINCESA
D. Mauro Vaía Pérez. - DIRECTOR DE RESTAURACIÓN HOTEL MELIA MADRID PRINCESA
D. Francisco Ybarra Montaño. - ESCUELA DE HOSTELERÍA FUNDACIÓN CRUZCAMPO - JEFE DE COCINA

Módulos/Asignaturas del Curso

Módulo/Asignatura 1. Trabajo Fin de Máster

Número de créditos: 8,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

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.

Fechas de inicio-fin: 15/11/2018 - 30/12/2019

Horario:

GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS Y RESTAURACIÓN (XVII EDICIÓN)

Datos básicos del Curso	Curso Académico	2018 - 2019
	Nombre del Curso	Gestión y Dirección de Alojamientos y Restauración (XVII 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	V Carlos Arias Martín
Requisitos	Requisitos específicos de admisión a los estudios	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 faculten en el país correspondiente para el acceso a enseñanzas de posgrado. Titulación preferente: Diplomado en Turismo o Titulaciones Superiores afines, tales como, Económicas, Empresariales, Marketing, Dirección de Empresas, Filologías extranjeras. Otras Titulaciones Universitarias.
	Requisitos académicos para la obtención del Título o Diploma	Titulación Oficial de Graduado o equivalente. Titulación Oficial de Licenciado o Diplomado Universitario. Superar positivamente las pruebas y trabajos de evaluación que establezca la Comisión Académica en cada uno de los módulos.
	Criterios de selección de alumnos	
Preinscripción	Fecha de inicio	15/05/2018
	Fecha de fin	20/10/2018
Datos de Matriculación	Fecha de inicio	01/10/2018
	Fecha de fin	20/10/2018
	Precio (euros)	1.292,00 (tasas incluidas)

	Pago fraccionado	No
Impartición	Fecha de inicio	15/11/2018
	Fecha de fin	30/03/2019
	Modalidad	Presencial
	Idioma impartición	Español
	Lugar de impartición	AULA 6.
	Prácticas en empresa/institución	No
Información	Teléfono	954557640 954551604
	Web	http://ftf.us.es/master-en-direccion-hoteleracomision-academica-y-direccion/
	Facebook	
	Twitter	
	Email	radmonftf@us.es

GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS Y RESTAURACIÓN (XVII 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. Cristóbal Borrás Rexach. Institución no universitaria - Consultor Turístico. Ex Jefe de Estudios Melia Hotels International

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. - SOCIALDOOR. Social Media Manager

D. Manuel Cornax Campa. - CONSULTOR AXIOMA. EX DIRECTOR GENERAL DEL GRAN HOTEL LAR

D. Francisco Manuel Fernández García. - SUBDIRECTOR GENERAL MY WAY RESORT

D. Javier Friera Acebal. - DIRECTOR HOTEL NH COLLECTION EUROBUILDING (MADRID)

Dª. Rosa Ana González Pereda. - HOTEL GRAN MELIA COLÓN (SEVILLA). Directora.

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

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

Dª. Carmen Palacios Burgos. - MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL. RESPONSABLE DE CALIDAD Y RECURSOS HUMANOS

D. Javier Pardo Santiago. - DIRECTOR COMERCIAL SUR DE EUROPA Y ESTADOS UNIDOS NH HOTELES

Dª. Aurora Rivas Sánchez. - JEFA DE COMUNICACIÓN DEL MUSEO CARMEN THYSSEN - EXDIRECTORA DE SERVICIOS GENERALES DE MS HOTELES (MÁLAGA)

Dª. Pilar Rodríguez Esteban. - VICEPRESIDENTE DE PROYECTOS, CONSTRUCCIÓN E INGENIERÍA DE NH HOTELS

D. Jesús Roelas Vega. - DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN SUROESTE HOTELES BARCELÓ

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

D. Emilio Suero Muñoz. - VICEPRESIDENTE DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS, OPERACIONES Y DEPARTAMENTO DE CALIDAD NH HOTELES.

D. Mauro Vaía Pérez. - DIRECTOR DE RESTAURACIÓN HOTEL MELIA MADRID PRINCESA

D. Francisco Ybarra Montaño. - ESCUELA DE HOSTELERÍA FUNDACIÓN CRUZCAMPO - JEFE DE COCINA

Módulos/Asignaturas del Curso

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

Número de créditos: 8,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: Introducción a la organización y explotación de alojamientos turísticos.
Hoteles Urbanos.
Hoteles Vacacionales.
Construcción e instalaciones.
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: 15/11/2018 - 14/12/2018

Horario: Jueves, Viernes, Sábado
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 U.S.A.L.I. 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: 15/12/2018 - 18/01/2019

Horario: Jueves, Viernes, Sábado
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.

Fechas de inicio-fin: 19/01/2019 - 06/02/2019

Horario: Jueves, Viernes, Sábado
En horario de tarde

Módulo/Asignatura 4. Técnicas de Negociación y Competencias Directivas

Número de créditos: 3,00 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.

Fechas de inicio-fin: 07/02/2019 - 16/02/2019

Horario: Jueves, Viernes, Sábado
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: 21/02/2019 - 01/03/2019

Horario: Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado
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.

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: 02/03/2019 - 16/03/2019

Horario: Jueves, Viernes, Sábado
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: 20/03/2019 - 28/03/2019

Horario: Jueves, Viernes, Sábado
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 TIC.

Fechas de inicio-fin: 29/03/2019 - 30/03/2019

Horario: Jueves, Viernes, Sábado
En horario de tarde

CALIDAD, COMERCIALIZACIÓN Y GESTIÓN LEGAL DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS Y RESTAURACIÓN (XIII EDICIÓN)

Datos básicos del Curso	Curso Académico	2018 - 2019
	Nombre del Curso	Calidad, Comercialización y Gestión Legal de Alojamientos Turísticos y Restauración (XIII Edición)
	Tipo de Curso	Diploma de Especialización
	Número de créditos	32,00 ECTS
Dirección	Unidad organizadora	Facultad de Turismo y Finanzas
	Director de los estudios	V Carlos Sanz Domínguez
Requisitos	Requisitos específicos de admisión a los estudios	Titulación preferente: Graduado en Turismo, Diplomado en Turismo, TEAT o Titulaciones Superiores afines, tales como, Económicas, Empresariales, Marketing, Administración y Dirección de Empresas y Filologías extranjeras. Otras Titulaciones Superiores.
	Requisitos académicos para la obtención del Título o Diploma	Superar todos los módulos.
	Criterios de selección de alumnos	
Preinscripción	Fecha de inicio	10/12/2018
	Fecha de fin	20/02/2019
Datos de Matriculación	Fecha de inicio	01/02/2019
	Fecha de fin	20/02/2019
	Precio (euros)	1.278,00 (tasas incluidas)
	Pago fraccionado	No
Impartición	Fecha de inicio	04/04/2019
	Fecha de fin	30/12/2019
	Modalidad	Presencial
	Idioma impartición	Español
	Lugar de impartición	AULA 6.

	Prácticas en empresa/institución	Sí
Información	Teléfono	954557640 954551604
	Web	http://ftf.us.es/master-en-direccion-hoteleracomision-academica-y-direccion/
	Facebook	
	Twitter	
	Email	radmonftf@us.es

CALIDAD, COMERCIALIZACIÓN Y GESTIÓN LEGAL DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS Y RESTAURACIÓN (XIII EDICIÓN)

Objetivos del Curso

1. Formación de directivos y gerentes de empresas de alojamiento turístico y restauración.
2. Perfeccionamiento en las áreas de gestión y dirección de alojamientos turísticos y restaurantes.
3. Formación de profesionales altamente cualificados en las áreas de comercialización y marketing, gestión de la calidad y el medio ambiente y regulación legal de establecimientos de alojamiento turístico y restauración.

Competencias Generales

- Análisis crítico de problemas de gestión empresarial.
- Capacidad de planificación.
- Manejo de técnicas de dirección y comunicación, particularmente en las áreas de calidad, medio ambiente, comercialización y gestión legal de empresas.
- Dirección de equipos de trabajo.
- Trabajo en equipo.

Procedimientos de Evaluación

Asistencia, Pruebas, Trabajos

Comisión Académica

Dª. Aurora Rivas Sánchez. Institución no universitaria - JEFA DE COMUNICACIÓN DEL MUSEO CARMEN THYSSEN EXDIRECTORA DE SERVICIOS GENERALES CADENA HOTELERA MS HOTELES (MÁLAGA)

D. Carlos Arias Martín. Universidad de Sevilla - Economía Aplicada I
D. Carlos Sanz Domínguez. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo
D. Javier Friera Acebal. Institución no universitaria - DIRECTOR HOTEL NH EUROBUILDING (MADRID)

Profesorado

D. Carlos Arias Martín. Universidad de Sevilla - Economía Aplicada I
D. Alberto Bernáldez Domínguez. - RESPONSABLE DE PRODUCTO COMPAÑÍA PALEX MEDICAL ESPAÑA
D. Cristóbal Casanueva Rocha. Universidad de Sevilla - Administración de Empresas y Comercialización e Investigación de Mercados (Marketing)
Dª. Esther Chávez Miranda. Universidad de Sevilla - Economía Financiera y Dirección de Operaciones
Dª. María Ángeles Fernández Scagliusi. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo
D. Javier Friera Acebal. - DIRECTOR HOTEL NH EUROBUILDING (MADRID)
Dª. Marta Frigola Durán. - CORPORACIÓN H10 HOTELES
Dª. Ana María López Fernández. - PERIODISTA EX JEFE DE RELACIONES PÚBLICAS CONSORCIO DE TURISMO
D. Cayetano Medina Molina. - PROFESOR MARKETING CEADE
Dª. Almudena Moreno del Camino. - Directora Hotel Duques de Medinaceli

Dª. Carmen Núñez Pérez. - DIRECTORA COMERCIAL HOTEL AYRE SEVILLA

Dª. Carmen Palacios Burgos. - RESPONSABLE RECURSOS HUMANOS Y CALIDAD MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL

Dª. Susana Reyero Rodríguez. - DIRECTORA DE COMUNICACIÓN DE IBERIA EXPRESS

Dª. Aurora Rivas Sánchez. - JEFA DE COMUNICACIÓN DEL MUSEO CARMEN THYSSEN EXDIRECTORA DE SERVICIOS GENERALES CADENA HOTELERA MS HOTELES (MÁLAGA)

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

Dª. Juana Servera Salas. - DIRECTORA DE COMPRAS ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS MELIA HOTEL INTERNATIONAL

Módulos/Asignaturas del Curso

Módulo/Asignatura 1. Gestión de Calidad y Medio Ambiente

Número de créditos: 3,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: GESTIÓN DE CALIDAD: Principios de la Empresa para la Calidad. Cliente interno. Cliente externo. Normalización de empresas turísticas.

GESTIÓN AMBIENTAL: Medio ambiente. Conceptos básicos. Gestión medioambiental y competitividad empresarial. Normativa medioambiental. Certificaciones y marcas. Costes medioambientales. Manuales. Sistemas de Gestión ambiental (SGMA). Recursos humanos y medio ambiente. Medio ambiente, calidad y prevención.

Asignaturas del módulo:
GESTIÓN DE LA CALIDAD
MEDIO AMBIENTE

Fechas de inicio-fin: 04/04/2019 - 13/04/2019

Horario: Viernes, Sábado
En horario de tarde

Módulo/Asignatura 2. Régimen Jurídico de Las Empresas de Alojamiento

Número de créditos: 5,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: ENTORNO LEGAL DE LAS EMPRESAS DE ALOJAMIENTO: El hotel como empresa turística. La seguridad en los hoteles. Responsabilidades civiles y penales de los directivos. Problemática laboral. Obligaciones fiscales. Relaciones con las administraciones públicas: Declaración responsable, clasificación, inscripción registral, inspección, sanciones. Ayudas y subvenciones públicas.

SEGURIDAD ALIMENTARIA: Concepto de seguridad alimentaria. Epidemología. Brotes de origen alimentario. Agentes causales. Agentes contribuyentes. Implantación de sistemas de calidad en la industria alimentaria. Sistemas de autocontrol. Planes generales de higiene. Principios normas ISO 9000. Sistema APPCC. Casos prácticos.

Asignaturas del módulo:
ENTORNO LEGAL

RELACIONES CON LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS
AYUDAS Y SUBVENCIONES PÚBLICAS
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fechas de inicio-fin: 25/04/2019 - 18/05/2019

Horario: Jueves, Viernes, Sábado
En horario de mañana y tarde

Módulo/Asignatura 3. Comunicación y Relaciones Públicas

Número de créditos: 2,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: COMUNICACIÓN APLICADA. Comunicación. Formas de comunicación . Comunicación corporativa. Comunicación interna. Redes de comunicación. Comunicación externa.

RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO. Comunicación institucional: relaciones públicas corporativas. Comunicación comercial: publicidad. marketing y relaciones con los clientes. Comunicación mediática: las relaciones con los medios de comunicación. Gestión de crisis y eventualidades. Los eventos como acciones de relaciones públicas.

Asignaturas del módulo:
COMUNICACIÓN APLICADA
RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO

Fechas de inicio-fin: 22/05/2019 - 25/05/2019

Horario: Viernes, Sábado
En horario de mañana y tarde

Módulo/Asignatura 4. Marketing y Comercialización

Número de créditos: 4,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: PLANES DE MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN. Comercialización hotelera. Comercialización interna. Comercialización externa.
SEMINARIO PRÁCTICO DE COMERCIALIZACIÓN HOTELERA.
MARKETING APLICADO A LA RESTAURACIÓN: Fundamentos del marketing en la restauración. Investigación de mercados en la restauración.

Asignaturas del módulo:
PLANES DE MARKETING
COMERCIALIZACIÓN INTERNA Y EXTERNA
SEMINARIO DE COMERCIALIZACIÓN
MARKETING APLICADO A LA RESTAURACIÓN

Fechas de inicio-fin: 31/05/2019 - 13/06/2019

Horario: Jueves, Viernes, Sábado
En horario de mañana y tarde

Módulo/Asignatura 5. Revenue Management

Número de créditos: 2,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: YIELD MANAGEMENT Y REVENUE MANAGEMENT. Definición. Herramientas y técnicas de gestión para su implantación en los hoteles.

Asignaturas del módulo: REVENUE MANAGEMENT.

Fechas de inicio-fin: 14/06/2019 - 22/06/2019

Horario: Jueves, Viernes, Sábado
En horario de tarde

Módulo/Asignatura 6. Seminarios de Gestión Hotelera

Número de créditos: 2,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: ASIGNATURAS DEL MÓDULO:
Creación de empresas.
Organización y Gestión de congresos y eventos.
Planificación y gestión de compras en alimentación y bebidas.

Fechas de inicio-fin: 25/06/2019 - 28/06/2019

Horario: Viernes, Sábado
En horario de mañana y tarde

Módulo/Asignatura 7. Prácticas en Empresa/Institución

Número de créditos: 14,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: Realización de un periodo de prácticas curriculares en empresas del sector turístico, particularmente del sector alojamiento y restauración, en uno o varios departamentos o mediante la realización de un training por varios departamentos: Administración, Dirección, Dirección de Alojamiento, Aleimantación y Bebidas, Subdirección, Comercialización, Calidad, Eventos, etc.

Asignaturas del módulo:
PRÁCTICAS EN EMPRESAS.

Fechas de inicio-fin: 04/04/2019 - 30/11/2019

Horario: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes

En horario de mañana y tarde

TRABAJO FIN DE MÁSTER

Datos básicos del Curso	Curso Académico	2018 - 2019
	Nombre del Curso	Trabajo Fin de Máster
	Tipo de Curso	Trabajo Fin de Máster
	Número de créditos	8,00 ECTS
Dirección	Unidad organizadora	Facultad de Turismo y Finanzas
	Director de los estudios	V Carlos Sanz Domínguez
Requisitos	Requisitos específicos de admisión a los estudios	
	Requisitos académicos para la obtención del Título o Diploma	Superación de los dos Diplomas de Especialización que forman parte del Máster en Dirección Hotelera.
	Criterios de selección de alumnos	
Preinscripción	Período 1	Del 10/12/2018 al 20/02/2019
	Período 2	Del 15/05/2018 al 20/10/2018
Datos de Matriculación	Período 1	Del 01/02/2019 al 20/02/2019
	Período 2	Del 01/10/2018 al 20/10/2018
	Precio (euros)	352,00 (tasas incluidas)
	Pago fraccionado	No
Impartición	Fecha de inicio	15/11/2018
	Fecha de fin	30/12/2019
	Modalidad	Presencial
	Idioma impartición	Español
	Lugar de impartición	Aula 6
	Prácticas en empresa/institución	Sí
Información	Teléfono	954551604 954557640
	Web	http://ftf.us.es/master-en-direccion-hotelera/

Facebook	
Twitter	
Email	radmonftf@us.es

TRABAJO FIN DE MÁSTER

Objetivos del Curso

Alcanzar la suficiente capacidad de integración de los conocimientos adquiridos durante el curso en las diferentes asignaturas.

Competencias Generales

- Capacidad de investigación.
- Capacidad de integración de conocimientos.
- Redacción.
- Presentación de trabajos.

Procedimientos de Evaluación

Trabajos

Comisión Académica

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

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

D. Cristóbal Borrás Rexach. Institución no universitaria - Consultor Turístico. Ex Jefe de Formación y Estudios de Recursos Humanos en Sol Meliá

Profesorado

D. José Manuel Álvarez Gómez. - HOTELES CENTER. Director Hotel Sevilla Center.

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

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

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

D. Alberto Bernáldez Domínguez. - RESPONSABLE DE PRODUCTO COMPAÑÍA PALEX MEDICAL ESPAÑA

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

D. Cristóbal Casanueva Rocha. Universidad de Sevilla - Administración de Empresas y Comercialización e Investigación de Mercados (Marketing)

Dª. Esther Chávez Miranda. Universidad de Sevilla - Economía Financiera y Dirección de Operaciones

Dª. Esther Chávez Miranda. Universidad de Sevilla - Economía Financiera y Dirección de Operaciones

D. Manuel Cornax Campa. - CONSULTOR AXIOMA. EX DIRECTOR GENERAL DEL GRAN HOTEL LAR

D. Francisco Manuel Fernández García. - SUBDIRECTOR GENERAL MY WAY RESORT

Dª. María Ángeles Fernández Scagliusi. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo

D. Javier Friera Acebal. - DIRECTOR HOTEL NH EUROBUILDING (MADRID)

D. Javier Friera Acebal. - DIRECTOR HOTEL NH COLLECTION EUROBUILDING (MADRID)

Dª. Marta Frigola Durán. - CORPORACIÓN H10 HOTELES

Dª. Marta Frigola Durán. - CORPORACIÓN H10 HOTELES

Dª. Rosa Ana González Pereda. - HOTEL GRAN MELIA COLÓN (SEVILLA). Directora.

Dª. Ana María López Fernández. - PERIODISTA EX JEFE DE RELACIONES PÚBLICAS CONSORCIO DE TURISMO

D. Diego López Herrera. Universidad de Sevilla - Contabilidad y Economía Financiera
D. Cayetano Medina Molina. CEADE- CEADE
D. Cayetano Medina Molina. - PROFESOR MARKETING CEADE
Dª. Almudena Moreno del Camino. - Directora Hotel Duques de Medinaceli
D. José Moreno Rojas. Universidad de Sevilla - Contabilidad y Economía Financiera
Dª. Carmen Núñez Pérez. - DIRECTORA COMERCIAL HOTEL AYRE SEVILLA
Dª. Carmen Palacios Burgos. - MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL. RESPONSABLE DE CALIDAD Y RECURSOS HUMANOS
Dª. Carmen Palacios Burgos. - CADENA SOL MELIA
Dª. Carmen Palacios Burgos. - RESPONSABLE RECURSOS HUMANOS Y CALIDAD MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL
D. Javier Pardo Santiago. - DIRECTOR COMERCIAL SUR DE EUROPA Y ESTADOS UNIDOS NH HOTELES
Dª. Susana Reyero Rodríguez. - DIRECTORA DE COMUNICACIÓN DE IBERIA EXPRESS
Dª. Susana Reyero Rodríguez. - NH HOTELES
Dª. Aurora Rivas Sánchez. - JEFA DE COMUNICACIÓN DEL MUSEO CARMEN THYSSEN - EXDIRECTORA DE SERVICIOS GENERALES DE MS HOTELES (MÁLAGA)
Dª. Aurora Rivas Sánchez. - CADENA HOTELERA MS HOTELES (MÁLAGA)
Dª. Aurora Rivas Sánchez. - JEFA DE COMUNICACIÓN DEL MUSEO CARMEN THYSSEN EXDIRECTORA DE SERVICIOS GENERALES CADENA HOTELERA MS HOTELES (MÁLAGA)
Dª. Pilar Rodríguez Esteban. - VICEPRESIDENTE DE PROYECTOS, CONSTRUCCIÓN E INGENIERÍA DE NH HOTELS
D. Jesús Roelas Vega. - DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN SUROESTE HOTELES BARCELÓ
D. Carlos Sanz Domínguez. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo
D. Carlos Sanz Domínguez. Universidad de Sevilla - Derecho Administrativo
Dª. Juana Servera Salas. - DIRECTORA DE COMPRAS ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS MELIA HOTEL INTERNATIONAL
D. Emilio Suero Muñoz. - VICEPRESIDENTE DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS, OPERACIONES Y DEPARTAMENTO DE CALIDAD NH HOTELES.
D. Mauro Vaía Pérez. - DIRECTOR DE RESTAURACIÓN HOTEL MELIA MADRID PRINCESA
D. Mauro Vaía Pérez. - DIRECTOR DE RESTAURACIÓN HOTEL MELIA MADRID PRINCESA
D. Francisco Ybarra Montaño. - ESCUELA DE HOSTELERÍA FUNDACIÓN CRUZCAMPO - JEFE DE COCINA

Módulos/Asignaturas del Curso

Módulo/Asignatura 1. Trabajo Fin de Máster

Número de créditos: 8,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

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.

Fechas de inicio-fin: 15/11/2018 - 30/12/2019

Horario: