



UCAM
ONLINE
UNIVERSITY



UNWTO
MIEMBRO AFILIADO

MÁSTER UNIVERSITARIO EN **DIRECCIÓN DE HOTELES Y EMPRESAS DE RESTAURACIÓN**



MODALIDAD
Online



COMIENZO
Noviembre



DIRECCIÓN
Ginesa Martínez
del Vas



Nº CRÉDITOS
60 ECTS



DURACIÓN
1 Curso Académico

COORDINADOR
Eduardo Serrano
Martínez

Presentación

El sector turístico es un sector estratégico para las economías y una clara apuesta de futuro. Por ello, cada vez es más importante la demanda de profesionales cualificados y adaptados a la realidad de las nuevas estructuras productivas basadas en la transformación constante de la gestión del negocio, tal y como puede observarse en la industria hotelera.

El sector turístico y, en particular, la actividad de hospitalidad, es el que genera un mayor índice de empleo a nivel mundial. Además, en lo que se refiere al sector hotelero, está muy relacionado con otros subsectores claves para el desarrollo de determinadas áreas o regiones turísticas; restauración, eventos, entretenimiento, *wellness*, deporte y golf entre otros, con su consiguiente repercusión en la oferta laboral.

Destinatarios

El Máster en Dirección de Hoteles y Empresas de Restauración, está dirigido a licenciados o graduados universitarios, apasionados por el sector de la hospitalidad y el turismo, con una vocación específica para la planificación, desarrollo y gestión tanto de hoteles como de empresas de restauración. Estos alumnos, podrán cursar el Máster, obteniendo en el caso de superar todas las pruebas con éxito, un título oficial aprobado por la ANECA.

Salidas profesionales

- Tanto a nivel Corporativo como de Unidad de Negocio.
- Director de Hotel y Empresas de Restauración.
- Director de Marketing, Comunicación y Ventas.
- Director de Alimentos y Bebidas /Restauración.
- Director de Calidad.
- Director de Experiencia de Clientes.
- Director de Revenue Management.
- Director de Operaciones.
- Director de Alojamientos.
- Hotel Asset Manager.
- Consultor Hotelero

Objetivos

El título oficial de Máster Universitario en Dirección de Hoteles y Empresas de Restauración, tiene el objetivo de ofrecer a los alumnos la formación necesaria para alcanzar su desarrollo personal y profesional como directivos del más alto nivel para las empresas en la industria de la hospitalidad a nivel internacional.

Por ello, el plan de estudios se ha diseñado para que el alumno pueda obtener los conocimientos necesarios tanto teóricos como prácticos, para garantizar su desarrollo profesional como directivo. De este modo, el desarrollo práctico del Máster con 500 horas, se convierte en la parte esencial del proceso formativo del alumno. Esta experiencia profesional es fundamental para la inserción laboral de los estudiantes del Máster, siendo ampliada por diferentes colaboradores profesionales del mundo de la Hospitalidad.

Plan de estudios

Módulos	Créditos
I. Sector Hotelero y Empresas de Restauración	3 ECTS
II. Dirección Comercial	7 ECTS
III. Gestión de Operaciones	9 ECTS
IV. Gestión Económico Financiera y Estructura de Costes	7 ECTS
V. Gestión de Calidad y Sostenibilidad	3 ECTS
VI. Habilidades Directivas y Gestión de RRHH	5 ECTS
VII. Prácticas Externas	20 ECTS
VIII. Trabajo Fin de Máster	6 ECTS
TOTAL	60 ECTS

Prácticas en empresa



ESMA



NH
HOTELES