

**7320**

*RESOLUCION de 7 de marzo de 1994, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios conducente al título propio de Graduado en Gestión de Actividades Hoteleras.*

Carga lectiva global: 190 créditos.

Duración en años académicos: Tres.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28.3 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria («Boletín Oficial del Estado» de 1 de septiembre), y en el artículo 6.º del Real Decreto 1496/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), el Rector de la Universidad de Barcelona ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título propio de Graduado en Gestión de Actividades Hoteleras, aprobado por la Junta de Gobierno de esta Universidad en fecha 3 de junio de 1991, y por el Consejo Social en su sesión del día 4 de junio de 1991.

Barcelona, 7 de marzo de 1994.—El Rector, Antoni Caparrós i Benedicto.

**ANEXO****Estructura del plan de estudios**

Centro universitario responsable de la organización del plan de estudios: Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Barcelona, adscrita a la Universidad de Barcelona.

Titulación: Graduado en Gestión de Actividades Hoteleras.

*Distribución de los créditos*

| Curso       | Créditos obligatorios | Créditos optativos | Créditos totales |
|-------------|-----------------------|--------------------|------------------|
| 1           | 50                    | —                  | 50               |
| 2           | 58                    | 12                 | 70               |
| 3           | 58                    | 12                 | 70               |
| Total ..... | 166                   | 24                 | 190              |

## PRIMER CICLO

*Asignaturas obligatorias*

| Denominación  | Créditos anuales |        |          | Breve descripción del contenido  |
|---|------------------|--------|----------|--|
|   | Total            | Teoría | Práctica |  |
| Introducción al Derecho (I) .....                   | 4                | 4      | —        | Derecho Civil. Derecho Mercantil. Derecho Administrativo. Problemas de derecho inherentes a la hostelería y al turismo.  |
| Ingeniería Hotelera y Mantenimiento ...             | 6                | 6      | —        | Ciencias aplicadas a la hostelería: agua, energías, microbiología alimentaria, higiene. Problemas de implantación de una empresa hotelera (urbanismo, Ley del Suelo). Elaboración de un esquema funcional: superficies, «hall», recepción, salones. La circulación: normas de seguridad, ascensores. Materias: maquinaria. Climatización: agua, electricidad, insonorización. Mantenimiento y seguridad. |
| Historia y Evolución del Sector Hotelero .....      | 4                | 4      | —        | Gastronomía. Historia de la hostelería. Turismo.   |
| Gestión y Tecnología de Cocina .....                | 12               | 6      | 6        | Conocimiento de productos. Conocimiento de instalaciones y materiales. Dietética e higiene alimentaria. Gastronomía y cocina internacional. Gestión de cocina.   |
| Gestión y Tecnología del Servicio .....             | 12               | 6      | 6        | Conocimiento de productos. Conocimiento de instalaciones y materiales. Técnicas de servicio. Gestión de restaurante.   |
| Gestión y Tecnología del Alojamiento.               | 12               | 6      | 6        | Tecnología de regiduría de pisos/organización y control. Tecnología de recepción-conserjería. Gestión de hotel.  |
| Economía General y de la Empresa ...                | 9                | 9      | —        | Economía general: principios generales de la economía. Sistemas económicos. Política económica. Renta y precios. Dinero y crédito. Economía de la empresa: concepto de empresa, funciones, management. Procesos de control. Control presupuestario.  |
| Instrumentos de Gestión .....                       | 9                | 9      | —        | Matemáticas generales: funciones, progresiones. Álgebra: matrices, ecuaciones, gráficos. Estadística: series, parámetros, regresiones, series cronológicas. Nociones básicas de matemática financiera.   |
| Idiomas .....                                       | 18               | 18     | —        | Inglés, francés o alemán.  |
| Introducción al Derecho (II) .....                  | 4                | 4      | —        | Derecho del Trabajo. Derecho Financiero y Tributario.  |
| Gestión y Organización de la Empresa Hotelera ..... | 9                | 9      | —        | Organización y estructura. Departamentos: distribución en planta. Técnicas de explotación. Ahorro de mano de obra, mecanización. Gestión de calidad. Técnica de control. Gestión de compras, gestión de «stocks». Equipamiento y mantenimiento de hoteles. Renovación de equipos e instalaciones. Gestión comercial.   |
| Gestión Financiera: Contabilidad .....              | 4                | 4      | —        | Contabilidad general. Principios contables fundamentales. Objetivos, documentos, plan general contable. Presupuesto, cuenta de resultados. Introducción al análisis financiero.  |
| Marketing Hotelero .....                            | 9                | 9      | —        | Marketing general: principios, producción, distribución. Técnicas y animación de ventas. Publicidad. Estudios de mercado. Marketing hotelero: técnicas de compras. El agente de compra: función y responsabilidad. Compras y controles. Promoción de ventas. Casos prácticos.  |
| Idiomas .....                                       | 18               | 18     | —        | Inglés, francés o alemán.  |
| Practicum .....                                     | 36               | —      | 36       | Prácticas realizadas en empresas hoteleras, tutorizadas por un responsable del centro y un responsable de la empresa.  |

## Asignaturas optativas

| Denominación                                 | Créditos anuales |        |          | Breve descripción del contenido   |
|--|------------------|--------|----------|---|
|  | Total            | Teoría | Práctica |   |
| Informática (I) .....                        | 6                | 6      | —        | Introducción a la informática. Conceptos fundamentales de un ordenador. Material, organización de centros de cálculo, estructura de los ficheros de hoteles. Bases de programación.   |
| Comunicación y Relaciones Públicas (I) ..... | 6                | 6      | —        | Psicología general. Sociología y teoría de la opinión pública. Teoría y práctica de la comunicación oral y escrita. Teoría y práctica de la expresión gráfica. Incidencia en la opinión pública mediante la información en los medios de comunicación (prensa escrita, radio, TV, ...). Actividades de RRPP (internas y externas) Publicidad corporativa (imagen gráfica, inserciones publicitarias, spots, TVs, cuñas, radios, folletos corporativos, etc.). |
| Psicosociología aplicada a la empresa.       | 6                | 6      | —        | La empresa como grupo humano. Dirección, autoridad, liderazgo. Importancia e influencia de la dirección sobre la motivación y el clima de la organización.  |
| Segmentación de mercados .....               | 6                | 6      | —        | Diferencias entre mercados y áreas de mercados. Diferencias entre mercados y áreas de mercados. Diferencias entre zonas geográficas. Diferencias entre zonas culturales.  |
| Informática (II) .....                       | 6                | 6      | —        | Introducción del espacio informático en una empresa hotelera. Realización de proyectos informáticos hoteleros.  |
| Gestión de Recursos Humanos .....            | 6                | 6      | —        | Planificación de los recursos humanos. Desarrollo y optimización de los recursos humanos. Administración de los recursos humanos.   |
| Técnicas contables para hoteles .....        | 6                | 6      | —        | Balance de situación. Operaciones de ajuste (amortización, regulación de existencias ...). Contabilidad de costes. Sistemas de costes.  |
| Política de Empresa Hotelera .....           | 6                | 6      | —        | Proceso de la decisión estratégica. Análisis del entorno: factores políticos, sociales, económicos y tecnológicos. Unidades estratégicas de negocio. Análisis de la competitividad.   |

**7321**

RESOLUCION de 10 de marzo de 1994, de la Universidad de León, por la que se ordena la publicación del plan de estudios del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Homologado el plan de estudios del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades, de fecha 28 de septiembre de 1993.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, así como en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre,

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de dicho plan de estudios en el «Boletín Oficial del Estado», quedando estructurado conforme figura en el anexo.

León, 10 de marzo de 1994.—El Rector, Julio César Santoyo Mediavilla.