

**MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL TÍTULO
UNIVERSITARIO OFICIAL
MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN EJECUTIVA DE
ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**

Universidad solicitante: UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

Centro responsable: FACULTAD DE TURISMO

Contenido

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título (ESG 1.2)	3
1.1.- Descripción general	3
1.2.- Justificación del interés del título y contextualización	3
1.3.- Objetivos formativos	3
2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje (ESG 1.2)	4
3. Admisión, reconocimiento y movilidad (ESG 1.4)	5
3.1.- Requisitos de acceso y procedimientos de admisión	5
3.2.- Criterios para el reconocimiento y transferencia de créditos	5
3.3.- Procedimiento para la organización de la movilidad de estudiantes propios y de acogida	5
4. Planificación de las Enseñanzas (ESG 1.3)	6
4.1.- Estructura del plan de estudios	6
4.2.- Actividades y metodologías Docentes	7
4.3.- Sistemas de evaluación	8
4.4.- Estructuras curriculares específicas	8
5. Personal académico y de apoyo a la docencia (ESG 1.5)	9
5.1.- Descripción de los perfiles de profesorado y otros recursos Humanos	9
5.2.- Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios	11
6. Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructuras, prácticas y servicios (ESG 1.6)	12
6.1.- Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles	12
6.2.- Gestión de las Prácticas externas	12
6.3.- Previsión de dotación de recursos materiales y servicios	12
7. Calendario de implantación	13
7.1.- Cronograma de implantación	13
7.2.- Procedimiento de adaptación	13
7.3.- Enseñanzas que se extinguen	13
8. Sistema Interno de Garantía de la Calidad (ESG 1.1/1.7/1.8/1.9/1.10)	14
8.1.- Sistema interno de garantía de calidad	14
8.2.- Medios para la información pública	14
8.3.- Anexos	14
Informe previo de la comunidad autónoma	14

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título (ESG 1.2)

1.1.- Descripción general

1.1. Denominación del Título	Máster Universitario en Gestión Ejecutiva de Alojamientos Turísticos		
1.2. Nivel MECES:	3/3		
1.3. Rama:	Ciencias Sociales y Jurídicas		
1.4. Ámbito de conocimiento:	Empresa		
1.4.a) Universidad Responsable:	Universidad de Málaga		
1.4.b) Cód. RUCT y denominación del Centro de impartición responsable:	29015031 Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga		
1.4.c) Centro acreditado institucionalmente	[si]		
1.6.a) Título conjunto:	[si/ nacional]		
1.6.b) Convenio (TC nacional):	https://www.uma.es/facultad-de-turismo/info/147473/proceso-de-firmas/		
1.6.c) Universidades Participantes:	Universidad de Córdoba		
1.6.d) Código RUCT y Denominación de los Centros de impartición	14008688 Facultad de Ciencias del Trabajo de la Universidad de Córdoba		
1.7 Menciones/Especialidades (denominación y ECTS):			
1.7.a) Mención dual:	[no]		
1.7.b) Convenio Mención dual:	(url)		
1.8. Número total de créditos:	60		
Información Referente al centro en el que se imparte el Título:			
1.9. Modalidad de enseñanza (marcar lo que proceda)	<input type="checkbox"/>	Presencial	Núm. Plazas:
	<input checked="" type="checkbox"/>	Híbrida (semipresencial)	Núm. Plazas: 30
	<input type="checkbox"/>	Virtual (No presencial)	Núm. Plazas:
1.9. Número total de plazas:			
1.9.a) Número de plazas de nuevo ingreso para primer curso:	30		
1.10. Idiomas de impartición:	Castellano		

1.2.- Justificación del interés del título y contextualización

Incluir enlace o dirección de acceso a documento pdf.

1. Justificación socioeconómica.

El turismo es uno de los sectores económicos que ha crecido con más intensidad en las últimas décadas a nivel mundial y su proyección sigue una tendencia ascendente, especialmente en países como España, donde tras la COVID-19 se ha erigido como el motor del crecimiento de la economía, tanto en el PIB como en el empleo ([UNWTO, 2024](#); [INE, 2024](#)).

En el crecimiento de este sector turístico tan globalizado y digital, el alojamiento en Andalucía ha seguido la misma tendencia ([Junta de Andalucía, 2023](#)).

Esto ha contribuido a que la competencia entre estas empresas sea cada vez mayor y necesitan adaptarse rápidamente a los cambios continuos e innovar. De ahí la necesidad de capacitar a profesionales que se enfrenten a los nuevos retos del sector de alojamiento.

De hecho, en este sector, al no existir una formación oficial de posgrado en las universidades públicas andaluzas, el alumnado tiene que realizar títulos propios como el Máster de Formación Permanente en Dirección y Gestión Hotelera de la Universidad de Málaga que se imparte desde hace ocho cursos académicos o también el Máster Dirección Hotelera de la Universidad de Sevilla, del que se han impartido veinte ediciones en modalidad presencial y dieciséis en modalidad online. Además de otras tantas instituciones privadas que ofertan en Andalucía esta formación específica en dirección y gestión de alojamientos, pero ninguna de ellas oficial.

La extensa oferta de formación viene justificada por la alta demanda existente entre el alumnado y las empresas del sector del alojamiento en este tipo de formación y por tanto la necesidad de que exista un máster oficial que garantice una formación pública de calidad y la inserción laboral de los egresados.

2. Justificación sobre la viabilidad de nuevas titulaciones.

Según el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT), no existe ningún título de Máster oficial en Gestión Ejecutiva de Alojamientos Turísticos en la Comunidad Andaluza, ni otros títulos relacionados. Existen otros títulos similares en comunidades donde el sector turístico es muy importante, como la Comunidad Catalana y la Comunidad de Madrid, entre otras. Dichos títulos son impartidos por Universidades de reconocido prestigio, como la Universidad de Barcelona o la Universidad Complutense de Madrid, a través de sus Facultades o Escuelas de Turismo.

Por ello, la UMA y la UCO han diseñado esta propuesta de título por la necesidad de dar respuesta al sector del alojamiento en las diferentes modalidades (hoteles, apartamentos, viviendas con fines turísticos, etc.) que han surgido y crecido en los últimos años.

Esta titulación de posgrado se ofertará a alumnado egresado de los grados del ámbito de conocimiento establecido en el RD822/2021 donde se encuentra Turismo (Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio, contabilidad y turismo).

3. Equilibrio territorial en la oferta de enseñanzas.

La zona de influencia es Andalucía, donde no existe ninguna oferta oficial de posgrado de estas características en toda la comunidad que cubra la demanda del sector turístico. Ni en la UMA ni en la UCO se ofertan títulos oficiales que coincidan con los objetivos y contenidos de esta propuesta, ya que está especializada en el sector de alojamientos turísticos.

4. Títulos conjuntos.

El título de máster se plantea con carácter interuniversitario entre las Universidades de Córdoba y Málaga, a través de la Facultad de Turismo de esta última, siendo la responsable principal de la propuesta.

5. Internacionalización.

La titulación tendrá un marcado componente de internacionalización, ya que, por una parte, permitirá la captación de alumnado extranjero, prueba de ello es el alto porcentaje de demanda de alumnado de Latinoamérica en los másteres oficiales del ámbito turístico que se ofertan en las universidades que participan en esta propuesta. Por otra parte, en cuanto a la movilidad de estudiantes, la internacionalización se verá potenciada por los programas Erasmus+ KA131 y Erasmus prácticas, además de los proyectos europeos KA171 de ambas instituciones.

6. Principio de especialización de la Universidad y complementariedad de la programación universitaria.

La UMA posee la Facultad de Turismo, centro especializado en formación turística referente a nivel nacional, y ha dirigido durante dos años y actualmente pertenece a la Conferencia Española de Decanas y Decanos de Turismo (CEDTUR). Además, coordina el Doctorado Interuniversitario en Turismo, integrado por doce universidades españolas. Por otra parte, ha coordinado la Red interuniversitaria de posgrados en Turismo (REDINTUR) durante más de doce años. Recientemente ha creado el Instituto de investigación e innovación turística IATUR, donde la Universidad de Córdoba ha incorporado sus equipos de investigación. Además, en el ámbito de Hospitality and Tourism del ranking de Shanghái, la UMA ha aparecido en 2021 y 2022 entre los cincuenta primeros puestos, y actualmente se encuentra entre los cien primeros puestos.

Asimismo, la Facultad de Ciencias del Trabajo de la UCO también pertenece a la Conferencia Española de Decanas y Decanos de Turismo (CEDTUR), y sus equipos de investigación cuentan con numerosos méritos relevantes, como la participación en proyectos de investigación y de transferencia de distinto ámbito (local, comunitario, nacional e internacional), publicación de

artículos en revistas científicas de primer nivel, publicación de libros o capítulos de libro en editoriales de prestigio, contribución relevante en congresos o conferencias de carácter científico a nivel internacional, dirección de revistas científicas, organización de congresos internacionales, etc., lo que ha dado lugar a su incorporación en el Instituto de investigación e innovación turística IATUR. Además, sus líneas de investigación son complementarias a las de los equipos de investigación de la UMA.

7. Suficiencia de recursos de personal e infraestructuras.

Las universidades cuentan con recursos de profesorado e infraestructuras para impartir el título propuesto.

a) Infraestructuras materiales disponibles.

Las infraestructuras materiales disponibles en las instituciones en las que se imparte el citado Máster son adecuadas y suficientes para la impartición de la docencia en todos sus edificios destinados a este fin. Estas dotaciones se refieren tanto a mobiliario de aulas, como a medios audiovisuales para la impartición de docencia. Además, la UCO y la UMA cuentan con servicios técnicos para mantenimiento y reparación de sus instalaciones, centralizados y coordinados en el servicio Unidad Técnica (<http://www.uco.es/gestion/unidadtecnica/>) y en el Servicio de Construcción, Conservación y Sostenibilidad (<https://www.uma.es/smart-campus/>), respectivamente.

Otros servicios relacionados, por ejemplo, son:

- Servicio de Coordinación de la Docencia: http://www.uco.es/gestion/coordinacion_docencia/
- Inspección de Servicios: <https://www.uma.es/inspeccion-de-servicios/>
- Dirección General de Prevención y Protección Ambiental: <https://www.uco.es/sepa/es/>

La Facultad de Ciencias del Trabajo y la Facultad de Turismo cuentan actualmente con una dotación de recursos materiales y servicios apropiada. En lo que respecta a los medios materiales y servicios clave disponibles (espacios, instalaciones, laboratorios, equipamiento científico, bibliotecas, salas de lectura, salas de estudio, conexión a internet, aulas de informática con nuevas tecnologías, posibilidad de grabación y retransmisión en streaming, etc.), los mismos son adecuados para garantizar el desarrollo de las actividades formativas planificadas, observando los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos. En todo caso, el desarrollo y puesta en marcha, así como la adaptación a las nuevas metodologías docentes que impone el EEES pueden requerir nuevas necesidades no cubiertas actualmente.

b) Personal docente e investigador.

El personal docente e investigador que participa en el Máster, las asignaturas en las que impartirán docencia y la carga docente asumida en las respectivas asignaturas son:

PROFESORADO	ÁREA	ASIGNATURA	CARGA DOCENTE
Leonor M. Pérez Naranjo (LPN) / Maribel Rodríguez Zapatero (MRZ)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UCO)	Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos	6
Antonio Peláez Verdet (APV)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UMA)	Dirección y gestión de operaciones en alojamientos turísticos	6
Josefa García Mestanza (JGM)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UMA)	Dirección estratégica e innovación en alojamientos turísticos	6
Juan C. Granados Payán (JGP) / Maribel Rodríguez Zapatero (MRZ)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UCO)	Dirección comercial en alojamientos turísticos: revenue management	6
Ana Isabel Gaspar González (AIGG)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UMA)	Dirección de recursos humanos en alojamientos turísticos	6

Juan C. Granados Payán (JGP)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UCO)	Dirección y gestión de eventos	3
Nuria Celular Villamandos (NCV) / Ricardo D. Hernández Rojas (RHR)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UCO) / ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD (UCO)	Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos	3
José A. Gómez Limón (JGL) / Mercedes Luque Vílchez (MLV) / José A. Fernández Gallardo (JFG)	ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD (UCO)	Viabilidad de proyectos en los alojamientos turísticos y análisis de inversiones	3
Ángel Ramón Morales Baños (ARMB)	ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD (UMA)	Contabilidad financiera y de gestión en alojamientos turísticos	3
Antonio Guevara Plaza (AGP) / María Jesús Carrasco Santos (MJCS)	LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS (UMA) / COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS (UMA)	Canales de distribución online	3
Marco Antonio Crus Morato (MACM)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UMA)	Gestión de la calidad en alojamientos turísticos	3
José A. Pedraza Rodríguez (JPR) / Noel Muñiz Rodríguez (NMR)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UCO)	Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos	3
Virginia Navajas Romero (VNR)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UCO)	Social Media Marketing	3
Josefa García Mestanza (JGM)	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS (UMA)	Emprendimiento en el sector de alojamiento turístico	3
*	**	Prácticas externas	12
*	**	TFM	6

*Todo el profesorado en función de su carga docente. **Todas las áreas del Máster.

1.3.- Objetivos formativos

Principales objetivos formativos del título

El objetivo principal es formar profesionales con competencias necesarias para ocupar puestos de distinta responsabilidad para dirigir, gestionar y transformar empresas de alojamiento turístico, capacitar al alumnado para tomar decisiones estratégicas y operativas en contextos dinámicos y ágiles. Por último, se pretende que el alumnado comprenda modelos de gestión basados en criterios sostenibles en los ámbitos social, económico y ambiental.

Objetivos formativos de las menciones o especialidades

Completar solo en caso de que el plan de estudios contemple menciones o especialidades de acuerdo a las orientaciones de la [guía para la elaboración de la memoria de verificación](#).

Estructuras curriculares específicas y Estrategias metodológicas de innovación docente específicas y justificación de sus objetivos

Completar solo en caso de que el plan de estudios las contemple. Incluir enlace a documento pdf.

Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas y profesiones reguladas

Perfiles de egreso:	Tras la conclusión de estos estudios, los titulados tendrán las salidas profesionales de gestión ejecutiva en alojamientos turísticos, como las que se indican a continuación: -Director de Cadena Hotelera -Director de establecimientos de alojamiento -Director de Operaciones -Director Económico-Financiero -Director de Recursos Humanos -Director de Márquetin -Director de Calidad -Responsable de Prevención en Riesgos Laborales -Jefes de división de grupos empresariales -Responsable de división de alimentos y bebidas -Responsable de eventos -Responsable de proyectos -Responsable de Responsabilidad Social Corporativa -Supervisor operativo de alojamientos turísticos
Habilita para profesión regulada:	[no]
Profesión regulada:	
Acuerdo:	
Norma:	
Condición de acceso para título profesional:	[no]
Título profesional:	

2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje (ESG 1.2)

Código (C/COM/HD)	Descripción	Tipo <i>Conocimientos o contenidos (C)</i> <i>Competencias (COM)</i> <i>Habilidades o Destrezas (HD)</i>
C01	Profundizar en los conocimientos de las diversas áreas de una empresa de alojamiento turístico con un enfoque de globalidad desde la dirección.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C02	Adquirir conocimientos avanzados para dar respuesta a las distintas exigencias del mercado de alojamientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C03	Conocer las diferentes tipologías de alojamientos turísticos y sus características en base a los aspectos legales.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C04	Conocer y comprender las tendencias emergentes y los nuevos modelos de negocio en el sector de los alojamientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C05	Aprender los principios fundamentales de la dirección y gestión operativa en alojamientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C06	Conocer cualificadamente las operaciones y procesos de los distintos servicios prestados en el marco de la actividad de un alojamiento turístico, para su adecuada ejecución.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>

C07	Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar e implementar estrategias efectivas que impulsen el crecimiento y la competitividad de los alojamientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C08	Conocer y explorar las últimas tendencias y prácticas innovadoras en la gestión de alojamientos turísticos, incluyendo tecnologías disruptivas y nuevos enfoques en la experiencia del cliente.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C09	Comprender los retos y oportunidades que el entorno actual ofrece para el desarrollo o la reinversión de negocios.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C10	Adquirir los conocimientos necesarios para definir las estrategias y políticas comerciales en los alojamientos turísticos en función de las necesidades de sus consumidores.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C11	Conocer y entender los principios y técnicas del revenue management para maximizar la rentabilidad de los alojamientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C12	Aprender a definir e implantar los diferentes procesos de gestión de los recursos humanos, atendiendo a las singularidades de los alojamientos turísticos, y a la necesaria flexibilidad en un sector con una importante estacionalidad en la demanda.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C13	Conocer las herramientas propias de la gestión del capital humano en el sector de los alojamientos turísticos, para su adecuada ejecución.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C14	Aprender los conocimientos necesarios para dirigir y gestionar eventos dentro en los establecimientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C15	Comprender los aspectos clave de la dirección y gestión de restaurantes, bares, catering y otros servicios o experiencias gastronómicas en los alojamientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C16	Adquirir los conocimientos necesarios para evaluar la viabilidad financiera de proyectos de alojamientos turísticos y realizar análisis de inversiones sólidas para la toma de decisiones estratégicas.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C17	Conocer los principios contables y financieros fundamentales aplicados al sector de los alojamientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C18	Conocer y entender el papel crucial de los canales de distribución online en la comercialización y venta de habitaciones de alojamientos turísticos, así como la optimización de la presencia en plataformas digitales.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C19	Conocer los principios y sistemas de gestión de la calidad y mejora continua y las mejores prácticas para garantizar la satisfacción del cliente y la excelencia operativa en los alojamientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C20	Conocer las implicaciones éticas y legales de la Responsabilidad Social Corporativa en el sector de los alojamientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C21	Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar estrategias efectivas de gestión de riesgos laborales a fin de garantizar un entorno seguro y saludable para los empleados.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C22	Conocer y dominar las estrategias de marketing en redes sociales para promover la marca del alojamiento turístico, interactuar con los clientes y aumentar la visibilidad en línea.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C23	Adquirir la cultura y los conocimientos necesarios para emprender un negocio de alojamientos turísticos y elaborar un plan de negocio.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C24	Aplicar de manera práctica y en el contexto profesional de una empresa de alojamiento turístico las competencias adquiridas en las distintas asignaturas cursadas en el máster.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C25	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>

	en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos relacionados con la gestión ejecutiva.	
C26	Identificar los elementos inherentes a la calidad y su importancia en el turismo en general y en los alojamientos turísticos en particular.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
C27	Conocer los métodos y técnicas para la formulación, realización, presentación y defensa de un trabajo fin de máster en el ámbito de los alojamientos turísticos.	<i>Conocimientos o contenidos (C)</i>
COM01	Capacidad de dirigir y gestionar alojamientos turísticos integrados en la realidad sectorial actual.	<i>Competencias (COM)</i>
COM02	Capacidad de analizar, sintetizar e integrar los aspectos derivados de la actividad de un alojamiento turístico, así como de sus servicios complementarios.	<i>Competencias (COM)</i>
COM03	Desarrollar y perfeccionar la capacidad de liderazgo y trabajo en equipo, cooperación interdisciplinar y un enfoque basado en potenciar las relaciones interpersonales para gestionar y dirigir de manera eficiente la consecución de objetivos organizativos.	<i>Competencias (COM)</i>
COM04	Capacidad para pensar de manera crítica y anticipar tendencias del mercado, desarrollando estrategias innovadoras para el éxito del negocio.	<i>Competencias (COM)</i>
COM05	Capacidad para identificar, analizar y resolver eficazmente desafíos operativos y comerciales en el sector de los alojamientos turísticos.	<i>Competencias (COM)</i>
COM06	Capacidad para ofrecer un servicio excepcional al cliente, creando experiencias memorables.	<i>Competencias (COM)</i>
COM07	Integrar los conocimientos adquiridos y formular juicios a partir de una información incompleta o limitada, utilizando la terminología especializada del sector.	<i>Competencias (COM)</i>
COM08	Compromiso ético y responsable con la sociedad.	<i>Competencias (COM)</i>
COM09	Iniciativa y espíritu emprendedor.	<i>Competencias (COM)</i>
COM10	Aprender a trabajar en equipo, identificando las competencias y habilidades a nivel individual, grupal y organizativo de los diferentes componentes del mismo, desarrollando un comportamiento asertivo, adaptabilidad a los cambios y respetando la diversidad de género, cultura, formación y personalidad.	<i>Competencias (COM)</i>
COM11	Saber comunicar conocimientos, conclusiones y razones que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.	<i>Competencias (COM)</i>
COM12	Aprender a ser autónomo para continuar estudiando un determinado problema de investigación.	<i>Competencias (COM)</i>
COM13	Interpretar y evaluar con espíritu crítico los resultados obtenidos.	<i>Competencias (COM)</i>
COM14	Argumentar y defender puntos de vista personales apoyándose en conocimientos técnicos y científicos.	<i>Competencias (COM)</i>
HD01	Fomentar y gestionar el cambio continuo.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD02	Identificar oportunidades de negocio y desarrollar planes de negocio sólidos para proyectos de alojamientos turísticos innovadores y exitosos.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD03	Integrar y saber aplicar los procedimientos de dirección y gestión de un alojamiento turístico, así como de los servicios complementarios que oferte (restauración, eventos...).	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD04	Dominio de software y sistemas de gestión de alojamientos turísticos, así como de los servicios complementarios que ofrecen.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>

HD05	Recopilar, analizar e interpretar datos relevantes para la toma de decisiones estratégicas en la gestión de alojamientos turísticos.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD06	Habilidad para pensar de manera innovadora y encontrar soluciones creativas a desafíos y obstáculos en la gestión de alojamientos turísticos.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD07	Destreza para obtener y utilizar información en fuentes especializadas de marketing y comunicación.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD08	Adquirir habilidades de negociación y manejo de las técnicas de comunicación y persuasión.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD09	Habilidad para construir y mantener relaciones sólidas con clientes, proveedores y otras partes interesadas en el sector de los alojamientos turísticos.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD10	Habilidad para reclutar, capacitar y desarrollar talento humano en el sector de alojamientos turísticos, asegurando un equipo comprometido y motivado.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD11	Habilidades directivas para la dirección de equipos.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD12	Desarrollar la capacidad de toma de decisiones estratégicas y operacionales en base a herramientas de gestión y análisis económico financiero aplicable a empresas de alojamientos turísticos.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD13	Habilidad para implementar prácticas y políticas sostenibles en el alojamiento turístico, minimizando el impacto ambiental y promoviendo la responsabilidad social corporativa.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD14	Habilidad para identificar y mitigar los riesgos operativos y de seguridad en el alojamiento turístico, garantizando un entorno seguro para huéspedes y empleados.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD15	Definir prioridades en la consecución de objetivos tácticos y estratégicos propios de empresas de alojamiento turístico.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD16	Adquirir las capacidades necesarias para desempeñar un papel innovador, prospectivo y proactivo en el ámbito profesional del alojamiento turístico.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD17	Tomar decisiones y resolver problemas complejos propios del alojamiento turístico en niveles profesionales medios y altos.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD18	Planificar y liderar equipos multidisciplinares.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD19	Ser capaz de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD20	Comprender la importancia de la calidad en el turismo en general y en los alojamientos turísticos en particular.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD21	Habilidad para negociar.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD22	Localizar y gestionar información especializada.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD23	Aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>
HD24	Comprender y aplicar la dimensión legal y medioambiental de las acciones empresariales de alojamiento turísticos.	<i>Habilidades o Destrezas (H-D)</i>

3. Admisión, reconocimiento y movilidad (ESG 1.4)

3.1.- Requisitos de acceso y procedimientos de admisión

¿Cumple requisitos de acceso según legislación vigente?

[Si]

Incluir texto descriptivo según la [guía para la elaboración de la memoria de verificación](#).

De acuerdo con las previsiones del art. 75 de la Ley 15/2003, Andaluza de Universidades, a los únicos efectos del ingreso en los centros universitarios, todas las Universidades públicas andaluzas se constituyen en un distrito único. En consecuencia los procesos de admisión de alumnos se realizan de acuerdo con los criterios que establezca la Comisión de Distrito Único Andaluz, considerándose en los mismos la existencia de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad.

Requisitos de acceso

Podrán acceder al Máster quienes estén en posesión del título español de Arquitecto, Ingeniero, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Graduado, Diplomado, Maestro o cualquier otro declarado expresamente equivalente. No obstante, al máster tendrán acceso preferente alumnos de las titulaciones de turismo, seguidas de las del ámbito de conocimiento de Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márketing, comercio y contabilidad.

Con respecto a las titulaciones en turismo, se contempla la posibilidad de acceso para los diplomados en turismo, diplomados en empresas y actividades turísticas y otros títulos en turismo con homologación a diplomatura.

Igualmente podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos extranjeros con títulos afines a los relacionados anteriormente sin necesidad de la previa homologación de sus títulos, con la comprobación previa que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos españoles de Grado y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a estudios de Posgrado.

Los estudiantes de nacionalidad extranjera procedentes de países no hispanoparlantes deben acreditar un nivel B2 de español. La acreditación debe estar expedida por el Instituto Cervantes (DELE o SIELE).

Procedimiento y criterios de Admisión

Los criterios de admisión que permitirán priorizar las solicitudes cuando la demanda de plazas de nuevo ingreso supere a la oferta serán:

- Expediente Académico 70%
- Currículo que acredite experiencia profesional en actividades relacionadas con el objeto del máster 30%.

El procedimiento y criterios de admisión seguirán lo dispuesto en los Reglamentos de estudios conducentes a los títulos oficiales de Máster Universitario de ambas universidades:

- En la Universidad de Málaga la aplicación de los requisitos específicos de admisión se realizará conforme a lo dispuesto en el Reglamento de estudios conducentes a los títulos oficiales de Máster Universitario de la Universidad de Málaga, aprobado en el Consejo de Gobierno de 25 de Octubre de 2013 (a consultar en las siguientes url http://www.uma.es/secretariageneral/normativa/propia/consejo/octubre_2013/Anexo01.pdf y en <https://www.uma.es/secretaria-general-uma/info/136285/nor1-grmu-reglamento-de-estudios-oficiales-conducentes-los-titulos-oficiales-de-master-de-la-universidad-de-malaga/>).

- En la Universidad de Córdoba la aplicación de los requisitos específicos de admisión se realizará conforme a lo dispuesto en el Reglamento 35/2019 de los Estudios de Máster Universitario, aprobado en el Consejo de Gobierno de 19 de diciembre de 2019 (a consultar en la siguiente url <https://www.uco.es/estudios/idep/menu-masteres/normativa>).

3.2.- Criterios para el reconocimiento y transferencia de créditos

Se completará la tabla con los créditos aplicables al título y en %. En caso de no reconocer ECTS se completará con un 0.

Tipos de reconocimiento	Mínimo	Máximo	Documento
Créditos cursados en Centros de formación profesional de grado superior	0	0	Adjuntar convenio
Créditos cursados en Títulos propios	0	0	Adjuntar documento título propio
Créditos cursados por Acreditación Experiencia Laboral y Profesional	0	12	<p>La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán, a efectos de la obtención del título, siempre y cuando dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes al título. Para ello, se aplicará lo siguiente:</p> <p>1) La parte del plan de estudios afectada por el reconocimiento será la asignatura Prácticas Externas por experiencia laboral demostrada.</p> <p>Por cuenta ajena:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Solicitud dirigida a la Dirección del Máster. b) Copia del contrato de trabajo. Se exigirá que dicho trabajo corresponda a una categoría profesional que esté acorde con las competencias de la titulación. c) Informe de vida laboral. d) Memoria del trabajo desempeñado conforme a lo establecido por el Centro. <p>Por cuenta propia:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Solicitud dirigida a la Dirección del Máster. b) Copia de alta de la actividad. Se exigirá que la labor realizada esté acorde con las competencias de la titulación. c) Informe de vida laboral. d) Memoria del trabajo desempeñado conforme a lo establecido por el Centro. <p>2) La experiencia profesional y laboral deberá corresponder a un tiempo mínimo de 300 h., equivalente a las horas de trabajo de los 12 ECTS de las prácticas externas.</p>

Incluir dirección web con el procedimiento general de la universidad para el reconocimiento de ECTS y en su caso, si los hay la descripción de los criterios específico del título según la [guía para la elaboración de la memoria de verificación](#).

PREVALENCIA NORMATIVA

En todo lo que las Normas de la Universidad de Málaga y de la Universidad de Córdoba reguladoras de los reconocimientos de estudios o actividades, y de la experiencia laboral o profesional, a efectos de la obtención de títulos universitarios oficiales de Graduado y Máster Universitario, así como de la transferencia de créditos se opongan a lo establecido al respecto en el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, se estará a lo dispuesto en esta última norma.

El artículo 10 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, indica que los procedimientos de reconocimiento y de transferencia de créditos académicos en los títulos universitarios oficiales tienen por objeto facilitar la movilidad del estudiantado entre títulos universitarios oficiales españoles, así como entre estos y los títulos universitarios extranjeros.

En esta línea, las “Normas reguladoras de los reconocimientos de estudios o actividades, y de la experiencia laboral o profesional, a efectos de la obtención de títulos universitarios oficiales de Graduado y Máster Universitario, así como de la transferencia de créditos” de las respectivas universidades son:

- Universidad de Málaga

https://www.uma.es/media/files/NORMAS_REGULADORAS_DE_LOS_RECONOCIMIENTOS_ESTUDIOS_Y_EXPERIENCIA_PROF..pdf

- Universidad de Córdoba

La regulación del reconocimiento de créditos en estudios de máster universitario en la UCO está establecida en el Capítulo III del Reglamento 35/2019 de los Estudios de Máster Universitario y se puede acceder en el siguiente enlace:

<https://www.uco.es/estudios/idep/menu-masteres/estudiantes/reconocimiento-de-creditos>

3.3.- Procedimiento para la organización de la movilidad de estudiantes propios y de acogida

Incluir dirección web con el procedimiento general de la universidad para la movilidad y en su caso, si los hay la descripción de los criterios específico del título según la [guía para la elaboración de la memoria de verificación](#).

El procedimiento para la organización de la movilidad de estudiantes propios y de acogida se define a través de la Oficina de Relaciones Internacionales. Por tanto, al ser un título interuniversitario se indican los procedimientos para la organización de la movilidad de estudiantes propios y de acogida de ambas instituciones:

- Universidad de Málaga. Movilidad estudiantil

<https://www.uma.es/cms/base/ver/section/document/10873/movilidad-home/>

- Universidad de Córdoba. Movilidad estudiantil

<https://www.uco.es/internacional/movilidad/es/movilidad-estudiantes-master>

4. Planificación de las Enseñanzas (ESG 1.3)

4.1.- Estructura del plan de estudios

Incluir enlace a documento con una breve descripción del plan de estudios sobre cómo se va a estructurar a nivel de módulo o materia (nivel 1) o materia o asignatura (nivel 2), asignatura (nivel 3).

En este documento se incluirá la información sobre **Procedimientos de coordinación docente horizontal y vertical del plan de estudios** según la [guía para la elaboración de la memoria de verificación](#).

Tabla x. Estructura del plan de estudios

Créditos obligatorios	30
Créditos optativos	12
Créditos de prácticas académicas externas	12
Créditos de Trabajo Fin de Máster	6
Total Créditos ECTS	60

Tabla X. Resumen del plan de estudios (estructura semestral)

Cursos	Semestre	
	Semestre 1	Semestre 2
Curso 1	<p>ECTS: 30</p> <p>Módulos/Materias/asignaturas:</p> <p>Empresa</p> <p>/ Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos (ECTS: 6)</p> <p>/ Dirección y gestión de operaciones en alojamientos turísticos (ECTS: 6)</p> <p>/ Dirección estratégica e innovación en alojamientos turísticos (ECTS: 6)</p> <p>/ Dirección comercial de alojamientos turísticos: revenue management (ECTS: 6)</p> <p>/ Dirección de recursos humanos en alojamientos turísticos (ECTS: 6)</p> <p>Tipología (carácter): Obligatorio</p> <p>Modalidad: Híbrida</p> <p>Lengua: Castellano</p>	<p>ECTS: 30</p> <p>Módulos/Materias/asignaturas:</p> <p>Optatividad (se cursarán 12 ECTS)</p> <p>/ Dirección y gestión de eventos (ECTS: 3)</p> <p>/ Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos (ECTS: 3)</p> <p>/ Viabilidad de proyectos de alojamientos turísticos y análisis de inversiones (ECTS: 3)</p> <p>/ Contabilidad financiera y de gestión en alojamientos turísticos (ECTS: 3)</p> <p>/ Canales de distribución online (ECTS: 3)</p> <p>/ Gestión de la calidad en alojamientos turísticos (ECTS: 3)</p> <p>/ Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos (ECTS: 3)</p> <p>/ Social Media Marketing (ECTS: 3)</p> <p>/ Emprendimiento en el sector de alojamiento turístico (ECTS: 3)</p> <p>Tipología (carácter): Optativo</p> <p>Modalidad: Híbrida</p> <p>Lengua: Castellano</p> <p>Módulos/Materias/asignaturas:</p> <p>Prácticas / Prácticas externas (ECTS: 12)</p> <p>Tipología (carácter): Prácticas académicas externas</p> <p>Modalidad: Presencial o híbrida si las circunstancias lo requieren</p> <p>Lengua: Castellano</p> <p>Módulos/Materias/asignaturas:</p>

		Trabajo Fin de Máster / Trabajo Fin de Máster (ECTS: 6) <u>Tipología (carácter):</u> Trabajo Fin de Máster <u>Modalidad:</u> Híbrida <u>Lengua:</u> Castellano
--	--	---

Si el título oferta menciones/especialidades deberá presentar como se configuran:

Tabla X. Estructura de las menciones/especialidades

Menciones / Especialidades			
	Materias/asignaturas	Semestre / Trimestre	Créditos ECTS
Denominación y créditos ECTS			
	Materias/asignaturas	Semestre / Trimestre	Créditos ECTS
Denominación y créditos ECTS			

La descripción de los módulos/materias/asignaturas debe completarse con la siguiente información:

Tabla X. Plan de estudios detallado

Materia 1: Empresa	
Número de créditos ECTS	30
Tipología	Obligatoria
Organización temporal	Semestre nº 1
Modalidad	Híbrida
Resultados del proceso de formación y aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Conocimientos o contenidos:</i> C01, C02, C03, C04, C05, C06, C07, C08, C09, C12 y C13. - <i>Competencias:</i> COM01, COM02, COM03, COM04, COM05, COM06, COM08 y COM10. - <i>Habilidades o destrezas:</i> HD01, HD03, HD05, HD06, HD09, HD10, HD11, HD16 y HD24.
Asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos (semestre 1, 6 créditos ECTS).</i> - <i>Dirección y gestión de operaciones en alojamientos turísticos (semestre 1, 6 créditos ECTS).</i> - <i>Dirección estratégica e innovación en alojamientos turísticos (semestre 1, 6 créditos ECTS).</i> - <i>Dirección comercial de alojamientos turísticos: revenue management (semestre 1, 6 créditos ECTS).</i> - <i>Dirección de recursos humanos en alojamientos turísticos (semestre 1, 6 créditos ECTS).</i>
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la materia/asignatura	<p>Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos</p> <p><i>La asignatura introduce el concepto de alojamiento turístico y sus distintas tipologías, incluyendo los modelos de negocio más innovadores en el panorama actual y poniendo el foco en la cultura de servicio. Además, analiza especialmente los alojamientos turísticos en Andalucía y su normativa legal (Anexo 01).</i></p>

	<p>Dirección y gestión de operaciones en alojamientos turísticos</p> <p>La asignatura comprende los procesos y decisiones vinculados a la operativa de los alojamientos turísticos (Anexo 01).</p> <p>Dirección estratégica e innovación en alojamientos turísticos</p> <p>La asignatura efectúa un análisis del entorno general y específico a fin de elaborar la planificación y ejercer la dirección de una forma eficiente e innovadora (Anexo 01).</p> <p>Dirección comercial de alojamientos turísticos: revenue management</p> <p>La asignatura se centra en la planificación y dirección comercial de los alojamientos turísticos, el revenue management y la fidelización de clientes (Anexo 01).</p> <p>Dirección de recursos humanos en alojamientos turísticos</p> <p>La asignatura forma en la gestión estratégica los recursos humanos a partir de la comprensión del entorno económico, laboral y social, caracterizado por un sector turístico dinámico y cambiante (Anexo 01).</p>
<p>Actividades formativas/Metodologías docentes</p>	<p>Actividades formativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AF01. Actividades teórico-prácticas. - AF02. Actividades de evaluación. - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante. <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD01. Método expositivo. - MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos. - MD03. Aprendizaje basado en problemas. - MD04. Salidas técnicas. - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos. - MD06. Seminarios y talleres.
<p>Sistemas de evaluación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
<p>Observaciones</p>	
<p>Materia 2: Optatividad</p>	
<p>Número ECTS</p>	<p>12 (a escoger de 27 ECTS)</p>
<p>Tipología</p>	<p>Optativa</p>
<p>Organización temporal</p>	<p>Semestre nº 2</p>
<p>Modalidad</p>	<p>Híbrida</p>
<p>Resultados del proceso de formación y aprendizaje</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conocimientos o contenidos: C04, C07, C08, C10, C11, C14, C15, C16, C17, C18, C19, C20, C21, C22, C23, C25 y C26.

	<ul style="list-style-type: none"> - Competencias: COM01, COM02, COM03, COM04, COM05, COM06, COM07, COM08, COM09, COM10, COM11, COM12, COM13 y COM14. - Habilidades o destrezas: HD01, HD02, HD03, HD04, HD05, HD06, HD07, HD08, HD09, HD12, HD13, HD14, HD15, HD16, HD17, HD18, HD19, HD20, HD21, HD22 y HD23.
--	---

Asignaturas

- Dirección y gestión de eventos (semestre 2, 3 créditos ECTS).
- Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos (semestre 2, 3 créditos ECTS).
- Viabilidad de proyectos de alojamientos turísticos y análisis de inversiones (semestre 2, 3 créditos ECTS).
- Contabilidad financiera y de gestión en alojamientos turísticos (semestre 2, 3 créditos ECTS).
- Canales de distribución online (semestre 2, 3 créditos ECTS).
- Gestión de la calidad en alojamientos turísticos (semestre 2, 3 créditos ECTS).
- Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos (semestre 2, 3 créditos ECTS).
- Social Media Marketing (semestre 2, 3 créditos ECTS).
- Emprendimiento en el sector de alojamiento turístico (semestre 2, 3 créditos ECTS).

Lenguas	Castellano
----------------	------------

Contenidos propios de la materia/asignatura

Dirección y gestión de eventos

La asignatura aborda los diferentes tipos de eventos dentro de un alojamiento turístico, proporcionando los conocimientos necesarios para la dirección y gestión de eventos de manera eficiente, cumpliendo con los objetivos de los clientes y contribuyendo al éxito del negocio (Anexo 01).

Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos

La asignatura profundiza en los procesos de gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos, en las distintas áreas funcionales de aprovisionamiento, producción, financiera y atención al cliente (Anexo 01).

Viabilidad de proyectos de alojamientos turísticos y análisis de inversiones

La asignatura analiza la viabilidad técnica y económico-financiera de un proyecto de alojamientos turísticos (Anexo 01).

Contabilidad financiera y de gestión en alojamientos turísticos

La asignatura facilita herramientas al alumnado para el análisis crítico de la información económico-financiera y de costes para la toma de decisiones en alojamientos turísticos (Anexo 01).

Canales de distribución online

La asignatura aborda los canales de distribución online en el contexto de alojamientos turísticos (Anexo 01).

Gestión de la calidad en alojamientos turísticos

La asignatura desarrolla los fundamentos y procesos para la gestión de la calidad como camino a la excelencia en los alojamientos turísticos (Anexo 01).

Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos

La asignatura se enfoca en la Responsabilidad Social Corporativa, abordando diferentes aspectos de la gestión de la sostenibilidad en los alojamientos turísticos, así como en la Prevención de Riesgos Laborales, a fin de gestionar la seguridad y salud laboral en alojamientos turísticos (Anexo 01).

Social Media Marketing

La asignatura se centra en el Plan de Medios Sociales de un alojamiento turístico, dando a conocer las herramientas que tienen a su disposición las empresas para diseñar y desarrollar estrategias y acciones de marketing en redes sociales (Anexo 01).

Emprendimiento en el sector de alojamiento turístico

La asignatura da a conocer el proceso de creación de nuevas empresas de alojamiento turístico, así como la importancia de la transferencia de conocimiento y de la innovación en el ámbito del turismo (Anexo 01).

Actividades formativas (presencialidad en horas)/Metodologías docentes

Actividades formativas:
- AF01. Actividades teórico-prácticas.
- AF02. Actividades de evaluación.
- AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante.

Metodologías docentes:
- MD01. Método expositivo.
- MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos.
- MD03. Aprendizaje basado en problemas.
- MD04. Salidas técnicas.
- MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos.
- MD06. Seminarios y talleres.

Sistemas de evaluación

- SE01. Evaluación continua.
- SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales.
- SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.

Observaciones	
Materia 3: Prácticas	
Número ECTS	12
Tipología	Prácticas externas
Organización temporal	Semestre nº 2
Modalidad	<i>La modalidad en la que se propone este título es de carácter híbrido, aunque las prácticas serán presenciales, siempre que las circunstancias lo permitan, y se complementará con un apoyo virtual: los profesores y estudiantes dispondrán de un entorno virtual (Campus Virtual) como herramienta de docencia y aprendizaje, proporcionando los recursos necesarios para ello (foros, chat, wikis, tareas, pruebas, consulta de calificaciones, entre otros).</i>
Resultados del proceso de formación y aprendizaje	<p><i>El alumnado será capaz de aplicar de manera práctica y en el contexto profesional de una empresa de alojamiento turístico los conocimientos, habilidades y competencias adquiridas en las distintas asignaturas cursadas en el máster, entre las que cabe destacar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> → <i>Conocimientos o contenidos: C24 y C25.</i> → <i>Competencias: COM02, COM03, COM06, COM08 y COM10.</i> → <i>Habilidades o destrezas: HD03, HD04, HD15, HD16, HD17, HD18, HD19 y HD21.</i>
Asignaturas	- <i>Prácticas externas (semestre 2, 12 créditos ECTS)</i>
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la materia/asignatura	<i>Las prácticas externas son un conjunto de actividades orientadas a un aprendizaje basado en la acción y la experiencia para permitir la adquisición e integración de destrezas y conocimientos. De acuerdo con los objetivos establecidos en los módulos, los estudiantes deberán realizar las prácticas con carácter obligatorio, desarrollando las competencias específicas asociadas al título, adquiridas a lo largo del periodo docente. Las prácticas deben permitir a los estudiantes, entre otras, realizar actividades dirigidas a la aplicabilidad de los conocimientos teóricos, metodológicos y de técnicas adquiridas a lo largo de la formación, trabajando en equipo y desarrollando las habilidades y destrezas de un profesional de este perfil de estudios. Las prácticas deben desarrollarse en instituciones y empresas que tengan convenios con la Universidad de Málaga y/o la Universidad de Córdoba.</i>
Actividades formativas (presencialidad en horas)/Metodologías docentes	<p><i>Actividades formativas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>AF04. Actividades en la empresa de alojamiento turístico (285 horas).</i> - <i>AF05. Elaboración de memoria (10 horas).</i> - <i>AF06. Tutorización (5 horas).</i> <p><i>Como metodología de esta materia se proponen actividades de tutorización previa al inicio de las prácticas en las que se establecerán las bases, los objetivos y el programa formativo a desarrollar por el alumnado durante las mismas. Además de su inscripción en la plataforma disponible a tal efecto. En el caso de la UMA se utiliza la plataforma Icaro. Durante el transcurso de las mismas el alumnado desarrollará su práctica curricular en la empresa de alojamiento turístico adjudicada las actividades propias al proyecto formativo, que deberán ser acordes a los conocimientos, habilidades y competencias adquiridas en la titulación. A lo largo de todo este periodo el alumnado deberá mantener de forma periódica sesiones de tutorización, tanto con el profesor como con el responsable asignado</i></p>

en la empresa (tutorización profesional), en las que se irá analizando la adecuación del alumnado a las tareas asignadas.

- MD03. Aprendizaje basado en problemas.

Sistemas de evaluación

- SE01. Evaluación continua.
- SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales.
- SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.

El sistema de evaluación (SE01, SE02 y SE03) se efectuará conforme a lo establecido en el Reglamento de Prácticas de la Facultad de Turismo de la UMA

https://www.uma.es/media/files/TU_practicas_reglamento_10-02-2017.pdf

Este reglamento es acorde con el Reglamento 35/2019 de los Estudios de Máster Universitario de la Universidad de Córdoba, así como con el Reglamento sobre las Prácticas Académicas Externas de la Universidad de Córdoba.

La primera convocatoria ordinaria será evaluada en función de la modalidad elegida por el alumnado (A=por trabajo o realización de prácticas extracurriculares y/o internacionales de gestión ejecutiva en alojamiento turísticos, B.1=propuesta de destino por parte del alumnado, B.2=propuesta de destino por parte del alojamiento turístico y B.3=oferta general).

La segunda convocatoria ordinaria será evaluada en función de la modalidad elegida por el alumnado, que sólo podrán ser A, B.1 y B.2

Si en los plazos establecidos por los Centros, en cada una de las convocatorias, el alumnado no opta por ninguna de las modalidades será calificado como NO PRESENTADO.

Las prácticas externas curriculares serán evaluadas por el/la tutor/a académico/a.

Para la calificación global de la asignatura el/la tutor/a académico/a elaborará y presentará un informe individualizado de valoración en el que se ponderarán:

MODALIDAD A:

- a) Informe favorable vinculante de la Comisión de Prácticas (5 puntos).
- b) Valoración de la memoria final del estudiantado (máximo 5 puntos).

MODALIDAD B:

Para proceder a la superación de la asignatura el alumnado deberá realizar obligatoriamente la componente presencial de la parte práctica de la asignatura en el cómputo total de su duración y presentar la memoria en el plazo correspondiente establecido, salvo causas excepcionales debidamente justificadas. La Comisión de Prácticas resolverá, en cada caso, los supuestos excepcionales alegados para las solicitudes presentadas.

En la valoración se ponderarán:

- a) Informe del/la tutor/a de la entidad colaboradora (máximo 5 puntos).
- b) Valoración de la memoria final del estudiantado (máximo 5 puntos).

La no realización en su totalidad de la componente presencial de las prácticas curriculares o la falta de presentación de la memoria en el plazo establecido, se calificará como SUSPENSO.

Aquel alumnado que, por causas excepcionales, debidamente justificadas, no haya finalizado la realización de la práctica asignada, y, por tanto, no haya superado la asignatura en la convocatoria de junio, podrá hacerlo en la segunda convocatoria ordinaria (septiembre) optando por:

- a) Presentación de la memoria de la práctica de la empresa adjudicada en la MODALIDAD B, en el plazo establecido en el calendario de exámenes.
- b) Solicitud de exención de la parte práctica de la asignatura por cualquiera de los casos contemplados en la MODALIDAD A, y con los requisitos establecidos en la normativa, en el plazo establecido por la secretaría de los Centros.

Observaciones	
Materia 4: Trabajo Fin de Máster	
Número ECTS	6
Tipología	Trabajo Fin de Máster
Organización temporal	Semestre nº 2
Modalidad	Híbrida
Resultados del proceso de formación y aprendizaje	<p>Los resultados del proceso de formación y aprendizaje del Trabajo Fin de Máster permitirá al alumnado desarrollar conocimientos, competencias y habilidades, entre las que cabe destacar:</p> <ul style="list-style-type: none"> → Conocimientos o contenidos: C27. → Competencias: COM04, COM07, COM08, COM09, COM11, COM12, COM13 y COM14. → Habilidades o destrezas: HD15, HD16, HD17 y HD22.
Asignaturas	- Trabajo Fin de Máster (semestre 2, 6 créditos ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la materia/asignatura	Realizar, presentar y defender un trabajo en el que la/el alumna/o demuestre los conocimientos, habilidades y competencias específicas asociadas al título, adquiridas a lo largo del periodo formativo.
<i>Actividades formativas (presencialidad en horas)/Metodologías docentes</i>	<p><i>Actividades formativas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - AF02. Actividades de evaluación (1 horas). - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (135 horas). - AF06. Tutorización (14 horas). <p>Como metodología de esta materia se propone la tutorización previa al inicio del Trabajo en la que se informará al alumnado sobre las características y metodologías a seguir en el desarrollo del mismo. Éste deberá desarrollar el trabajo de acuerdo a las directrices del/a tutor/a académico/a. A lo largo del periodo de elaboración se mantendrán de forma periódica sesiones de tutorización con el/la docente en las que se irán resolviendo dudas y efectuando orientaciones en el desarrollo de los objetivos y las metodologías a seguir. La presentación del trabajo se realizará una vez autorizada por el/la tutor/a académico/a frente a un tribunal designado por la dirección del Máster.</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos.
Sistemas de evaluación	<p><i>Sistemas de evaluación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Observaciones	

4.2.- Actividades y metodologías Docentes

Se incluirá un listado de actividades formativas y un listado de metodologías docentes codificadas. En caso de ofertar diferentes modalidades de enseñanza se indicará a que modalidad aplica.

Código	Metodología
MD01	Método expositivo.
MD02	Resolución de ejercicios, problemas y casos.
MD03	Aprendizaje basado en problemas.
MD04	Salidas técnicas.
MD05	Elaboración y exposición de trabajos o proyectos.
MD06	Seminarios y talleres.

Código	Actividad formativa
AF01	Actividades teórico-prácticas.
AF02	Actividades de evaluación.
AF03	Trabajo autónomo de cada estudiante.
AF04	Actividades en la empresa de alojamiento turístico.
AF05	Elaboración de memoria.
AF06	Tutorización.

4.3.- Sistemas de evaluación

Se incluirá un listado de sistemas de evaluación codificadas.

El sistema de evaluación se ajusta a la siguiente estructura:

Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Realización de actividades en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, trabajos individuales o en grupos) (SE01 y SE02). Las puntuaciones obtenidas aportarán un mínimo del 20% a la calificación final de cada estudiante.	20%	100%
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc. (SE03). Las puntuaciones obtenidas aportarán un máximo del 80% a la calificación final de cada estudiante.	0%	80%

Código	Sistema de evaluación*
SE01	Evaluación continua.
SE02	Entrega de trabajos y presentaciones orales.
SE03	Pruebas de adquisición de conocimientos

* Observaciones sobre el sistema de evaluación:

La evaluación continua (SE01) incluye una amplia variedad de actividades tanto presenciales como no presenciales encaminadas a la valoración de la adquisición de los conocimientos, las competencias y las destrezas por parte del alumnado y habitualmente se produce de forma simultánea a dicha adquisición. Es decir, las actividades que forman parte de la evaluación continua suelen combinar el desarrollo de conocimientos y destrezas y su evaluación. Su naturaleza, duración y desarrollo es muy variado y específico de cada una de las materias que se están abordando. Permite una evaluación de individuos y de grupos y permite también la inclusión de varios tipos de evaluadores, incluyendo otros compañeros o la autoevaluación.

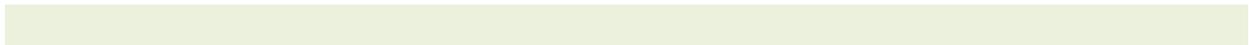
La entrega de trabajos y presentaciones orales (SE02) consiste en el diseño y desarrollo de un trabajo o proyecto que puede entregarse o presentarse de forma oral normalmente al final del periodo docente de la asignatura. Este tipo de evaluación también puede implementarse en grupos con un número reducido de estudiantes en el que cada uno de ellos se haga cargo

de un proyecto o en grupos con un mayor número de estudiantes que quede dividido en pequeños equipos, cada uno de los cuales se responsabilice de un proyecto. Este formato puede ser especialmente interesante para fomentar el trabajo en grupo de los estudiantes.

Las pruebas de adquisición de conocimientos (SE03) son el sistema de evaluación más tradicional y común. Se pueden desarrollar en diferentes formatos. Los que están basados en respuestas cortas miden objetivos específicos, por lo que se hace posible un muestreo más amplio de la materia. El estudiante no se extiende en su respuesta, ya que se espera que éste entregue sólo los datos y la información que se le exige, por lo tanto, el tiempo de desarrollo también se hace menor, permitiendo un mayor número de preguntas y la inclusión de contenidos más amplios. Las preguntas de respuesta abierta o extensa se refieren al tipo de evaluaciones que esperan un desarrollo más amplio del contenido que está siendo medido. Las pruebas de desarrollo que utilizan las respuestas abiertas esperan evaluar el dominio cognoscitivo, por parte del estudiante, frente a uno o varios temas en particular. Generalmente, este tipo de preguntas tienen buenos resultados a la hora de evaluar capacidades de orden superior, ya que se espera que el estudiante realice un mayor análisis, reflexión y síntesis de lo estudiado a fin de dar una respuesta completa y coherente. Las pruebas tipo test o las pruebas de respuesta fija hacen referencia a aquellas que requieren la selección exclusiva de una respuesta. Este tipo de evaluaciones son reconocidas como las pruebas de verdadero falso, selección de alternativas, ordenamiento y secuencia de un contexto, asociación entre elementos, entre otras.

4.4.- Estructuras curriculares específicas

Completar solo en caso de que el plan de estudios las contemple. Incluir enlace a documento pdf.



5. Personal académico y de apoyo a la docencia (ESG 1.5)

5.1.- Descripción de los perfiles de profesorado y otros recursos Humanos

Se presentará información agregada del profesorado disponible para impartir el título según la [guía para la elaboración de la memoria de verificación](#).

Incluir texto descriptivo según la [guía para la elaboración de la memoria de verificación](#).

Tabla X. Resumen del profesorado asignado al título (incluir al menos la siguiente información)

Categoría	Número	ECTS	Doctores/as	Acreditados/as	Sexenio	Quinquenio
Catedrático de Universidad	1	1,32	1	1	4	5
Profesor Titular de Universidad	7	26,97	7	7	6	28
Profesor Contratado Doctor	5	27,63	5	5	1	11
Profesor Permanente Laboral	1	3,95	1	1	0	2
Profesor Ayudante Doctor	3	7,24	3	3	0	0
Profesor Asociado	1	7,89	1	0	0	0
Total	18	75	18	17	11	46

En la tabla siguiente de acuerdo con el [Real Decreto 822/2021](#), la titulación debe indicar el profesorado potencial que participará en el título agrupado por áreas de conocimiento. La tabla se ha de completar con cuantas áreas participen en el título.

Tabla X. Detalle del profesorado asignado al título por área de conocimiento.

Área de conocimiento: Organización de Empresas de la Universidad de Málaga	
Número de profesorado	4
Número de doctores/as	4
Categorías	1 TU, 1 CONTRATADO DOCTOR INDEFINIDO, 1 CONTRATADO DOCTOR Y 1 AYUDANTE
Número de Profesorado acreditado	4
Materias / asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> - Dirección y gestión de operaciones en alojamientos turísticos - Dirección estratégica e innovación en alojamientos turísticos - Dirección de recursos humanos en alojamientos turísticos - Gestión de la calidad en alojamientos turísticos - Emprendimiento en el sector de alojamiento turístico - Prácticas externas - Trabajo Fin de Máster
ECTS impartidos (previstos)	24 ECTS + 7,58 ECTS (TFM y Prácticas externas)

ECTS disponibles (potenciales)	<i>Más de los requeridos.</i>
---------------------------------------	-------------------------------

Área de conocimiento: Economía Financiera y Contabilidad de la Universidad de Málaga

Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	TU
Número de Profesorado acreditado	1 (TU)
Materias / asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> - Contabilidad financiera y de gestión en alojamientos turísticos - Prácticas externas - Trabajo Fin de Máster
ECTS impartidos (previstos)	3 ECTS + 0,95 ECTS (TFM y Prácticas externas)
ECTS disponibles (potenciales)	<i>Más de los requeridos.</i>

Área de conocimiento: Lenguajes y Sistemas Informáticos de la Universidad de Málaga

Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	TU
Número de Profesorado acreditado	1 (TU)
Materias / asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> - Canales de distribución online - Prácticas externas - Trabajo Fin de Máster
ECTS impartidos (previstos)	1,5 ECTS + 0,47 ECTS (TFM y Prácticas externas)
ECTS disponibles (potenciales)	<i>Más de los requeridos.</i>

Área de conocimiento: Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Málaga

Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	1 CONTRATADO DOCTOR
Número de Profesorado acreditado	1
Materias / asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> - Canales de distribución online - Prácticas externas - Trabajo Fin de Máster
ECTS impartidos (previstos)	1,5 ECTS + 0,47 ECTS (TFM y Prácticas externas)
ECTS disponibles (potenciales)	<i>Más de los requeridos.</i>

Área de conocimiento: Organización de Empresas de la Universidad de Córdoba

Número de profesorado	7
Número de doctores/as	7
Categorías	2 TU, 2 PCD, 1 PPL, 1 PAD, 1 ASOCIADO
Número de Profesorado acreditado	2 (TU), 4 (PCD)
Materias / asignaturas	- Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos

	<ul style="list-style-type: none"> - Dirección comercial en alojamientos turísticos: revenue management - Dirección y gestión de eventos - Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos - Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos - Social Media Marketing - Prácticas externas - Trabajo Fin de Máster
ECTS impartidos (previstos)	22,5 + 7,11 ECTS (TFM y Prácticas externas)
ECTS disponibles (potenciales)	Más de los requeridos.

Área de conocimiento: Economía Financiera y Contabilidad de la Universidad de Córdoba	
Número de profesorado	4
Número de doctores/as	4
Categorías	1 CU, 2 TU, 1 PAD
Número de Profesorado acreditado	1 (CU), 2 (TU), 1 (PCD)
Materias / asignaturas	<ul style="list-style-type: none"> - Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos - Viabilidad de proyectos en los alojamientos turísticos y análisis de inversiones - Prácticas externas - Trabajo Fin de Máster
ECTS impartidos (previstos)	4,5 + 1,42 ECTS (TFM y Prácticas externas)
ECTS disponibles (potenciales)	Más de los requeridos.

Tabla X. Personal disponible para impartir el título

Denominación del título: MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN EJECUTIVA DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS												Dedicación al Título		Dedicación a otros títulos	
Universidad/es (si es título conjunto): Universidad de Málaga y Universidad de Córdoba												Dedicación (TC ó TP) ⁽⁸⁾	Tiempo (horas/semana)	Denominación de título/s ⁽⁹⁾	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)
Universidad ⁽¹⁾	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	Nº ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza ⁽²⁾	Área de Conocimiento del Profesorado ⁽³⁾	Nivel de idioma ⁽⁴⁾	Categoría ⁽⁵⁾	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente ⁽⁶⁾ (años)	Experiencia investigadora ⁽⁷⁾ (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) ⁽⁸⁾	Tiempo (horas/semana)	Denominación de título/s ⁽⁹⁾	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)
Málaga	APV	Dirección y gestión de operaciones en alojamientos turísticos	7,5	Híbrida	Organización de Empresas	-	Contratado doctor	S	23/2	0	2	TP	6 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en Turismo Máster en Dirección y Planificación del Turismo	67,5 h / 15 sem 22,5 h / 5 sem
Málaga	JGM	Dirección estratégica e innovación en alojamientos turísticos Emprendimiento en el sector de alojamiento turístico	11,45	Híbrida	Organización de Empresas	-	TU	S	31/2	1	5	TP	9 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Máster en Turismo Electrónico Grado en Turismo	23,5h / 5 sem 81 h/15 sem
Málaga	AIGG	Dirección de recursos humanos en alojamientos turísticos	7,5	Híbrida	Organización de Empresas	-	Contratado doctor indefinido	S	18/2	0	8	TP	6 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en CC Gastronómica y Gestión Hotelera Grado en Turismo Grado en RRLL y RRHH Máster en Dirección y Planificación del Turismo	54 h / 15 sem 18 h / 15 sem 36 h / 15 sem 12,5 h / 15 sem
Málaga	ARMB	Contabilidad financiera y de gestión en alojamientos turísticos	3,95	Híbrida	Economía Financiera y Contabilidad	-	TU	S	27/2	0	5	TP	3 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en ADE Grado en Turismo)	16 h / sem 16 h / sem
Málaga	AGP	Canales de distribución online	1,97	Híbrida	Lenguajes y Sistemas Informáticos	-	TU	S	39/2	3	5	TP	1,5 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Máster en Dirección y Planificación del Turismo Máster en Turismo electrónico. Tecnologías aplicadas a la gestión	3 h / sem 3 h / sem

Tabla X. Personal disponible para impartir el título

Denominación del título: MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN EJECUTIVA DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Universidad/es (si es título conjunto): Universidad de Málaga y Universidad de Córdoba

Universidad ⁽¹⁾	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza ⁽²⁾	Área de Conocimiento del Profesorado ⁽³⁾	Nivel de idioma ⁽⁴⁾	Categoría ⁽⁵⁾	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente ⁽⁶⁾ (años)	Experiencia investigadora ⁽⁷⁾ (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación al Título		Dedicación a otros títulos	
												Dedicación (TC ó TP) ⁽⁸⁾	Tiempo (horas/semana)	Denominación de título/s ⁽⁹⁾	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)
														y comercialización turística	
Málaga	MJCS	Canales de distribución online	1,97	Híbrida	Comercialización e Investigación de Mercados	-	Contratado doctor	S	19/2	0	17	TP	1,5 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en Turismo Máster en Dirección y Planificación del Turismo Grado en CC Gastronómica y Gestión Hotelera Grado en Marketing e Investigación de Mercados	36 h / 15 sem 36 h / 15 sem 22 h / 15 sem 5 h / 15 sem
Málaga	MACM	Gestión de la calidad en alojamientos turísticos	3,95	Híbrida	Organización de Empresas	-	Profesor Ayudante Doctor	S	11/2	0	9	TP	3 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en CC Gastronómica y Gestión Hotelera Grado en RRLL y RRHH Máster en Ingeniería Industrial	210 h / año
Córdoba	LPN	Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos	3,95	Híbrida	Organización de Empresas		TU	S	16/2	1	1	TP	3 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en Turismo Máster en Comercio Exterior e Internacionalización de Empresas MBA	40 h / 15 sem 11 h / 15 sem 23 h / 15 sem
Córdoba	MRZ	Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos Dirección comercial de alojamientos	7,89	Híbrida	Organización de Empresas		Contratado Doctor	S	15/4	0	15	TP	6 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en Turismo MA	85 h / 30 sem 20 h / 15 sem

Tabla X. Personal disponible para impartir el título

Denominación del título: MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN EJECUTIVA DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Universidad/es (si es título conjunto): Universidad de Málaga y Universidad de Córdoba

Universidad ⁽¹⁾	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza ⁽²⁾	Área de Conocimiento del Profesorado ⁽³⁾	Nivel de idioma ⁽⁴⁾	Categoría ⁽⁵⁾	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente ⁽⁶⁾ (años)	Experiencia investigadora ⁽⁷⁾ (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación al Título		Dedicación a otros títulos		
												Dedicación (TC ó TP) ⁽⁸⁾	Tiempo (horas/semana)	Denominación de título/s ⁽⁹⁾	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	
		turísticos: revenue management														
Córdoba	JGP	Dirección comercial de alojamientos turísticos: revenue managemen Dirección y gestión de eventos	7,89	Híbrida	Organización de Empresas		Asociado	S	15/2	0	34	TP	6 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en Turismo Grado en Gestión Cultural	140 h / 30 sem 17 h / 15 sem	
Córdoba	NCV	Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos	1,97	Híbrida	Organización de Empresas		TU	S	24/2	0	24	TP	1,5 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en RRLL y RRHH Grado en Turismo MBA	42 h / 30 sem 10 h / 15 sem 8 h / 15 sem	
Córdoba	RHR	Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos	1,97	Híbrida	Economía Financiera y Contabilidad		TU	S	12/2	1	14	TP	1,5 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en ADE Doble Grado Derecho y ADE Grado en Turismo Máster en estrategias para el desarrollo rural y territorial	5 h / sem 1 h / sem 2 h / sem 2 h / sem	
Córdoba	JFG	Viabilidad de proyectos de alojamientos turísticos y análisis de inversiones	1,32	Híbrida	Economía Financiera y Contabilidad		Ayudante Doctor	S	7/2	0	13	TP	1 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en ADE Grado en Turismo Máster MBA Máster en estrategias para el desarrollo rural y territorial	5 h / sem 4 h / sem 4 h / sem 2 h / sem	

Tabla X. Personal disponible para impartir el título

Denominación del título: MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN EJECUTIVA DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Universidad/es (si es título conjunto): Universidad de Málaga y Universidad de Córdoba

Universidad ⁽¹⁾	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	Nº ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza ⁽²⁾	Área de Conocimiento del Profesorado ⁽³⁾	Nivel de idioma ⁽⁴⁾	Categoría ⁽⁵⁾	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente ⁽⁶⁾ (años)	Experiencia investigadora ⁽⁷⁾ (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación al Título		Dedicación a otros títulos	
												Dedicación (TC ó TP) ⁽⁸⁾	Tiempo (horas/semana)	Denominación de título/s ⁽⁹⁾	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)
Córdoba	JGL	Viabilidad de proyectos de alojamientos turísticos y análisis de inversiones	1,32	Híbrida	Economía Financiera y Contabilidad		CU	S	29/2	4	33	TP	1 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en ADE MBA Máster en Comercio Exterior e Internacionalización de Empresas	5 h / sem 1 h / sem 1 h / sem
Córdoba	MLV	Viabilidad de proyectos de alojamientos turísticos y análisis de inversiones	1,32	Híbrida	Economía Financiera y Contabilidad		TU	S	10/2	0	11	TP	1 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en Turismo Master Asesoría Jurídica de Empresas	5 h / sem 3 h / sem
Córdoba	NMR	Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos	1,97	Híbrida	Organización de Empresas		Ayudante Doctor	S	12/2	0	15	TP	1,5 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en Turismo MBA	150 h / 30 sem 8 h / 15 sem
Córdoba	JPR	Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos	1,97	Híbrida	Organización de Empresas		Contratado Doctor	S	13/2	1	25	TP	1,5 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en Turismo Máster de Prevención de Riesgos Laborales	90 h / 30 sem 17 h / 15 sem

Tabla X. Personal disponible para impartir el título

Denominación del título: MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN EJECUTIVA DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS												Dedicación al Título		Dedicación a otros títulos	
Universidad/es (si es título conjunto): Universidad de Málaga y Universidad de Córdoba												Dedicación (TC ó TP) ⁽⁸⁾	Tiempo (horas/semana)	Denominación de título/s ⁽⁹⁾	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)
Universidad ⁽¹⁾	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	Nº ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza ⁽²⁾	Área de Conocimiento del Profesorado ⁽³⁾	Nivel de idioma ⁽⁴⁾	Categoría ⁽⁵⁾	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente ⁽⁶⁾ (años)	Experiencia investigadora ⁽⁷⁾ (sexenios)	Experiencia profesional (años)				
Córdoba	VNR	Social Media Marketing	3,95	Híbrida	Organización de Empresas		Permanent e Laboral	S	10/2	0	5	TP	3 ECTS/15 sem + TFM y Prácticas	Grado en Turismo Grado en RRLL y RRHH MBA Máster en Comercio Exterior e Internacionalización de Empresas	14 h / 15 sem 45 h / 15 sem 8 h / 15 sem 11 h / 15 sem
	Núm. Total prof. diferentes 18							100% de Doctores sobre el total de profesorado diferente del título							

(1) Universidad de origen a la que pertenece el profesor o profesora

(2) Tipo de enseñanza en la que se oferta la asignatura (presencial/híbrida/virtual)

(3) Área de conocimiento del profesorado que imparte la asignatura

(4) Nivel de idioma del profesor o profesora, en caso de que la asignatura se oferte en un idioma diferente al castellano

(5) Categorías académicas (CU, TU, CEU, TEU, Ayudante, asociado, etc...) o Categorías profesionales dentro del Grupo al que pertenezca, personal de administración y servicios (Técnico de laboratorio, Técnico de apoyo a la docencia, etc...)

(6) Experiencia docente en número de años no quinquenios. Cuando el tipo de enseñanza de la asignatura sea "híbrida" o "virtual" se incluirá además el número de años de experiencia docente en esta modalidad (Ejemplo: 20 / 4)

(7) Experiencia investigadora en número de sexenios

(8) Dedicación al Título: TP -Tiempo parcial ; TC - Tiempo completo

(9) Incluir la denominación de todos los títulos en los que esté implicado con docencia

Se podrán añadir tantas filas como sean necesarias para la correcta cumplimentación de las tablas.

Se elaborará una tabla con la misma información en el caso de informar del Personal no disponible y se pretenda incorporar (Tabla. Personal adicional necesario para poder impartir el título)

En el caso de la formación dual, se debe indicar el perfil del profesorado académico participante y la formación recibida sobre dicho modelo.

Tabla X. Detalle del profesorado de empresa asignado al título por área de conocimiento. (Formación dual)

Área de conocimiento:	
Número de profesorado	
Número de doctores/as	
Número de prof. nivel máster	
Experiencia profesional (años)	
Materias / asignaturas	
ECTS impartidos (previstos)	

Méritos docentes del profesorado no acreditado

La universidad deberá aportar los méritos docentes más relevantes del profesorado no acreditado que participará en el título. Se puede aportar la información específica del profesorado mediante un enlace a la página web o documento público correspondiente.

El único profesor no acreditado que imparte docencia en el título, además de contar con 34 años experiencia profesional en el sector turístico, tiene 15 años de experiencia docente, tanto en títulos de grado como en títulos de máster, dos de ellos en modalidad online. Recientemente, su actividad docente ha sido evaluada a través del PROGRAMA DOCENTIA (Procedimiento para la Evaluación de la Actividad Docente del Profesorado de la Universidad de Córdoba), para los cursos 2017/2018 - 2022/2023, obteniendo Mención de Excelencia Docente. Esta Mención de Excelencia es el resultado de su implicación docente, no sólo con valoraciones positivas de su labor como profesor por parte de los estudiantes, sino con la participación en diferentes proyectos de innovación docente, uno de los cuales fue premiado por la UCO, la tutela de estudiantes de prácticas, la dirección de TFGs y TFM, o la pertenencia a la Unidad de Garantía de Calidad de dos Titulaciones de Grado, una de ellas, del Grado en Turismo.

Méritos de investigación del profesorado no doctor

La universidad deberá aportar los méritos de investigación más relevantes del profesorado no doctor que participará en el título. Se puede aportar la información específica del profesorado mediante un enlace a la página web o documento público correspondiente.

Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación

La universidad deberá describir el profesorado necesario para el despliegue del título no disponible en el momento de solicitar la verificación de la titulación y el plan para dotarse de dicho profesorado. Se elaborará una tabla con la misma información que para el personas disponible en el caso de informar de no disponer de personal y se pretenda incorporar (personal adicional necesario para poder impartir el título).

Perfil del profesorado de empresa que participa en la mención dual

Se puede aportar la información específica para cada profesor/a mediante un enlace a la página web o documento público correspondiente.

Tutela de prácticas

Se tendrá en cuenta lo establecido en art. 10 del [Real Decreto 592/2014](#), de 11 de julio, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios.

Tabla X. Personal académico o profesional responsable de las tutorías de las prácticas

Identificador Tutor/Tutora	Universidad / Entidad	Área de Conocimiento	Categoría académica / profesional	Dedicación al título (horas)	Tutor/a académico/a de la universidad /Tutor/a de la entidad colaboradora
----------------------------	-----------------------	----------------------	-----------------------------------	------------------------------	---

JGM	Universidad de Málaga	Organización de Empresas	TU	9 ECTS + TFM y Prácticas	Tutor/a académico/a de la universidad, todo el profesorado del Máster en función de su carga docente / Tutor/a de la entidad colaboradora, a designar por ésta.
LPN	Universidad de Córdoba	Organización de Empresas	TU	3 ECTS + TFM y Prácticas	Tutor/a académico/a de la universidad, todo el profesorado del Máster en función de su carga docente / Tutor/a de la entidad colaboradora, a designar por ésta.

5.2.- Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios

Los recursos mínimos necesarios de apoyo a la docencia lo constituyen los medios materiales y servicios necesarios, como:

- Infraestructuras para el desarrollo de la docencia, tanto de las respectivas universidades (UMA y UCO), como de las empresas en las que el alumnado realizará sus prácticas externas.
- Personal técnico, de gestión y de administración y servicios de apoyo como son: Bibliotecas, Servicio de Informática, Secretaría, Servicio de Conserjería, Servicio de Mantenimiento, Técnicos de laboratorio y Servicio de Reprografía.

6. Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructuras, prácticas y servicios (ESG 1.6)

Incluir texto descriptivo según la [guía para la elaboración de la memoria de verificación](#).

6.1.- Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles

La UMA y la UCO cuentan con recursos materiales y servicios claves disponibles para la impartición de la docencia en todos sus edificios destinados a este fin (espacios, instalaciones, laboratorios, equipamiento científico, bibliotecas, salas de lectura, salas de estudio, conexión a internet, aulas de informática con nuevas tecnologías, posibilidad de grabación y retransmisión en streaming, etc.), pues los mismos son adecuados para garantizar el desarrollo de las actividades formativas planificadas, observando los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos.

Personal técnico, de gestión y de administración y servicios

En los edificios en el que se impartirá la docencia del Máster existen los siguientes servicios: Bibliotecas, Servicio de Informática, Secretaría, Servicio de Conserjería, Servicio de Mantenimiento, Técnicos de laboratorio y Servicio de Reprografía. Por lo tanto, la Facultad de Ciencias del Trabajo y la Facultad de Turismo cuentan con el Personal de Administración y Servicios (PAS) necesario para atender las necesidades logístico/administrativas derivadas de la implantación del título de Máster. En concreto, los citados centros disponen de:

UCO	UMA
1 Jefe de Servicio Secretaría Facultad de CC Trabajo.	1 Jefe de Servicio Secretaría Facultad de Turismo.
4 Personal de Secretaría Facultad de CC del Trabajo.	4 Personal básico de Secretaría Facultad de Turismo.
1 Encargada de Equipo de Conserjería.	1 Encargada de Equipo de Conserjería.
1 Técnico especialista de Conserjería. 4 Técnicos auxiliares de Conserjería.	4 Técnicos auxiliares de Conserjería.
1 Técnico especialista STOEM (Servicios Técnicos de Obras, Equipamiento y Mantenimiento)	1 Técnico de mantenimiento.
1 Responsable de Biblioteca	1 Negociado de Gestión Económica.
3 Técnicos especialistas de Biblioteca	1 Directora de Biblioteca.
1 Técnico base en Informática	8 Técnicos Especialistas de biblioteca.
1 Técnico Auxiliar Unidad de Apoyo Tecnológico.	2 Técnicos auxiliares de laboratorio en informática.

Además, como se indicaba anteriormente, la UCO y la UMA cuentan con servicios técnicos para mantenimiento y reparación de sus instalaciones, centralizados y coordinados en el servicio Unidad Técnica (<http://www.uco.es/gestion/unidadtecnica/>) y en el Servicio de Construcción, Conservación y Sostenibilidad (<https://www.uma.es/smart-campus/>), respectivamente.

Otros servicios relacionados, por ejemplo, son:

- Servicio de Coordinación de la Docencia: http://www.uco.es/gestion/coordinacion_docencia/
- Inspección de Servicios: <https://www.uma.es/inspeccion-de-servicios/>
- Dirección General de Prevención y Protección Ambiental: <https://www.uco.es/sepa/es/>

En cualquier caso, está previsto disponer de una financiación suficiente que garantice la puesta en marcha y la continuidad del título que, en todo caso, deberá atenerse a la dotación presupuestaria que resulte de la ejecución del modelo de financiación ordinaria de la UMA y de la UCO.

Se garantiza la sostenibilidad y viabilidad del título conforme a los criterios fijados en el Decreto 154/2023 en lo relativo al número de estudiantes de nuevo ingreso y las medidas a adoptar que se recogerán en el plan de extinción para el caso de que su actividad académica resulte inviable.

Infraestructuras y espacios

Las infraestructuras y espacios, tanto de la UMA y la UCO, que están a disposición del alumnado son muy variados.

a) Aulas

- Universidad de Córdoba

	Capacidad	Megafonía	Cañón	Retroproyector	Pantalla	Red	Wifi	PC
AULA I	56+1*	X	X	X	X	X	X	X
AULA II	56+1*		X	X	X	X	X	X
AULA III	56+1*	X	X	X	X	X	X	X
AULA IV	56+1*		X	X	X	X	X	X
AULA V	56+1*		X	X	X	X	X	X
AULA VI	92+1*	X	X	X	X	X	X	X
AULA VII	63+1*		X	X	X	X	X	X
AULA MAGNA	113+1*	X	X	X	X	X	X	X
SALA GRADOS	43+1*		X	X	X	X	X	X
SEMINARIO I	24		X	X	X	X	X	X
SEMINARIO II	14		X	X	X	X	X	X
AULA INFORMÁTICA	44		X		X	X	X	44
BIBLIOTECA	142					X	X	9
SALA DE JUNTAS	25		X	X	X	X	X	X
SALÓN DE ACTOS	223+1*	X	X	X	X	X	X	X

*puesto minusvalía

EQUIPAMIENTO DOCENTE ADICIONAL PORTÁTIL

REPRODUCTOR DE VIDEO	2	Servicios generales
REPRODUCTOR/GRABADOR DVD	1	Servicios generales
REPRODUCTOR DE DVD	2	Servicios generales
CAÑONES PORTÁTILES	1	Servicio Informática
CAÑONES PORTÁTILES	9	Servicios generales
ORDENADORES PORTÁTILES	3	Servicio Informática

ORDENADORES PORTÁTILES	2	Servicios generales
PANTALLAS PORTÁTILES	1	Servicios generales
PROYECTOR DIAPOSITIVAS	1	Servicios generales
C.P.U.	8	Servicios generales

- Universidad de Málaga

- Ocho aulas de docencia con un aforo de 60 alumnos.
- Un laboratorio enogastronómico con un aforo de 63 alumnos.
- Un Aula Magna (Salón de Actos) con aforo para 406 personas.
- Una Sala de Grados con aforo para 70 personas.
- Una Sala de Juntas con aforo para 30 personas.
- Un laboratorio de análisis sensorial y catas con aforo para 15 personas, con 11 cabinas de cata que cumplen las especificaciones de dimensión y equipamiento de la norma UNE 87004 "Análisis Sensorial. Guía para la instalación de una sala de catas".
- Un Seminario con aforo para 20 personas.
- Una Sala de Reuniones para profesores con un aforo de 12 personas.
- Un Laboratorio de Investigación con aforo para 8 personas.
- Tres Aulas de informática con dotación Multimedia. Una equipada con 34 ordenadores (+1 del docente) y con un aforo de 48 personas, otra equipada con 35 ordenadores (+1 del docente) y aforo para 50 personas, y la última cuenta con 32 ordenadores (+1 del docente) y un aforo de 48 personas.

Además, el centro dispone de las siguientes instalaciones para la ubicación del profesorado y otros servicios: 34 despachos para el profesorado de los diferentes departamentos, 10 despachos de dirección de los cuales uno se dedica a gestión económica y otro a la secretaría de dirección y 1 despacho de usos múltiples.

b) Bibliotecas

- Universidad de Córdoba

La Biblioteca de la Universidad de Córdoba dispone de 17 salas de trabajo repartidas en 6 Bibliotecas que suman un total de 213 plazas.

En la Biblioteca ubicada en la Facultad de Ciencias del Trabajo se cuenta con 142 puestos de lectura, con 19 mesas en los accesos a la Biblioteca.

La colección de esta Biblioteca abarca diversas materias, relacionadas con los planes de estudio y líneas de investigación de la Facultad, entre las que destaca, entre otras, la gestión turística.

Los datos concretos de las colecciones de la Biblioteca de la Facultad de Ciencias del Trabajo a 31 de diciembre de 2023 son los siguientes:

- 21.216 ejemplares de libros.
- 299 títulos diferentes de publicaciones periódicas.
- 556 ejemplares de materiales no librarios (vídeos, DVDs y CD-ROMs).

Todo el material bibliográfico disponible en la Biblioteca de la Facultad de Ciencias del Trabajo está referenciado en el catálogo de la Biblioteca Universitaria de Córdoba, accesible en la siguiente dirección web: <https://mezquita.uco.es/>

Además, se dispone de acceso online con licencia Campus UCO a:

- Paquetes de revistas electrónicas
- Bases de datos
- Paquetes de libros electrónicos

Las publicaciones electrónicas son accesibles a través del catálogo Mezquita, que permite buscar en línea, en una sola interfaz, todos los recursos (físicos o electrónicos) de la Biblioteca Universitaria de Córdoba (libros, revistas, tesis, artículos, videos, etc.), a través de la siguiente página web: https://mezquita.uco.es/discovery/search?vid=34CBUA_UCO:VU1&lang=es

Además, se puede acceder a los recursos electrónicos a través de la web siguiente: <https://biblioguias.uco.es/az.php>

- Universidad de Málaga

· Puestos en las salas de estudio. En las dos plantas del edificio de la Facultad de Turismo (planta baja y 1ª planta) existen zonas habilitadas para el estudio y lectura, con un aforo de 80 plazas aproximadamente.

· Puestos en bibliotecas.

- 100 puestos en sala de lectura + 4 de consulta a catálogos (PCs de sobremesa)
- 12 ordenadores portátiles públicos
- 2 Salas de Reuniones para trabajo en grupo de alumnos con aforo de 8 personas.

Número de ejemplares (lectura y consulta) en Biblioteca y colecciones o ejemplares de especial relevancia.

La colección de la Biblioteca de la Facultad de Turismo abarca materias diversas, relacionadas con los planes de estudio y líneas de investigación de la Facultad. Entre ellas podemos destacar las siguientes: economía, idiomas, informática, hostelería, arte, historia, administración de empresas, derecho, viajes, gastronomía, enología, etcétera.

Los datos concretos de publicaciones en formato físico a finales del curso 2022/23, una vez actualizado todos los manuales, materiales y textos son:

- 21.609 ejemplares, incluyendo libros y materiales especiales (DVDs, CDs, mapas).
- 282 títulos diferentes de publicaciones periódicas.

Todo el material bibliográfico disponible en la Biblioteca de la Facultad de Turismo está referenciado en el catálogo de la Biblioteca Universitaria de Málaga, accesible en la siguiente dirección web: <https://jabega.uma.es>

Además, se dispone de acceso online con licencia Campus UMA a:

- o paquetes de revistas electrónicas;
- o bases de datos, 3 de ellas específicas sobre Turismo
- o paquetes de libros electrónicos

Las publicaciones electrónicas son accesibles a través del catálogo Jabega, disponiendo de un buscador específico de libros, bases de datos y revistas en línea:

<http://rj9jj8rc3u.search.serialssolutions.com/ejp/?libHash=RJ9JJ8RC3U#/?language=es-es&titleType=ALL>

Colecciones a destacar

- Monografías:
 - o Bibliografía recomendada: incluye las publicaciones recomendadas por los profesores en la programación académica de la Facultad.
 - o Colección Organización Mundial del Turismo (OMT). La Biblioteca de la Facultad de Turismo es depositaria de la OMT, por lo que recibe todas sus publicaciones.
 - o Colección de películas en DVD para el aprendizaje de idiomas (inglés, francés, alemán e italiano, fundamentalmente). Cuenta con un catálogo propio publicado en Internet.
 - o Colección de métodos para aprendizaje de idiomas: libros acompañados de CDs o DVDs, para estudio de los diferentes idiomas.
 - o Colección Málaga. Recoge publicaciones de diversas materias relacionadas con Málaga. Cuenta con un catálogo diferenciado publicado en Internet.
 - o Colección de referencia: incluye publicaciones de consulta de gran formato, tales como enciclopedias, atlas, diccionarios (temáticos y de idiomas).
 - o Colecciones de guías de viaje de destinos urbanos y de naturaleza, tanto nacionales como internacionales.
- Publicaciones periódicas: la Biblioteca dispone de 282 títulos distintos de revistas científicas, profesionales y de divulgación, en distintos idiomas.
- Publicaciones electrónicas: acceso a numerosas publicaciones electrónicas contratadas por la Universidad de Málaga (libros, revistas, bases de datos). A destacar las bases de datos específicas sobre Turismo:
 - o Hospitality & Tourism complete
 - o WTO e-library
 - o Euromonitor International. Passport Travel & Tourism

Todo el material bibliográfico disponible en la Biblioteca de la Facultad de Turismo está incluido en el catálogo de la Biblioteca Universitaria de Málaga, y disponible a través de Internet en:

https://jabega.uma.es/discovery/search?vid=34CBUA_UMA:VU1



Acceso directo a la información sobre la Biblioteca de la Facultad de Turismo: [...](#)

Formación de usuarios ofrecida en el curso 2022/23: Curso virtual. Recursos de información en Turismo y Hostelería. 25 horas (correspondiente a 1 crédito ECTS). Tres ediciones celebradas.

Toda la información referente a la Biblioteca de la Facultad de Turismo está recogida en la Biblioguía:

<https://biblioguias.uma.es/Turismo>

c) Conexión a Internet a disposición de los alumnos.

Ambos Campus Universitarios y ambas Facultades cuentan con red inalámbrica wifi para acceder a Internet a disposición de los alumnos. Además, existe a disposición del PAS y PDI conexiones inalámbricas con puntos de red en todos los despachos. Está disponible e implantada la red wifi internacional eduroam

Además, ambas facultades cuentan con instalaciones específicas como un sistema de cartelería digital compuesto por pantallas de televisión (en el caso de la UMA, cuatro pantallas de televisión ubicadas en la zona de aulas; en el caso de la UCO, una pantalla de televisión ubicada en el Hall del edificio), con el objetivo de informar a los estudiantes sobre la programación de eventos de la Facultad, servidores para grupos de investigación (en el caso de la UMA, tres servidores), ordenadores portátiles para dar soporte a todos los eventos organizados en la Facultad (en el caso de la UMA, cinco portátiles; en el caso de la UCO, cuatro portátiles) y pantallas digitales interactivas multimedia (en el caso de la UMA, una pantalla instalada en sala de grados; en el caso de la UCO, tres pantallas instaladas en la sala de grados y en dos seminarios).

Importante señalar que está en construcción el nuevo edificio de la Facultad de Turismo en la ampliación del Campus de Teatinos de la UMA, con capacidad para 1800 alumnos, lo que duplica la capacidad actual. La previsión de obras es alcanzar su terminación en el segundo semestre de 2024.

Servicios de apoyo a la docencia

a) Secretaría. La secretaría es uno de los servicios principales de cara al alumnado llevando el registro de su vida académica y siendo el centro de los principales trámites que se realizan en su vida académica. Ésta ofrece los siguientes servicios fundamentales:

- Información al alumno, profesorado y externos sobre la titulación.
- Gestión del expediente del alumno: convalidaciones, reconocimiento, etc.
- Administración de los grupos de docencia.
- Elaboración, remisión y control de actas para el profesorado.
- Archivo documental / registro.
- Gestión para la expedición de títulos oficiales.
- Expedición de certificaciones académicas.

Toda la información se tramita y se registra digitalmente en servicios centrales. Por ejemplo, en la UMA mediante la aplicación SGUMA, usándose también la aplicación Minerva para actas que conecta con Alfil (software para la gestión de fichas y notas de alumnos para el profesorado). En lo referente a las infraestructuras, la secretaría está totalmente equipada para sus funciones (archivos, mostradores de atención al público, despachos, impresoras, fotocopiadoras, destructora de papel...).

b) Servicio de información, conserjería y apoyo a la docencia (SICAU). Este servicio se sitúa en la entrada de los edificios con espacios, para almacenar material para la docencia (proyectores de video, portátiles, proyectores de diapositivas, etc.) y para la atención al público. De forma general este servicio proporciona tanto a alumnos como a personal docente del centro los siguientes servicios:

- Información.
- Material audiovisual.
- Acceso a las aulas.
- Apertura de ordenadores de las aulas.
- Correo postal.
- Gestión de partes de mantenimiento.

c) Otros servicios:

I) Plataforma Alfil web (UMA) / SIGMA (UCO). La plataforma Alfil / SIGMA ofrece la posibilidad de disponer digitalmente de las fichas de los alumnos a cada profesor permitiendo un acceso seguro y conexión con los sistemas de calificaciones y actas de la universidad. Esta plataforma permite al profesorado:

- El acceso electrónico a la ficha de sus alumnos.
- Inclusión de calificaciones parciales.
- Cumplimentación de actas.
- Publicación de notas de acuerdo a la normativa referente a protección de datos.

II) Plataforma de enseñanza del Campus Virtual. Tanto alumnos como profesorado tienen acceso al Campus Virtual de la UMA o de la UCO que pretende ser un espacio de comunicación y relación tanto dentro como fuera del aula para el apoyo de la docencia. En la Universidad de Málaga, las actividades se organizan en base a la herramienta de teleformación Campus Virtual, un entorno virtual de enseñanza-aprendizaje desarrollado a partir de Moodle, por el Servicio de Enseñanza Virtual de la Universidad de Málaga. En la Universidad de Córdoba, se dispone de Aula Virtual a través de la plataforma Moodle. En ambas universidades, la herramienta de enseñanza virtual ofrece las siguientes características y funciones:

- Posibilidad de poner a disposición del alumnado el material didáctico en línea.
- Posibilidad de calendario.
- Realización de pruebas virtuales.
- Realización de tareas.
- Participación en foros.

- Elaboración de talleres.
- Herramientas de Bases de Datos.
- Herramienta de definición de wiki.

III) Red Wifi de la Universidad de Málaga y de la Universidad de Córdoba. Profesores y alumnos pueden acceder a Internet y a la intranet de la Universidad a través de un sistema de conexión Wifi.

Además, tanto en la UCO como en la UMA, disponen de otras instalaciones adicionales como son: Cafetería, hall, zonas de esparcimiento... con acceso a personas con diversidad funcional.

6.2.- Gestión de las Prácticas externas

Tabla X. Información sobre Prácticas externas

Nº de créditos de prácticas académicas externas obligatorias:	12	Nº total de plazas ofertadas (desglosar en su caso, las plazas si se ofertan las prácticas en varios idiomas):	30
Nº de créditos de prácticas optativas (de especialidad, mención o itinerario):		Nº total de plazas ofertadas (desglosar en su caso, las plazas si se ofertan las prácticas en varios idiomas):	

Convenios (archivo comprimido o descargable con las evidencias)			
Denominación de la entidad	Número de Plazas ofertadas para el título	Convenio (archivo comprimido o descargable con las evidencias)	Nº personas tutoras en la entidad colaboradora diferentes
ATALAYA PARK HOTEL & RESORT S.L.	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
BITABIT TECHNOLOGIES, SL	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
CAMPING PALOMA S.L.U	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
CHARMING STAY S.L	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
DOROBÉ HOTELS, S.L.U.	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
EMTURAXA S.L. (HOTEL LA VIÑUELA)	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
GRISOMA HOTELERA S.L	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
HOTEL DEL PINTOR / APARTAMENTOS SUITES DEL PINTOR	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
HOTEL IPV PALACE & SPA 4* SUP	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
HOTEL MÁLAGA PALACIO, S.A.U.	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
ILUNION HOTELS, S.A.	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1

INVERSIONES Y EXPLOTACIONES TURISTICAS, S.A. (INEXTUR)	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
MAURO NEWCO DOS, SL	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
MED PLAYA MANAGEMENT, S.L.	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
MELIA HOTELS INTERNATIONAL, S.A. (SOL GUADALMAR-MÁLAGA ALAMEDA CENTRO AFFILIATED BY MELIÁ)	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
NEXPROM, S.A. HOTEL SOL DON PABLO	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
PARATY HOTELES, SL	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
RESERVA DEL HIGUERON SERVICIOS HOTELEROS, SLU	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
ROC HOTELS INTERNATIONAL S.L.	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
SANCHEZ BECERRA HNOS., S. L. (HOTEL CORTIJO CHICO)	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
SOHO BOUTIQUE COLON, SL	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
SOHO BOUTIQUE CONGRESO SL	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
STARMEL HOTELS OP, S.L.	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
VALENCIANA HOTELERA S.L	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
VINCCI HOTELES S.A.	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
VIÑAPLAYA S.L.	1	https://talentank.uma.es/wp-admin/admin-post.php	1
EUROSTARS PALACE	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/796/Convenios/21-0717-convenio.pdf	1
HOTEL H10	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/4358/Convenios/21-0944-convenio.pdf	1
DE RODES HOTELES	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/1040/Convenios/21-0340-convenio.pdf	1
NH CALIFA	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/962/Convenios/21-0840-convenio.pdf	1
MADINAT	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/1572/Convenios/21-0634-convenio.pdf	1
LOS PATIOS DE LA JUDERIA	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/2610/Convenios/20-0284-convenio.pdf	1

PALACIO EL BAILIO	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/110/Convenios/19-0366-convenio.pdf	1
HOTEADEJE	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/4919/Convenios/23-0214-convenio.pdf	1
PARADORES DE TURISMO	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/1205/Convenios/20-0787-convenio.pdf	1
HOTEL EXE	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/1053/Convenios/22-0123-convenio.pdf	1
HOTEL CORDOBA CENTER	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/1184/Convenios/21-0710-convenio.pdf	1
HOTEL AYRE	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/571/Convenios/21-0215-convenio.pdf	1
CORDOBATEL	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/1048/Convenios/22-0058-convenio.pdf	1
HOTELES AZALEA	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/793/Convenios/21-0700-convenio.pdf	1
PATIOS DEL ORFEBRE	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/2668/Convenios/20-0424-convenio.pdf	1
LA ERMITA SUITES	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/4752/Convenios/22-0501-convenio.pdf	1
MARRIOT	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/1174/Convenios/22-0170-convenio.pdf	1
EXE ADELFA	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/4318/Convenios/21-0893-convenio.pdf	1
TROPICAL PARTNERS	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/4630/Convenios/22-0353-convenio.pdf	1
EUROSTARS MAIMONIDES	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/1441/Convenios/21-0894-convenio.pdf	1
EUROSTARS AZAHAR	1	https://ucoprem.gestion.uco.es/gedoprem/uploads/3027/Convenios/21-0732-convenio.pdf	1

6.3.- Previsión de dotación de recursos materiales y servicios

Completar solo en caso de ser necesarios nuevos recursos y servicios para el correcto desarrollo e implantación del título.

No es necesario.

7. Calendario de implantación

7.1.- Cronograma de implantación

Curso de inicio:	2025/2026
Cronograma:	2025/2026

7.2.- Procedimiento de adaptación

No procede.

7.3.- Enseñanzas que se extinguen

Cod. RUCT	
Denominación título y Centro	

8. Sistema Interno de Garantía de la Calidad (ESG 1.1/1.7/1.8/1.9/1.10)

8.1.- Sistema interno de garantía de calidad

La universidad deberá incluir el enlace a la página web o documento público que contenga el SIGC que aplica al título que se propone y toda la documentación asociada a él.

En la Universidad de Málaga: <https://www.uma.es/calidad/info/130993/manual-de-organizacion-y-gestion-de-la-calidad/>
también en la Facultad de Turismo: <https://www.uma.es/facultad-de-turismo/cms/base/ver/base/basecontent/5478/calidad/>

En la Universidad de Córdoba: <https://www.uco.es/sgc/>

8.2.- Medios para la información pública

La universidad informará de los medios de información pública del plan de estudios con los que cuenta y que utilizarán para atender las necesidades del estudiantado, según memoria de verificación.

En la Universidad de Málaga: <https://www.uma.es/masteres-oficiales/info/124210/listado-de-masteres/>

En la Universidad de Córdoba: <https://www.uco.es/idep/idep-masteres>

Apoyo y orientación a estudiantes, una vez matriculados

En la Universidad de Málaga: <https://www.uma.es/orientacion-universitaria/>

En la Universidad de Córdoba: <https://www.uco.es/idep/informacion-al-estudiante-masteres>

8.3.- Anexos

Se podrá incluir otra información relevante para el título.

La Universidad de Málaga, teniendo en cuenta la normativa y directrices que resultan de aplicación, y de acuerdo con sus Estatutos, establece los siguientes criterios para el aseguramiento interno de la calidad:

1. Política de aseguramiento de la calidad. La Universidad de Málaga tiene una política pública de aseguramiento de la calidad que forma parte de su gestión estratégica. Los grupos de interés internos desarrollan e implementan esta política mediante estructuras y procesos adecuados, implicando a los grupos de interés externos.
2. Diseño y aprobación de programas. La Universidad de Málaga tiene procesos para el diseño y la aprobación de sus programas. Los programas se diseñan de manera que cumplan los objetivos establecidos para los mismos, incluyendo los resultados esperados del aprendizaje. La cualificación que resulte de un programa se comunica, se especifica claramente y hace referencia al nivel exacto del marco nacional de cualificaciones de educación superior y, por consiguiente, al Marco de Cualificaciones del Espacio Europeo de Educación Superior.
3. Enseñanza, aprendizaje y evaluación centrados en el estudiante. La Universidad de Málaga asegura que los programas se imparten de manera que animen a los estudiantes a participar activamente en la creación del proceso de aprendizaje y que la evaluación de los estudiantes refleje este enfoque.
4. Admisión, evolución, reconocimiento y certificación de los estudiantes. La Universidad de Málaga aplica de manera consistente normas preestablecidas y publicadas que abarcan todas las fases del “ciclo de vida” de los estudiantes, por ejemplo: admisión, progreso, reconocimiento y certificación de los estudiantes.
5. Personal docente. La Universidad de Málaga asegura la competencia de su profesorado. Asimismo, utiliza procesos justos y transparentes para la contratación y el desarrollo de su personal.
6. Recursos para el aprendizaje y apoyo a los estudiantes. La Universidad de Málaga cuenta con una financiación suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza y aprendizaje y asegurarse de que se ofrece a los estudiantes apoyo y recursos de aprendizaje suficientes y fácilmente accesibles.
7. Gestión de la información. La Universidad de Málaga recopila, analiza y usa la información pertinente para la gestión eficaz de sus programas y otras actividades.
8. Información pública. La Universidad de Málaga publica información clara, precisa, objetiva, actualizada y fácilmente accesible sobre sus actividades y programas.

9. Seguimiento continuo y evaluación periódica de los programas. La Universidad de Málaga realiza un seguimiento y evalúa periódicamente sus programas para garantizar que logran sus objetivos y responden a las necesidades de los estudiantes y de la sociedad. Dichas evaluaciones dan lugar a una mejora continua de los programas. Como consecuencia de lo anterior, cualquier medida prevista o adoptada, debe comunicarse a todos los interesados.

10. Aseguramiento externo de la calidad cíclico. La Universidad de Málaga se somete, sistemáticamente, a un proceso de aseguramiento externo de la calidad de naturaleza cíclica.

De acuerdo con estos criterios y los Estatutos de la Universidad de Málaga, se establecen los siguientes instrumentos de gestión de la calidad:

· El Sistema de garantía de calidad institucional y su Manual de Procedimientos:
<https://www.uma.es/calidad/info/130993/manual-de-organizacion-y-gestion-de-la-calidad/>

· El reglamento de funcionamiento de las comisiones académicas y de calidad:
https://www.uma.es/secretariageneral/newsecgen/images/ConsejoGobierno07_20/anexo01.pdf

Informe previo de la comunidad autónoma

Incluir dirección documento pdf.



ANEXO

PROPUESTA DE VINCULACIÓN Y ADSCRIPCIÓN DE ASIGNATURAS A ÁREAS DE CONOCIMIENTO

MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN EJECUTIVA DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Acuerdo de Consejo de Gobierno, de 29 de julio de 2009, por el que se aprueban las normas reguladoras del procedimiento y los criterios para la vinculación y adscripción de asignaturas a áreas de conocimiento.

Se entenderá por **vinculación de asignaturas** a áreas de conocimiento la necesaria relación que ha de establecerse entre cada una de las asignaturas que integran los nuevos planes de estudios con las áreas de conocimiento susceptibles de hacerse cargo de la obligación de impartir dichas asignaturas.

Se entenderá por **adscripción de asignaturas** a áreas de conocimiento la necesaria relación que ha de establecerse entre cada una de las asignaturas que integran los nuevos planes de estudios con las áreas de conocimiento que deban efectivamente impartirlas, de entre aquellas a las que hubiesen sido vinculadas.

La adscripción se efectuará a áreas y departamentos en el caso de que una misma área pertenezca a distintos departamentos.

Cada una de las asignaturas de un plan de estudios deberán vincularse **al mayor número posible de áreas de conocimiento.**

Cada una de las asignaturas de un plan de estudios deberán adscribirse, **de forma preferente, a un área de conocimiento** de entre aquellas a las que haya sido vinculadas.



Denominación de la asignatura	Áreas de Conocimiento/Departamento a las que se vincula la docencia	Áreas de Conocimiento/Departamento responsables de la docencia	% Adscripción
- Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	100%
- Dirección y gestión de operaciones en alojamientos turísticos	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas	100%
- Dirección estratégica e innovación en alojamientos turísticos	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas	100%
- Dirección comercial de alojamientos turísticos: revenue management	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	100%
- Dirección de recursos humanos en alojamientos turísticos	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas	100%
- Dirección y gestión de eventos	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	100%
- Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada Economía Financiera y Contabilidad / Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad	50% 50%
- Gestión de la calidad en alojamientos turísticos	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas	100%
- Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	100%
- Social Media Marketing	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	Organización de Empresas / Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	100%



- Emprendimiento en el sector de alojamiento turístico	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas	Organización de Empresas / Departamento de Economía y Administración de Empresas	100%
- Viabilidad de proyectos de alojamientos turísticos y análisis de inversiones	Economía Financiera y Contabilidad / Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad	Economía Financiera y Contabilidad / Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad	100%
- Contabilidad financiera y de gestión en alojamientos turísticos	Economía Financiera y Contabilidad / Contabilidad y Gestión	Economía Financiera y Contabilidad / Contabilidad y Gestión	100%
- Canales de distribución online	Lenguajes y Sistemas Informáticos / Lenguajes y Ciencias de la Computación	Lenguajes y Sistemas Informáticos / Lenguajes y Ciencias de la Computación	50%
		Comercialización e Investigación de Mercados / Departamento de Economía y Administración de Empresas	50%
- Prácticas externas	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas - Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas - Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada	100% proporcional a la carga docente
- Trabajo Fin de Máster	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas - Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada - Lenguajes y Sistemas Informáticos / Lenguajes y Ciencias de la Computación - Economía Financiera y Contabilidad / Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad - Comercialización e Investigación de Mercados / Departamento de Economía y Administración de Empresas	Organización de Empresas/Departamento de Economía y Administración de Empresas - Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada - Lenguajes y Sistemas Informáticos / Lenguajes y Ciencias de la Computación - Economía Financiera y Contabilidad / Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad - Comercialización e Investigación de Mercados / Departamento de Economía y Administración de Empresas	100% proporcional a la carga docente

La presente propuesta de vinculación y adscripción de asignaturas a áreas de conocimiento fue aprobada en **Junta de Centro de 13 de junio de 2024**

Fdo.:

ANEXO

Plan de Estudios de las enseñanzas conducentes a la obtención del Título de Máster en Gestión Ejecutiva de Alojamientos Turísticos

DISTRIBUCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS EN CRÉDITOS ECTS POR TIPO DE MATERIA

Código Carácter	Materias	Créditos
OB	OBLIGATORIAS	30
OP	OPTATIVAS	12
PE	PRÁCTICAS EXTERNAS	12
TFG/TFM	TRABAJO FIN DE MÁSTER	6
Total créditos		60

ESTRUCTURA DE LAS ENSEÑANZAS POR MÓDULOS Y MATERIAS

Módulo FORMACIÓN OBLIGATORIA EN GESTIÓN EJECUTIVA DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (30 créditos)			
Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter
Empresa	- Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos	6	Obligatorio
Empresa	- Dirección y gestión de operaciones en alojamientos turísticos	6	Obligatorio
Empresa	- Dirección estratégica e innovación en alojamientos turísticos	6	Obligatorio
Empresa	- Dirección comercial de alojamientos turísticos: revenue management	6	Obligatorio
Empresa	- Dirección de recursos humanos en alojamientos turísticos	6	Obligatorio
Módulo FORMACIÓN OPTATIVA EN GESTIÓN EJECUTIVA DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (27 créditos, a cursar 12)			
Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter
Optatividad	- Dirección y gestión de eventos	3	Optativa
Optatividad	- Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos	3	Optativa
Optatividad	- Viabilidad de proyectos de alojamientos turísticos y análisis de inversiones	3	Optativa
Optatividad	- Contabilidad financiera y de gestión en alojamientos turísticos	3	Optativa
Optatividad	- Canales de distribución online	3	Optativa
Optatividad	- Gestión de la calidad en alojamientos turísticos	3	Optativa
Optatividad	- Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos	3	Optativa
Optatividad	- Social Media Marketing	3	Optativa
Optatividad	- Emprendimiento en el sector de alojamiento turístico	3	Optativa
Módulo FORMACIÓN OBLIGATORIA EN PROYECCIÓN PROFESIONAL (18 créditos)			
Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter
Prácticas	- Prácticas externas	12	Prácticas académicas externas
Trabajo Fin de Máster	- Trabajo Fin de Máster	6	TFM

ORGANIZACIÓN TEMPORAL DEL PLAN DE ESTUDIOS**PRIMER CURSO**

Asignaturas	ECTS	Carácter	Semestre
- Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos	6	Obligatorio	1
- Dirección y gestión de operaciones en alojamientos turísticos	6	Obligatorio	1
- Dirección estratégica e innovación en alojamientos turísticos	6	Obligatorio	1
- Dirección comercial de alojamientos turísticos: revenue management	6	Obligatorio	1
- Dirección de recursos humanos en alojamientos turísticos	6	Obligatorio	1
- Dirección y gestión de eventos	3	Optativa	2
- Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos	3	Optativa	2
- Viabilidad de proyectos de alojamientos turísticos y análisis de inversiones	3	Optativa	2
- Contabilidad financiera y de gestión en alojamientos turísticos	3	Optativa	2
- Canales de distribución online	3	Optativa	2
- Gestión de la calidad en alojamientos turísticos	3	Optativa	2
- Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos	3	Optativa	2
- Social Media Marketing	3	Optativa	2
- Emprendimiento en el sector de alojamiento turístico	3	Optativa	2
- Prácticas externas	12	Prácticas académicas externas	2
- TFM	6	TFM	2

FICHAS DE LAS ASIGNATURAS DEL MÁSTER

Departamento: **Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada**

Área de conocimiento: **Organización de Empresas**

Asignatura	Tipologías y nuevos modelos de negocio de los alojamientos turísticos (primer curso, primer cuatrimestre, 6 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- Tipos y características de alojamientos turísticos.- Nuevos modelos de negocio basados en la realidad actual.- La cultura de servicio.- Alojamientos turísticos en Andalucía y su normativa legal.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none">- AF01. Actividades teórico-prácticas (45 horas).- AF02. Actividades de evaluación (15 horas).- AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (90 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none">- MD01. Método expositivo.- MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos.- MD03. Aprendizaje basado en problemas.- MD04. Salidas técnicas.- MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos.- MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none">- SE01. Evaluación continua.- SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales.- SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- C01- C02- C03- C04- COM06- COM08- COM10- HD01- HD16- HD24

Observaciones:

Departamento: **Economía y Administración de Empresas**

Área de conocimiento: **Organización de Empresas**

Asignatura	Dirección y gestión de operaciones en alojamientos turísticos (primer curso, primer cuatrimestre, 6 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- Finalidad y organización del departamento de operaciones en las empresas de alojamiento turístico.- Áreas funcionales del departamento de operaciones: funciones, equipamiento y personal necesario.- Planificación y programación económica de operaciones.- Aspectos genéricos sobre calidad, responsabilidad social corporativa y prevención de riesgo laboral en las operaciones de los alojamientos turísticos.- Actualidad y nuevas tendencias en las operaciones de alojamiento turístico
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none">- AF01. Actividades teórico-prácticas (45 horas).- AF02. Actividades de evaluación (15 horas).- AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (90 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none">- MD01. Método expositivo.- MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos.- MD03. Aprendizaje basado en problemas.- MD04. Salidas técnicas.- MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos.- MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none">- SE01. Evaluación continua.- SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales.- SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- C05- C06- COM01- COM02- COM05- COM06- HD03- HD06- HD09

Observaciones:

Departamento: **Economía y Administración de Empresas**

Área de conocimiento: **Organización de Empresas**

Asignatura	Dirección estratégica e innovación en alojamientos turísticos (primer curso, primer cuatrimestre, 6 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- Entorno general y específico de los alojamientos turísticos.- Planificación estratégica y dirección estratégica.- Gestión del conocimiento e innovación.- Desarrollo empresarial y estrategias internacionales en los alojamientos turísticos.- Sistemas de información e inteligencia empresarial en entornos globales
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none">- AF01. Actividades teórico-prácticas (45 horas).- AF02. Actividades de evaluación (15 horas).- AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (90 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none">- MD01. Método expositivo.- MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos.- MD03. Aprendizaje basado en problemas.- MD04. Salidas técnicas.- MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos.- MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none">- SE01. Evaluación continua.- SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales.- SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- C07- C08- C09- COM1- COM4- HD5

Observaciones:

Departamento: **Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada**

Área de conocimiento: **Organización de Empresas**

Asignatura	Dirección comercial de alojamientos turísticos: revenue management (primer curso, primer cuatrimestre, 6 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - Planificación y dirección comercial de alojamientos turísticos. - Revenue táctico y estratégico, principios, ciclo y fórmula. Análisis del rendimiento. - Estrategias de negocio centradas en el cliente: CRM, crossselling y upselling.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none"> - AF01. Actividades teórico-prácticas (45 horas). - AF02. Actividades de evaluación (15 horas). - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (90 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD01. Método expositivo. - MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos. - MD03. Aprendizaje basado en problemas. - MD04. Salidas técnicas. - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos. - MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - C10 - C11 - COM04 - COM05 - COM07 - HD04 - HD05 - HD07 - HD08 - HD09 - HD15 - HD21

Observaciones:

Departamento: **Economía y Administración de Empresas**

Área de conocimiento: **Organización de Empresas**

Asignatura	Dirección de recursos humanos en alojamientos turísticos (primer curso, primer cuatrimestre, 6 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- Planificación y dirección de los RRHH en alojamientos turísticos.- Diseño de puestos y perfiles profesionales.- Reclutamiento y selección.- Bienvenida, formación y ajustes de personal.- Evaluación del desempeño y valoración de tareas. Salarios.- Habilidades sociales y empresariales en la dirección de los RRHH.- Nuevas tendencias en la dirección de los RRHH en alojamientos turísticos.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none">- AF01. Actividades teórico-prácticas (45 horas).- AF02. Actividades de evaluación (15 horas).- AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (90 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none">- MD01. Método expositivo.- MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos.- MD03. Aprendizaje basado en problemas.- MD04. Salidas técnicas.- MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos.- MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none">- SE01. Evaluación continua.- SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales.- SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- C12- C13- COM03- HD10- HD11

Observaciones:

Departamento: **Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada**

Área de conocimiento: **Organización de Empresas**

Asignatura	Dirección y gestión de eventos (primer curso, segundo cuatrimestre, 3 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - El turismo de reuniones y la demanda de servicios especializados. <ul style="list-style-type: none"> o Tipología y mercado de eventos. o Servicios requeridos en la organización de eventos. - El evento como proyecto: <ul style="list-style-type: none"> o Planificación, organización y presupuestación. o Dirección y control. - Congresos y convenciones. - Protocolo empresarial e institucional.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none"> - AF01. Actividades teórico-prácticas (25,5 horas). - AF02. Actividades de evaluación (7,5 horas). - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (45 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD01. Método expositivo. - MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos. - MD03. Aprendizaje basado en problemas. - MD04. Salidas técnicas. - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos. - MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - C14 - COM02 - COM04 - COM05 - COM06 - HD03 - HD23

Observaciones:

Departamento: **Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada / Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad**

Área de conocimiento: **Organización de Empresas / Economía Financiera y Contabilidad**

Asignatura	Dirección y gestión de alimentación y bebidas en alojamientos turísticos (primer curso, segundo cuatrimestre, 3 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - Introducción a la dirección y gestión de alimentación y bebidas - Fundamentos de la gestión de alimentación y bebidas - Gestión de la producción y operaciones en alimentación y bebida - Gestión del servicio y atención al cliente en alimentación y bebida - Tendencias y nuevos desafíos en la gestión de alimentos y bebidas
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none"> - AF01. Actividades teórico-prácticas (25,5 horas). - AF02. Actividades de evaluación (7,5 horas). - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (45 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD01. Método expositivo. - MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos. - MD03. Aprendizaje basado en problemas. - MD04. Salidas técnicas. - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos. - MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - C15 - COM02 - COM03 - COM06 - COM08 - HD03 - HD04

Observaciones:

Departamento: **Economía Agraria, Finanzas y Contabilidad**

Área de conocimiento: **Economía Financiera y Contabilidad**

Asignatura	Viabilidad de proyectos de alojamientos turísticos y análisis de inversiones (primer curso, segundo cuatrimestre, 3 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - Viabilidad técnica de un proyecto de alojamientos turísticos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Misión, visión y objetivos. 2. Estudio de mercado. 3. Localización del proyecto de alojamiento. 4. Validación técnica del proyecto. - Viabilidad Económico-Financiera: <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluación de la inversión (VAN, TIR, PAYBACK, Rentabilidad). 2. Análisis de sensibilidad y de escenarios. 3. Planificación financiera a largo plazo. 4. Decisiones financieras de corto plazo.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none"> - AF01. Actividades teórico-prácticas (25,5 horas). - AF02. Actividades de evaluación (7,5 horas). - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (45 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD01. Método expositivo. - MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos. - MD03. Aprendizaje basado en problemas. - MD04. Salidas técnicas. - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos. - MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - C16 - HD05 - HD12 - HD17 - HD22 - COM02 - COM04 - COM07 - COM09

Observaciones:

Departamento: **Contabilidad y Gestión**

Área de conocimiento: **Economía Financiera y Contabilidad**

Asignatura	Contabilidad financiera y de gestión en alojamientos turísticos (primer curso, segundo cuatrimestre, 3 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- <i>Contabilidad financiera y análisis contable:</i><ol style="list-style-type: none">1. Marco normativo contable español.2. Estructura y contenido del PGC.3. Cuentas anuales.4. Análisis económico-financiero en empresas de alojamiento turístico.- <i>Contabilidad de Gestión:</i><ol style="list-style-type: none">1. Introducción a la contabilidad de gestión.2. Definición y clasificación de la tipología de costes.3. Modelos de cálculo de costes.4. Métodos de explotación de la información.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p><i>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</i></p> <ul style="list-style-type: none">- AF01. Actividades teórico-prácticas (25,5 horas).- AF02. Actividades de evaluación (7,5 horas).- AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (45 horas). <p><i>Metodologías docentes:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- MD01. Método expositivo.- MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos.- MD03. Aprendizaje basado en problemas.- MD04. Salidas técnicas.- MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos.- MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none">- SE01. Evaluación continua.- SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales.- SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- C17- COM01- COM07- COM13- HD05- HD12- HD17

Observaciones:

Departamento: **Economía y Administración de Empresas / Lenguajes y Ciencias de la Computación**

Área de conocimiento: **Comercialización e Investigación de Mercados / Lenguajes y Sistemas Informáticos**

Asignatura	Canales de distribución online (primer curso, segundo cuatrimestre, 3 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - Comercialización on-line de servicios y productos turísticos (GDS, IDS, CRS)- Plataformas de pago seguro. - Herramientas informáticas de gestión de canales de distribución (channel manager). - Herramientas informáticas de revenue management. - Estrategias de Marketing Digital. - Comunicación digital de alojamientos turísticos.. - Importancia de la marca. - Customer Experiences en canales de distribución online.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none"> - AF01. Actividades teórico-prácticas (25,5 horas). - AF02. Actividades de evaluación (7,5 horas). - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (45 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD01. Método expositivo. - MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos. - MD03. Aprendizaje basado en problemas. - MD04. Salidas técnicas. - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos. - MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - C04 - C08 - C10 - C11 - C18 - COM02 - COM05 - H04 - H07 - H08 - H17

Observaciones:

Departamento: **Economía y Administración de Empresas**

Área de conocimiento: **Organización de Empresas**

Asignatura	Gestión de la calidad en alojamientos turísticos (primer curso, segundo cuatrimestre, 3 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- Fundamentos de gestión de la calidad en empresas de alojamiento turístico.- Principales normas para la certificación de la calidad en empresas de alojamiento turístico.- Calidad y excelencia en empresas de alojamiento turístico
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none">- AF01. Actividades teórico-prácticas (25,5 horas).- AF02. Actividades de evaluación (7,5 horas).- AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (45 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none">- MD01. Método expositivo.- MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos.- MD03. Aprendizaje basado en problemas.- MD04. Salidas técnicas.- MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos.- MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none">- SE01. Evaluación continua.- SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales.- SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- C07- C19- C26- COM05- COM06- COM08- COM10- COM11- COM14- HD01- HD06- HD13- HD14- HD20

Observaciones:

Departamento: **Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada**

Área de conocimiento: **Organización de Empresas**

Asignatura	Responsabilidad Social Corporativa y Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos (primer curso, segundo cuatrimestre, 3 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - La Responsabilidad Social Corporativa en alojamientos turísticos <ul style="list-style-type: none"> o Gestión de sostenibilidad. o Competitividad inclusiva y sostenible y creación de valor. o Economía circular y ODSs. o Reporte de diversidad, equidad e inclusión y plan de igualdad. o Buenas prácticas. - Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en alojamientos turísticos <ul style="list-style-type: none"> o Prevención de Riesgos Laborales o Salud mental y entornos saludables en el sector turístico. o Organización preventiva. o Integración de la Gestión de la Prevención en la planificación y dirección empresarial.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none"> - AF01. Actividades teórico-prácticas (25,5 horas). - AF02. Actividades de evaluación (7,5 horas). - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (45 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD01. Método expositivo. - MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos. - MD03. Aprendizaje basado en problemas. - MD04. Salidas técnicas. - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos. - MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - C20 - C21 - COM03 - COM08 - HD13 - HD14

Observaciones:

Departamento: **Estadística, Econometría, Investigación Operativa, Organización de Empresas y Economía Aplicada**

Área de conocimiento: **Organización de Empresas**

Asignatura	Social Media Marketing (primer curso, segundo cuatrimestre, 3 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos del Social Media Marketing: Definición, conceptos clave, evolución y tendencias actuales. - El Plan de Medios Sociales: Definición de objetivos y estrategias, y planificación de acciones. - El Plan de Medios Sociales: Ejecución, medición y análisis de resultados.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none"> - AF01. Actividades teórico-prácticas (25,5 horas). - AF02. Actividades de evaluación (7,5 horas). - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (45 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD01. Método expositivo. - MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos. - MD03. Aprendizaje basado en problemas. - MD04. Salidas técnicas. - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos. - MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - C22 - C25 - HD04 - HD06 - HD07 - HD08 - HD16 - HD19 - HD23 - COM04 - COM05 - COM06 - COM07 - COM08

Observaciones:

Asignatura	Emprendimiento en el sector de alojamiento turístico (primer curso, segundo cuatrimestre, 3 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - Oportunidades de negocio y proceso de creación de una empresa de alojamiento turístico. - La persona emprendedora en alojamientos turísticos. - El plan de negocio: estructura, contenidos y análisis estratégico. - Formas jurídicas y trámites de constitución. - Modelo económico-financiero: fuentes de financiación y selección de inversiones.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none"> - AF01. Actividades teórico-prácticas (25,5 horas). - AF02. Actividades de evaluación (7,5 horas). - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (45 horas). <p>Metodologías docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD01. Método expositivo. - MD02. Resolución de ejercicios, problemas y casos. - MD03. Aprendizaje basado en problemas. - MD04. Salidas técnicas. - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos. - MD06. Seminarios y talleres.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - C23 - COM04 - COM09 - COM10 - COM12 - HD02 - HD05 - HD06 - HD12 - HD15 - HD16 - HD18 - HD19 - HD23

Observaciones:

Departamento: **Todos los Departamentos con docencia en el Máster, según carga docente**

Área de conocimiento: **Todas las áreas con docencia en el Máster.**

Asignatura	Trabajo Fin de Máster (primer curso, segundo cuatrimestre, 6 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar, presentar y defender un trabajo en el que la/el alumna/o demuestre los conocimientos, habilidades y competencias específicas asociadas al título, adquiridas a lo largo del periodo formativo.
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas de acuerdo con la memoria de verificación: Híbrida</p> <ul style="list-style-type: none"> - AF02. Actividades de evaluación (1 hora). - AF03. Trabajo autónomo de cada estudiante (135 horas). - AF06. Tutorización (14 horas). <p>Como metodología del módulo se propone la tutorización previa al inicio del Trabajo en la que se informará al alumnado sobre las características y metodologías a seguir en el desarrollo del mismo. Éste deberá desarrollar el trabajo de acuerdo a las directrices del/a tutor/a académico/a. A lo largo del periodo de elaboración se mantendrán de forma periódica sesiones de tutorización con el/la docente en las que se irán resolviendo dudas y efectuando orientaciones en el desarrollo de los objetivos y las metodologías a seguir. La presentación del trabajo se realizará una vez autorizada por el/la tutor/a académico/a frente a un tribunal designado por la dirección del Máster.</p> <ul style="list-style-type: none"> - MD05. Elaboración y exposición de trabajos o proyectos.
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - SE01. Evaluación continua. - SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales. - SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos.
Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - C27 - COM04 - COM07 - COM08 - COM09 - COM11 - COM12 - COM13 - COM14 - HD15 - HD16 - HD17 - HD22

Observaciones:

Departamento: **Todos los Departamentos con docencia en el Máster, según carga docente**

Área de conocimiento: **Todas las áreas con docencia en el Máster**

Asignatura	Prácticas Externas (primer curso, segundo cuatrimestre, 12 ECTS)
Lenguas	Castellano
Contenidos propios de la asignatura	<ul style="list-style-type: none">- Las prácticas externas son un conjunto de actividades orientadas a un aprendizaje basado en la acción y la experiencia para permitir la adquisición e integración de destrezas y conocimientos.- De acuerdo con los objetivos establecidos en los módulos, los estudiantes deberán realizar las prácticas con carácter obligatorio, desarrollando las competencias específicas asociadas al título, adquiridas a lo largo del periodo docente.- Las prácticas deben permitir a los estudiantes, entre otras, realizar actividades dirigidas a la aplicabilidad de los conocimientos teóricos, metodológicos y de técnicas adquiridas a lo largo de la formación, trabajando en equipo y desarrollando las habilidades y destrezas de un profesional de este perfil de estudios. <p>Las prácticas deben desarrollarse en empresas de alojamientos turísticos que tengan convenios con la Universidad de Málaga y/o la Universidad de Córdoba.</p>
Actividades formativas (presencialidad en horas) / Metodologías docentes	<p>Actividades formativas:</p> <ul style="list-style-type: none">- AF04. Actividades en la empresa de alojamiento turístico (285 horas).- AF05. Elaboración de memoria (10 horas).- AF06. Tutorización (5 horas). <p>Como metodología de esta materia se proponen actividades de tutorización previa al inicio de las prácticas en las que se establecerán las bases, los objetivos y el programa formativo a desarrollar por el alumnado durante las mismas. Además de su inscripción en la plataforma disponible a tal efecto. En el caso de la UMA se utiliza la plataforma Icaro. Durante el transcurso de las mismas el alumnado desarrollará su práctica curricular en la empresa de alojamiento turístico adjudicada las actividades propias al proyecto formativo, que deberán ser acordes a los conocimientos, habilidades y competencias adquiridas en la titulación. A lo largo de todo este periodo el alumnado deberá mantener de forma periódica sesiones de tutorización, tanto con el profesor como con el responsable asignado en la empresa (tutorización profesional), en las que se irá analizando la adecuación del alumnado a las tareas asignadas.</p>
Sistemas de evaluación	<ul style="list-style-type: none">- SE01. Evaluación continua.- SE02. Entrega de trabajos o presentaciones orales.- SE03. Pruebas de adquisición de conocimientos. <p>El sistema de evaluación (SE01, SE02 y SE03) se efectuará conforme a lo establecido en el Reglamento de Prácticas de la Facultad de Turismo de la UMA https://www.uma.es/media/files/TU_practicas_reglamento_10-02-2017.pdf.</p>

Este reglamento es acorde con el Reglamento 35/2019 de los Estudios de Máster Universitario de la Universidad de Córdoba, así como con el Reglamento sobre las Prácticas Académicas Externas de la Universidad de Córdoba.

La primera convocatoria ordinaria será evaluada en función de la modalidad elegida por el alumnado (A=por trabajo o realización de prácticas extracurriculares y/o internacionales de gestión ejecutiva en alojamiento turísticos, B.1=propuesta de destino por parte del alumnado, B.2=propuesta de destino por parte del alojamiento turístico y B.3=oferta general).

La segunda convocatoria ordinaria será evaluada en función de la modalidad elegida por el alumnado, que sólo podrán ser A, B.1 y B.2

Si en los plazos establecidos por los Centros, en cada una de las convocatorias, el alumnado no opta por ninguna de las modalidades será calificado como NO PRESENTADO.

Las prácticas externas curriculares serán evaluadas por el/la tutor/a académico/a.

Para la calificación global de la asignatura el/la tutor/a académico/a elaborará y presentará un informe individualizado de valoración en el que se ponderarán:

MODALIDAD A:

- a) Informe favorable vinculante de la Comisión de Prácticas (5 puntos).*
- b) Valoración de la memoria final del estudiantado (máximo 5 puntos).*

MODALIDAD B:

Para proceder a la superación de la asignatura el alumnado deberá realizar obligatoriamente la componente presencial de la parte práctica de la asignatura en el cómputo total de su duración y presentar la memoria en el plazo correspondiente establecido, salvo causas excepcionales debidamente justificadas. La Comisión de Prácticas resolverá, en cada caso, los supuestos excepcionales alegados para las solicitudes presentadas.

En la valoración se ponderarán:

- a) Informe del/la tutor/a de la entidad colaboradora (máximo 5 puntos).*
- b) Valoración de la memoria final del estudiantado (máximo 5 puntos).*

La no realización en su totalidad de la componente presencial de las prácticas curriculares o la falta de presentación de la memoria en el plazo establecido, se calificará como SUSPENSO.

Aquel alumnado que, por causas excepcionales, debidamente justificadas, no haya finalizado la realización de la práctica asignada, y, por tanto, no haya superado la asignatura en la convocatoria de junio, podrá hacerlo en la segunda convocatoria ordinaria (septiembre) optando por:

- a) Presentación de la memoria de la práctica de la empresa adjudicada en la MODALIDAD B, en el plazo establecido en el calendario de exámenes.*
- b) Solicitud de exención de la parte práctica de la asignatura por cualquiera de los casos contemplados en la MODALIDAD A, y con los requisitos establecidos en la normativa, en el plazo establecido por la secretaría de los Centros.*

Competencias de la asignatura	<ul style="list-style-type: none"> - C24 - C25 - COM02 - COM03 - COM06 - COM08 - COM10 - HD03 - HD04 - HD15 - HD16 - HD17 - HD18 - HD19 - HD21

Observaciones:

CARGA DOCENTE POR UNIVERSIDAD

El reparto de la carga docente establecido entre las universidades participantes en la impartición del título, sin considerar la docencia en prácticas externas y TFM (cada universidad se encargará de la tutela de las Prácticas externas y los TFM correspondientes al número de sus estudiantes matriculados) en el que cada universidad se encargará de la tutela de su alumnado matriculado, será el siguiente:

- Universidad de Málaga (UMA): 30 ECTS
 - Asignaturas obligatorias: 18 ECTS
 - Asignaturas optativas: 12 ECTS

- Universidad de Córdoba (UCO): 27 ECTS
 - Asignaturas obligatorias: 12 ECTS
 - Asignaturas optativas: 15 ECTS

RESUMEN DE LOS MECANISMOS DE COORDINACIÓN DOCENTE

La universidad responsable de la coordinación es la Universidad de Málaga. Esta coordinación se realizará mediante la Comisión Académica integrada por las codirectoras académicas del Máster de cada una de las Universidades, que establecerán mecanismos de coordinación docente horizontal y vertical a fin de asegurar la correcta impartición del plan de estudios y garantizar que su desarrollo se ajuste a la planificación realizada en la memoria de verificación del título.