

# Máster Executive en Dirección Hotelera, Empresas de Restauración y Food & Beverage. 4ª edición.

## Distancia

### **CURSO**

2020-2021

### **PREINSCRIPCIÓN**

03/12/19 hasta el 20/09/20

### **MATRÍCULA**

03/12/19 hasta el 20/09/20

### **IMPORTE MATRÍCULA**

6200 €

### **EXPEDICIÓN DE TÍTULOS ACADÉMICOS**

Se aplicará la tasa vigente en el momento de la expedición del título

### **LÍMITE DE ALUMNOS**

0

### **TIPO**

Màster

### **CATEGORÍA/S**

Turismo

### **CRÉDITOS**

60 ECTS

### **MODALIDAD FORMATIVA**

No presencial

### **COORDINACIÓN**

José Fuxà Soriano

[asesoriadocente@ostelea.com](mailto:asesoriadocente@ostelea.com)

### **ORGANIZACIÓN**

Centre de Formació Contínua UdL

C/Jaume II, 71

Campus de Cappont

25001 - Lleida

Tlf: 973703383

Fax: 973703377

[formaciocontinua@udl.cat](mailto:formaciocontinua@udl.cat)

## PRESENTACIÓN

En el contexto de un sector en crecimiento que demanda perfiles profesionales capacitados para liderar proyectos empresariales en un mercado en constante evolución, nace el Máster Executive en Dirección Hotelera, Empresas de Restauración y Food & Beverage, con el objetivo de formar a profesionales y directivos en hospitality Management, especializados en la dirección de establecimientos hoteleros y de restauración.

## PROGRAMA

### Estructura del mercado turístico, estrategia y legalidad

- Estructura y coyuntura del mercado turístico mundial
- Pensamiento estratégico en la industria turística
- **DÍAS Y HORAS EN QUE SE IMPARTE**  
Modalidad a distancia

### Operaciones, calidad y recursos humanos

- Operaciones y calidad en los servicios turísticos hoteleros y de restauración
- Gestión de los recursos humanos en el sector hotelero y de restauración
- **DÍAS Y HORAS EN QUE SE IMPARTE**  
Modalidad a distancia

### Finanzas

- Finanzas
- **DÍAS Y HORAS EN QUE SE IMPARTE**  
Modalidad a distancia

### Marketing y Comercialización

- Marketing hotelero y de restauración
- Comercialización turística y nuevas tecnologías

## **Innovación, guest experience y habilidades directivas**

- Innovación turística y guest experience
- Habilidades directivas

## **Food & Beverage**

- Food & Beverage

## **TRABAJO FINAL DE MÁSTER (TFM)**

- Trabajo Final de Máster

## **PROFESORADO**

Carnero, Fernando

Fuxá Soriano, Pepe

Lajarín Cano, Juan

León Vidal, Juan Rafael

Medina Azcarate, Julieta

Pérez Huertas, José Luís

Rodríguez Fernández, Óscar

## **OTRAS INFORMACIONES**

### **REQUISITOS DE ADMISIÓN**

Se requiere que los alumnos tengan titulación de Grado, Licenciatura o Ingeniería. Igualmente pueden acceder alumnos con Diplomaturas o Ingenierías Técnicas.

Excepcionalmente, se podrá acceder al master alumnos sin titulación universitaria que puedan acreditar experiencia profesional en el sector. En este caso la comisión de admisiones valorará el curriculum, experiencia y la carta de motivación presentada por el alumno.

## **PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

En el proceso de admisión se tendrán en cuenta los siguientes elementos, con los pesos indicados:

- Expediente académico (30%)
- Currículum vitae (20%)
- Experiencia profesional específica en el ámbito del máster (10%)
- Carta de motivación y/o entrevista personal (20%)

## **PERIODO EN QUE SE IMPARTE**

Fecha inicio 21/09/20 - Fecha finalización 31/01/22

## **LUGAR DE IMPARTICIÓN**

Campus virtual OSTELEA

## **INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

[imatges](#)

### **Enlace Web**

<http://www.ostelea.com/es/master-online/master-direccion-hotelera-empresas-restauracion>