

# Máster Executive en Dirección Hotelera, Empresas de Restauración y Food & Beverage. 5ª edición.

## Distancia

### CURSO

2021-2022

### PREINSCRIPCIÓN

22/02/21 hasta el 19/09/21

### MATRÍCULA

22/02/21 hasta el 19/09/21

### IMPORTE MATRÍCULA

4000 €

Precios de Liquidación UdL: 1. Descuento del 15%. 3.400 ? 2. Descuento 25% .3.000 ?

### 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

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 20/09/21 - Fecha finalización 30/01/23

## **LUGAR DE IMPARTICIÓN**

Campus virtual OSTELEA

## **INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

[imatges](#)

### **Enlace Web**

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