



Diploma en Direcció Hotelera

Ciències Socials

Centre responsable

Escola Superior d'Hostaleria de Catalunya

Caracter del títol

Títol propi

Sortides professionals

Aquesta titulació té, entre altres, aquestes sortides professionals:

- direcció d'empreses d'hoteleria
- gestió de: compres, comercial, personal, administració/comptabilitat, direcció d'àrea de restauració i allotjament en empreses d'hoteleria incloent com a a tals hotels, restaurants, menjadors de col·lectivitats, empreses de servei d'àpats i centres de convencions.

Pla d'estudis

Titulació: Diplomat en Direcció Hotelera (titulació pròpia de la Universitat Autònoma de Barcelona).

Durada: 3 anys.

Publicació del pla d'estudis: BOE núm. 198 del 19/08/93.

La càrrega lectiva total és de 225 crèdits, i els cursos estan distribuïts en quadrimestres, sis en total. Cada crèdit equival a 10 hores lectives, aproximadament.

Distribució aproximada per cicle i curs dels crèdits que cal assolir					
Cicle	Curs	Matèria obligatòria	Matèria optativa	Crèdits de lliure config.	Totals
1r	1	60.5	6.0		66.5
1r	2	58.0	3.0	14.0	75.0
1r	3	56.5	18.0	9.0	83.5

Les assignatures es divideixen en els blocs següents:

Matèries obligatòries

Obligatòries: assignatures que estableix la UAB. Cal cursar totes les relacionades a continuació:

Denominació	Crèdits	
	Teòr.	Pràct.
Comptabilitat general	2.5	2.0
Comptabilitat analítica i gestió	3.5	2.5
Tecnologia i pràctica de la cuina I	2.0	7.0
Tecnologia i pràctica de serveis de restauració I	2.0	7.0
Tecnologia i pràctica d'allotjament I	4.5	1.5
Alimentació i dietètica	4.0	1.0
Higiene dels aliments I	4.0	1.0
Instal·lacions i equipaments	3.5	1.0
Dret laboral	1.5	0.5

Denominació	Crèdits	
	Teòr.	Pràct.
Gestió de recursos humans de l'empresa I	3.0	1.5
Dret mercantil i fiscal	3.0	1.5
Màrqueting I	2.5	2.0
Patrimoni cultural europeu i geografia turística (gastronòmica I)	3.0	1.5
Anglès II	3.0	3.0
Estadística i probabilitat. Regressió	1.5	1.5
Gestió financera i comparativa	2.5	2.0
Organització i pràctica de cuina	1.0	5.0
Organització i pràctica de serveis	1.0	5.0



Introducció a la geografia, l'art i la cultura a Europa	4.0	1.0
Anglès I	2.5	2.0
Matemàtica comercial	1.5	1.5
Càlcul funcional i diferencial	1.5	1.5
Gestió II	2.0	2.5
Tecnologia i pràctica de cuina II	0.0	7.0
Tecnologia i pràctica de serveis de restauració II	0.0	7.0
Tecnologia i pràctica d'allotjament II	0.0	4.5
Normativa sobre higiene dels aliments	1.5	0.5
Economia I	2.5	0.5

de restauració		
Organització i pràctica d'allotjament	0.0	7.0
Gestió de la qualitat en higiene alimentària	0.0	1.5
Economia II	1.5	1.5
Enginyeria hotelera i manteniment	2.5	2.0
Gestió de recursos humans de l'empresa II	1.5	1.5
Dret comunitari	3.0	1.5
Màrqueting II	1.5	1.5
Patrimoni cultural europeu i geografia turística/gastronòmica II	3.0	1.5
Anglès III	3.0	3.0

Matèries optatives

Optatives: assignatures que estableix la UAB. Cal cursar les necessàries, de les relacionades a continuació, per obtenir 27.0 crèdits:

Denominació	Crèdits	
	Teòr.	Pràct.
Gestió d'allotjament	2.5	2.0
Publicitat i promoció	2.5	2.0
Animació hotelera	2.5	2.0
Agències de viatges i majoristes de viatges	3.0	1.5
Control de qualitat	3.0	1.5
Gestió financera	3.0	1.5
Gestió pressupostària	3.0	1.5
Macroeconomia internacional	3.0	1.5
Gestió de compres	3.0	1.5

Denominació	Crèdits	
	Teòr.	Pràct.
Gestió de vendes	3.0	1.5
Gestió de personal	3.0	1.5
Informàtica de gestió	3.0	1.5
Francès I	3.0	3.0
Francès II	1.5	1.5
Francès III	2.0	1.0
Alemanys I	3.0	3.0
Alemanys II	1.5	1.5
Alemanys III	2.0	1.0

Matèries lliures

Lliures: cal cursar les necessàries, entre l'oferta general de la UAB, per obtenir 23.0 crèdits.

Informació general

Oficina d'Informació
pl. Cívica – Campus de Bellaterra
08193 Cerdanyola del Vallès
Tel.: 93 581 11 11
Fax.: 93 581 20 00
World-Wide Web: <http://www.uab.es/>
e.mail: informacio@uab.es