

MÁSTER EN GESTIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA

Promoción 30

Madrid, octubre 2010 - diciembre 2011

Dirigido a:

Técnicos de Empresas y Actividades Turísticas.
Licenciados, Ingenieros, Diplomados y Graduados Universitarios que deseen desarrollar su actividad profesional en el Sector Hotelero.

Título:

MÁSTER en Gestión y Dirección Hotelera

(Título propio de la Universidad Politécnica de Madrid-Postgrado según el EEES)

POLITÉCNICA



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
Instituto de Ciencias de la Educación

PRESENTACIÓN

Existe un cierto consenso en aceptar que el turismo se ha convertido en uno de los principales motores generadores de empleo y portador de ciertos ingresos económicos, pese al nuevo escenario que estamos viviendo tanto en el mercado nacional como internacional. En nuestro país, que gozamos de infraestructuras y un “saber hacer”, deberíamos incrementar nuestra capacidad de desarrollo turístico,



Sede del Master.

impulsando al sector y ampliando nuestras posibilidades de oferta en diferentes campos de actividad y ocio. El desarrollo de la industria turística con sus novedades y cualidades es un activo importante para el incremento económico. Pero nada será posible sin una formación importante de todos aquellos que pueden formar parte del potencial laboral en este campo. Desde nuestra responsabilidad académica y ciudadana queremos contribuir con este Máster formando parte de esa colaboración permanente y necesaria entre Instituciones Universitarias y Empresas del Sector.

La industria turística y hotelera requiere, cada vez más, estructuras organizativas eficaces e innovadoras, un incremento de la creatividad y el ejercicio de un liderazgo, que, pese a la incertidumbre de futuro en todos los sectores

de la economía, nos conduzca hacia el logro de medidas eficaces y estrategias de mejora que superen el resto de los mercados turísticos internacionales.

En la Universidad Politécnica de Madrid acumulamos una *experiencia de 30 años* en los que, año tras año, hemos ido formando postgraduados de diferentes carreras universitarias, que desean reconducir su futuro profesional hacia el sector hotelero, y lo hacemos a través de este **Máster en Gestión y Dirección Hotelera** con el que formamos a nuestros alumnos, ampliando sus conocimientos y dotándoles de herramientas diferenciales para lograr que sean más competitivos, estén mejor preparados tratando de acumular mayor cualificación y logrando para ellos una firme apuesta en el mercado turístico. La realidad actual y su proyección en el tiempo hacen que nuestro Máster, tanto por sus contenidos como las prácticas, sea un activo a tener en cuenta en las Empresas Hoteleras.

El **Máster en Gestión y Dirección Hotelera** cuenta para su desarrollo, con una prestigiosa relación de profesores procedentes de 10 Centros de la Universidad Politécnica de Madrid y de otras Universidades que aportan ciertos contenidos tecnológicos útiles para la formación en este Sector. También contamos con excelentes Profesionales Especialistas en diferentes campos del Sector Turístico y Hotelero y el aval de Instituciones, Empresas y Entidades entre las que se encuentran, la Fundación Wellington, la Secretaría General de Turismo, la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid, Asociación de Empresarios de Madrid, la Asociación Española de Directores de Hotel así como un amplio grupo de Empresarios y Cadenas Hoteleras que valoran y aprecian el valor formativo de este Máster.

*Rosa María González Tirados
Directora del ICE*

OBJETIVOS

- Formar y preparar a los titulados para hacer frente a las transformaciones de la empresa hotelera y el entorno que les rodean.
- Promover una enseñanza integral que permita a sus titulados incorporarse a las distintas realidades empresariales nacionales e internacionales del mercado hotelero.
- Conocer y aplicar la Calidad formativa como un principio personal que debe materializarse en todas las actividades a lo largo de la vida.
- Aportar mayor valor e importancia a la dirección hotelera y su complejidad de acciones en aspectos económicos, sociales, tecnológicos, operacionales o de otra naturaleza.
- Ser ejemplo de la España moderna con afán de continuo progreso participando, a través de la formación recibida, como uno de los ejes que sostienen el sector Hotelero: los Recursos Humanos.
- Fomentar la Creatividad y la Innovación como ejes fundamentales de la nueva hotelería.
- Valorar, en todas sus dimensiones, los activos que representan los hoteles y la responsabilidad que se ejerce en cada uno de los puestos de trabajo que se ocupan.
- Conseguir resultados de eficacia que permitan mantener la estabilidad y desarrollo empresarial.



COMPETENCIAS

- Al finalizar el Máster, los alumnos habrán desarrollado habilidades y competencias específicas para la gestión y dirección de empresas hoteleras.
- Serán capaces de conocer y favorecer las necesidades de Formación en los Recursos Humanos que plantean las empresas hoteleras, sobre todo, en los niveles directivos.
- Podrán dar respuesta al hecho indiscutible de la globalización que nos hace partícipes de otras culturas.
- Sabrán aplicar los conocimientos aprendidos a cualquiera de las actividades laborales en Hoteles, sobre todo las relacionadas con su formación en el postgrado.
- Al finalizar el Máster, los alumnos serán capaces de transformar los conocimientos aprendidos en programas concretos de actividad laboral en cualquier situación en las Empresas Hoteleras.

PLAN DE ESTUDIOS

Máster	Modalidad	Periodo	Créditos ECTS*
I Ciclo	Clases presenciales	Octubre - junio	32 ECTS
	Actividades complementarias		4 ECTS
II Ciclo	Prácticas en empresas H. con director y tutor	Entre julio y diciembre de 2011	20 ECTS
III Ciclo	Proyecto final de Máster con director y tutor personal	Finalizados los ciclos anteriores	4 ECTS

* ECTS (European Credit Transfer System EEES)

I CICLO - PROGRAMA DE CONTENIDOS

Esta parte del Máster corresponde al desarrollo e impartición de contenidos y conocimientos teórico-prácticos necesarios para conseguir una especialización de postgrado en Gestión y Dirección de Empresas Hoteleras. Los contenidos se agrupan en las ocho Áreas Temáticas, cada una de ellas integrada por diferentes materias.

1. AREA: NUEVAS TENDENCIAS DEL TURISMO EN EL SIGLO XXI

- 1.1. El turismo y su influencia en la sociedad del conocimiento.
- 1.2. Gestión de las culturas
- 1.3. Medio ambiente y ordenación del territorio
- 1.4. Modelos de animación hotelera
- 1.5. Ofertas complementarias al hotel: golf, salud, náutica, etc.



2. AREA: ORGANIZACIÓN Y OPERACIONES HOTELERAS

- 2.1. Las Organizaciones hoteleras y su evolución. Las corporaciones hoteleras nacionales e internacionales
- 2.2. Gestión de la operación de habitaciones
- 2.3. Gastronomía: evolución, tendencias y gestión de las operaciones de la restauración en los hoteles – dietas
- 2.4. Gestión de los APPC en la hostelería
- 2.5. Gestión de la atención al cliente
- 2.6. Gestión de la creatividad y la calidad en las organizaciones y en los procesos hoteleros. Accesibilidad
- 2.7. Gestión de la apertura y post apertura (Opening & Post-Opening) de los hoteles

3. AREA: VIABILIDAD ECONÓMICA DE LA EMPRESA HOTELERA.

- 3.1. Influencia del turismo en la economía
- 3.2. Contabilidad
- 3.3. Producción y gestión de costes
- 3.4. Inversiones y financiación hotelera
- 3.5. Gestión presupuestaria
- 3.6. Evaluación de proyectos turísticos.

4. AREA: MARKETING ESTRATEGICO Y LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN.

- 4.1. El marketing estratégico y su desarrollo en la hotelería del Siglo XXI
- 4.2. Los medios de comunicación y las organizaciones hoteleras
- 4.3. Comunicación, planificación y desarrollo
- 4.4. Las TIC y su aplicación en las empresas turísticas: fidelización, innovación, CRM, travel 2.0. el marketing y las tecnologías de la información.
- 4.5. Comercialización electrónica
- 4.6. Técnicas de gestión de ingresos (Revenue Management System) aplicadas al sector hotelero.

5. AREA: ARQUITECTURA E INGENIERÍA EN LOS HOTELES

- 5.1. Aplicaciones de la domótica en construcciones hoteleras
- 5.2. Arquitectura y diseño de hoteles
- 5.3. Ingeniería y mantenimiento de hoteles. Seguridad y prevención de incendios

6. AREA: ESTRATEGIAS COMPETITIVAS Y RRHH EN LA EMPRESA HOTELERA.

- 6.1. La gestión del cambio e innovación
- 6.2. Modelos de estrategias de éxito en las empresas hoteleras y planificación estratégica
- 6.3. Psicología aplicada a la organización hotelera
- 6.4. Estrategias para la gestión y dirección de los RRHH en las empresas hoteleras
- 6.5. Prevención de riesgos laborales

7. AREA: GESTIÓN DE COMPRAS, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES.

- 7.1. Las compras en las organizaciones hoteleras. Gestión de las compras: mercados, selección de proveedores, almacenes. Abastecimientos.
- 7.2. Especificaciones de calidad de productos y materias primas. Denominaciones de origen. Control de calidad y trazabilidad en la hostelería

8. AREA: JURÍDICO ADMINISTRATIVA.

- 8.1. Apertura de establecimientos. Normas, reglamentaciones y subvenciones
- 8.2. Legislación laboral/Seguridad social
- 8.3. Legislación fiscal

II CICLO - PRÁCTICAS EN UNA EMPRESA HOTELERA U OTRAS

- Las Prácticas forman la segunda parte del Máster y su objetivo es completar, la formación teórico-práctica adquirida por el alumno en la parte presencial. Permiten a los alumnos la toma de contacto con el mundo empresarial en el que han de desarrollar su actividad profesional posterior, y la posibilidad de conocer los distintos Servicios y Departamentos del Hotel.
- Se pueden realizar en Hoteles y Cadenas de gran prestigio en España y en otros países, en Paradores de Turismo, Empresas Consultoras, Cadenas de Restauración, etc.
- En su organización se cuenta con la especial colaboración de la Asociación Española de Directores de Hotel, Paradores de Turismo de España y la Asociación de Empresarios de Hoteles de Madrid.



III CICLO – PROYECTO FIN DE MÁSTER

- Los alumnos realizarán un Trabajo Fin de Máster. Una vez finalizados los dos ciclos anteriores podrán elegir temas de su propio interés o temas propuestos por el profesorado en dicho Máster.
- Es un Trabajo Monográfico de carácter individual y para su elaboración y desarrollo, el alumno contará con el asesoramiento, ayuda y orientación de un “Director del Proyecto” que, a su vez, será profesor del Máster.
- Posteriormente los trabajos serán presentados y defendidos, por sus autores, ante una Comisión, para ser evaluados. Las convocatorias se realizan en los meses de febrero y julio de cada año.

Finalizados los tres Ciclos que completan el MASTER, el alumno recibirá el ***Título de MÁSTER en Gestión y Dirección Hotelera. Expedido por la Universidad Politécnica de Madrid y como Título propio de esta Universidad.***

METODOLOGÍA

En las clases presenciales la metodología estará organizada de diferentes formas, según los contenidos abordados. Se impartirá el Máster utilizando diferentes métodos de enseñanza activa, acorde a las competencias que se desean desarrollar en los alumnos y las sugerencias del llamado Proceso de Bolonia, exposiciones teórico-prácticas alternando con estudio de casos, discusión, trabajos prácticos, cooperativos, talleres, trabajos en equipo e individuales, etc. facilitando el aprendizaje

y la creación de entornos de trabajo activo utilizando las tecnologías más avanzadas.

EVALUACIÓN

Para evaluar a cada alumno se cuenta con diferentes criterios, pruebas de cada una de las materias en diferentes modalidades, trabajos revisados por profesor, trabajos en red y otros derivados de cada materia como estudio de casos, resolución de problemas, ejercicios y trabajos prácticos, etc. Se tendrá en cuenta la asistencia y participación en clases y otros parámetros.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

El desarrollo de contenidos del Plan de Estudios conlleva la participación de los alumnos en actividades complementarias integradas en el Máster. Con ellas se pretende completar la formación impartida en el Plan de Estudios, facilitar la relación de los alumnos con el mundo empresarial contando con prestigiosos conferenciantes, prácticas y viajes de interés.

ACTIVIDADES	DESCRIPCION
CONFERENCIAS Y MESAS REDONDAS	Desarrolladas sobre temas de interés y actualidad. Impartidas por Profesores Visitantes, Especialistas del Sector y ex alumnos del Máster que ocupan cargos de responsabilidad en el campo empresarial, etc.
SEMINARIOS	Sobre temas de interés actual y relacionados con el Máster • Restauración y prácticas • Enología y Cata de Vinos y otros productos • Protocolo en diferentes ámbitos • Seguridad en los Hoteles • Agencias de Viajes; Reuniones y Grupos de Incentivo
VISITAS ORGANIZADAS	Visitas a Empresas y Establecimientos: • Hoteleros. SPAS. Balnearios • Mercados • Bodegas • Cadenas de Catering • Ferias • Etc.
VIAJE DE PRACTICAS Y OTRAS ACTIVIDADES	Los alumnos realizan un viaje de prácticas con estancia de 4 días en un hotel acompañados por un profesor. Será financiado por la Organización del Máster y hacia el mes de febrero.
VIAJE FINAL DE MASTER CON PROYECTO PRACTICO	Se podrá organizar un viaje al final del Máster con destino turístico internacional. Será un viaje-aprendizaje analizando la oferta y competitividad, organizado por los propios alumnos y siendo financiado por éstos al iniciar el Máster.

PROFESORADO DEL MÁSTER

- **Dr. Jacinto Julio Alonso Pérez**
Doctor Ingeniero Aeronáutico. Catedrático de la E. U. de Ingeniería Técnica Aeronáutica de la U.P.M.
- **Dr. Francisco Aparicio Izquierdo**
Doctor Ingeniero Industrial. Catedrático de la E.T.S. de Ingenieros Industriales de la U.P.M.
- **D. Ángel Aranda Hipólito**
Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales. Profesor de la Facultad de CC. Sociales, y de la Comunicación de la Universidad de Valladolid.
- **Dña. Paloma Arias**
Licenciada en Derecho. Directora de Recursos Humanos del Hotel Ritz Madrid
- **Dr. César Bedoya Frutos**
Doctor Arquitecto. Profesor de la E.T.S. de Arquitectura de la U.P.M.
- **Dña. Ana Bedoya Romera**
Directora de Hotel Rural. Técnico en Empresas y Actividades Turísticas.
- **D. Jorge Blasco Vázquez**
Técnico en Empresas y Actividades Turísticas. Asesor de Nuevos Destinos Hoteleros.
- **Dr. Juan Luis Bravo Ramos**
Doctor en Ciencias de la Información. Profesor Titular del I.C.E. de la U.P.M.
- **Dra. M^a Concepción Chamorro**
Profesora de la E.U.I.T. Agrícola de la U.P.M.
- **D. Arturo Caravantes Redondo**
Ingeniero Industrial. Profesor del I.C.E. de la U.P.M.
- **Dr. Emilio Contreras Muñoz**
Doctor en Pedagogía. Profesor del I.C.E. de la U.P.M.
- **D. José Luis Delgado**
Titulado Superior en Ciencias de la Información y de la Comunicación. Especialista Universitario en Protocolo y Ceremonial de Estado e Internacional.
- **Dr. Javier Díaz Bayo**
Ingeniero Agrónomo. Profesor de la E.U.I.T. Agrícola de la U.P.M.
- **D. David Écija**
Técnico en Empresas y Actividades Turísticas. Director General de Hotel Hilton Madrid Airport
- **D. Jesús Felipe Gallego**
Asesor de Empresas Turísticas. Director General de ASEHS-AIDETUR. Asesoría y Gestión de Hoteles.
- **Dr. Juan Antonio Felipe Gallego**
Dr. en Medicina - Jefe del Servicio Médico Regional de FREMAP en Castilla la Mancha
- **Dña. Pilar Felipe Peira**
Directora Regional de Recursos Humanos de Hesperia Hoteles.
- **D. Juan Pablo Felipe Tablado**
Técnico de Empresas y Actividades Turísticas. Director del Hotel Aristos de Madrid.
- **D. Francisco Fernández García**
Socio – Director de Maximma MCI – Connect Worldwide (Spain & Portugal) - Miembro del Consejo de Administración de Mar i Terra Hotels
- **Dr. Manuel Figuerola Palomo**
Doctor en Ciencias Económicas. Consultor Internacional.
- **Dr. Jesús Fraile Ardanuy**
Dr. Ingeniero de Telecomunicación - Profesor titular de la UPM en la ETSI de Caminos, Canales y Puertos
- **D. Joaquín Fuentes-Pila**
Doctor Ingeniero Agrónomo. Profesor de la E.U.I. Técnica Agrícola de la UPM
- **D. Antonio García Castillo**
Ingeniero Ciencias y Tecnologías Aplicada a la Ingeniería - Profesor de la EUIT Agrícola - Responsable del Centro Experimental de Enología de la UPM
- **D. Jesús Gatell Pamiés**
Técnico de Empresas y Actividades Turísticas. Director General del Hotel Husa Princesa de Madrid. Presidente de la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid

- **Dr. Vicente Gómez Encinas**
Doctor en CC. de la Actividad Física y del Deporte. Profesor de la Facultad de CC. de la Actividad Física y del Deporte (INEF).
- **D. Alejandro González Pozo**
Técnico de Empresas y Actividades Turísticas. Director Alojamiento del Hotel Ritz de Madrid.
- **Dra. Rosa María González Tirados**
Catedrática de Universidad. Directora del I.C.E. de la U.P.M.
- **Dr. Francisco González Torres**
Doctor Ingeniero Agrónomo. Profesor de la E.U.I. Técnica Agrícola de la U.P.M.
- **Dr. Pedro J. Jiménez Martín**
Doctor en CC. de la Actividad Física y del Deporte. Profesor de la Facultad de CC. de la Actividad Física y del Deporte (INEF).
- **Dra. Dña. Pilar Leal**
Dra. Ingeniero Industrial – Director Técnico del Laboratorio de Seguridad en Máquinas, ETSI Industriales.
- **Dra. María Lejarreta**
Dra. en Ciencias Biológicas. Especialista Universitario en Gestión de la Calidad. Responsable de Alimentación Hospital San Juan de Dios
- **D. Alberto Martín Pedroso**
Socio Consultor de GSD Asesores
- **Dr. Gregorio Méndez de la Muela**
Doctor en Sociología. Director Gerente de G.M.M. Consultores Turísticos.
- **Dra. M^a Ángeles Mendiola Ubillos**
Dra. en Ciencias Biológicas - Prof. Titular, ETSI Agrónomos, U.P.M.
- **Dr. Andrés Muñoz Machado**
Dr. Ingeniero Industrial. Profesor de la E.T.S.I. Industriales de la U.P.M.
- **Dr. José Luis Muñoz Sanz**
Dr. Ingeniero Industrial. Profesor Titular en la E.T.S.I Industriales de la U.P.M.
- **Dña. Inmaculada Palencia Barrado**
Técnico de Empresas y Actividades Turísticas. Directora Gerente del Hotel Gran Meliá Fénix de Madrid.
- **D. Jaime Pons**
Experto en Innovación Turística - Director de Proyectos Hosteltur
- **Dña. María Jesús Puebla Arrizabalaga**
Técnico de Empresas y Actividades Turísticas. Directora de Agencia de Gabinete de Prensa y RR.PP. de Savoir Faire.
- **D. Gonzalo Reyero Aldama**
Arquitecto - Máster en Dirección de Proyectos - Profesor de Instalaciones en la Universidad IE del Instituto de Empresa
- **Dra. Carmela Rodríguez López**
Doctora en Ciencias Químicas - Profesora Titular de Universidad.
- **Dr. Carlos Rodríguez Monroy**
Dr. Ingeniero Industrial. Profesor de la E.T.S.I. Industriales de la U.P.M.
- **D. Crisanto Román**
Técnico en Empresas y Actividades Turísticas. Director de Hotel del Gran Hotel Lopesan Costa Meloneras
- **D. Mariano Sampedro Corral**
Magistrado del Tribunal Supremo. - Profesor de Derecho Internacional Univ. de la Laguna - Profesor de Derecho de la Seguridad ICADE
- **D. José Ignacio Sánchez**
Revenue Manager - Hotel Gran Meliá Fénix
- **Dra. Isabel Salto-Weis Azevedo**
Doctora en Filología Inglesa. Profesora de la E.U. Arquitectura Técnica de la U.P.M.
- **D. Manuel Vegas Lara**
Técnico de Empresas y Actividades Turísticas. Presidente de la Asociación Española de Directores de Hotel.
- **D. José Antonio Velázquez**
Arquitecto. Director de Estudio de Arquitectura Velázquez Pinilla
- **D. Pablo Vila Nieto**
Técnico de Empresas y Actividades Turísticas - Consultor.

MÁSTER EN GESTIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA

- **D. Fernando Vives Soler**
Técnico de Empresas y Actividades Turísticas.
Director Corporativo de Revenue Management
de Hoteles Meliá.
- **Dña. Marisol Zarco Yuste**
Técnico Especialista. Gobernanta del Hotel Gran
Meliá Fénix de Madrid.

OTROS COLABORADORES Y CONFERENCIANTES

- **D. Luis Díaz Martínez**
Consejero Delegado de Destination Management Consulting, S.L. - Director Ejecutivo de la Asociación Española de Destination Management Companies.
- **Dña. Mónica Figuerola Martín**
Directora General de Turismo del Gobierno de La Rioja y Consejera Delegada en distintas Instituciones de esta Comunidad Autónoma
- **D. Alejandro Hidalgo**
Licenciado en Turismo – Director de Agencias de Viajes. - Delegado de TUI España para Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible.
- **D. Christian N. Kremers**
Director General Comercial & Marketing en el Husa Hoteles, Madrid.
- **D. Christophe Laure**
Director General del Hotel Intercontinental de Madrid
- **D. Vicente Ignacio López de Miguel**
Presidente de la Asociación Española de Seguridad en Establecimientos Turísticos. Ex Director de Seguridad de Hoteles Hesperia.
- **D. Antonio Nieto Magro**
Licenciado en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid. Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid.
- **D. Carlos Romero**
Director de Investigación, Desarrollo e Innovación Turística - Sociedad Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas - (SEGITTUR)
- **D. Carlos Vogeler**
Representante Regional para las Américas en la Secretaría de la Organización Mundial del Turismo OMT



RECURSOS DEL MÁSTER

EL MÁSTER CONTARÁ CON: PROFESORES VISITANTES

Podrán participar en el Máster Profesores Universitarios quienes facilitarán a los alumnos la oportunidad de recibir, escuchar e intercambiar opiniones con expertos reconocidos a nivel nacional e internacional, que expondrán sus puntos de vista y abordarán diferentes temas relacionados con el sector turístico y sus empresas.

Los alumnos podrán intercambiar información actualizada sobre cuestiones de gran interés y, al mismo tiempo, podrán establecer contacto con Organismos y Entidades de prestigio.

MENTORING

El alumno que así lo desee podrá participar en un Programa de Mentoring cuyo objetivo principal es ofrecer la posibilidad de contar con la experiencia de un Mentor, nombrado de entre un grupo de profesores expertos, que le ayudará, guiará y orientará en el desarrollo de su carrera, potenciando las capacidades, habilidades y actitudes que posee, para dar respuesta a su desarrollo personal y profesional.

El Máster con su experiencia y conocimientos será el vehículo para promover la creatividad y el liderazgo y, en esta relación, se podrá establecer un diálogo abierto y estimulante donde el tutelado aprenderá a dar respuesta a las situaciones que irá encontrando, a los objetivos y metas que se proponga y, en definitiva, para que sus futuras aportaciones a las empresas donde lleve a cabo su actividad laboral sean productivas y eficaces para todos.

ACTIVIDADES EN RED

En alguno de los contenidos se podrá contar con el servicio de Videoconferencia para la toma de contacto con algún centro extranjero.

Dispondrán de un aula virtual para la presentación de los contenidos, almacenamiento de documentos, mecanismo de acceso a los servicios como plataforma de trabajo

Desde el ICE de la Universidad Politécnica se utilizará el correo electrónico personal con cada alumno para enviar y recibir documentos u otra información relacionada con el Máster. Este medio permitirá, si el profesor lo desea, la verificación y control de trabajos, la tutoría personalizada, el envío de los ejercicios, evaluaciones, etc.

También por e-mail se enviarán avisos o noticias importantes para el desarrollo de las actividades del Máster.

Se facilitará la creación de foros de participación abiertos a las opiniones de profesionales del sector, alumnos y profesores visitantes sobre temas de interés profesional.

También estará en funcionamiento un servicio de Tutorías a través de mensajería electrónica que el coordinador de área o profesores Mentoring atenderán. Y un servicio de tutorías con el profesorado del Máster mediante correo electrónico personal durante el curso y en el período de prácticas.

BOLSA DE EMPLEO

El Máster ofrece este servicio gratuito cuyo objetivo es facilitar a ex-alumnos y alumnos la incorporación al mercado laboral en las empresas hoteleras que nos lo demandan.

MATRÍCULA

La Preinscripción está abierta y puede realizarse a lo largo de todo el año a través de la página Web: www.ice.ump.es/hoteles

Coste del Máster completo 8.500 euros:

- I Ciclo: Presencial.
- II Ciclo: Prácticas.
- III Ciclo: Trabajo Final

Forma de pago:

Reserva de Plaza	Entre el 7 de junio y 10 de septiembre	2.000 euros
Primer plazo : formalización de la matrícula	Entre 13 de septiembre y 8 de octubre	4.000 euros
Segundo plazo	Antes del 16 de marzo de 2011	2.500 euros

La matrícula incluye

- Clases presenciales al curso académico.
- Tutorías presenciales y asesoramiento en la red.
- Documentación completa del Máster (soporte papel y tecnológico).
- Uso Internet.
- La participación de todas las actividades complementarias organizadas.
- Un viaje de prácticas, (viaje, estancia y pensión completa en un hotel), acompañados por un profesor de prácticas.
- Los alumnos del Máster dispondrán de Seguro Escolar gratuito y carnet de la Universidad Politécnica de Madrid durante el curso y en el periodo de prácticas.
- Prácticas de 6 meses (II ciclo) en una empresa hotelera u otros, en España o en otros países, con seguimiento de un Tutor y un Director de Prácticas del hotel.
- Asesoramiento y orientación en la realización del Trabajo Final y su evaluación por parte de una Comisión (III Ciclo).
- Los alumnos dispondrán, gratuitamente, por un año del beneficio, de **Asociados a la Asociación Española de Directores de Hotel** y su Bolsa de Trabajo.
- Posibilidad de asistir a la Asamblea Nacional de la Asociación Española de Directores de Hotel (anual).
- Dispondrán de becas como ayuda al pago de matrícula.
- La Institución mantiene una estrecha colaboración con la Organización Mundial de Turismo (OMT), para beneficio de los alumnos del Máster

- Podrán utilizar las instalaciones de Cafetería, Comedor escolar, Bibliotecas, Internet, etc. de la Universidad Politécnica de Madrid, ICE, situado en Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos.
- No están incluidos los derechos de expedición del Título de MÁSTER cuya normativa establece la Universidad Politécnica de Madrid, ni el viaje fin de Máster.

FORMALIZACION MATRÍCULA

La matrícula definitiva se formalizará con la Universidad Politécnica entre los **días 13 de Septiembre y 8 de Octubre del año en curso** y una vez que se hayan superado los trámites previos: entrevista, entrega de documentos, etc.

Documentación que se debe aportar:

- Boletín de inscripción
- Currículum académico y profesional, si lo tiene.
- Fotocopia del Certificado Académico de Estudios (*)
- Fotocopia del Título Académico. (*)
- Fotocopia del DNI o Pasaporte
- 2 Fotos tamaño carnet.

(*) Para los alumnos extranjeros se requiere que el Certificado Académico y el Título estén debidamente **Legalizados**, trámite que deben realizar en su país de origen.

Selección de alumnos:

- El número máximo de alumnos que podrán cursar el Máster será de 40.
- Se examinará la documentación presentada
- Se realizará una entrevista personal
- Se valorará el conocimiento de idiomas

OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Para la obtención del título de **“MÁSTER EN GESTIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA”** de la Universidad Politécnica de Madrid, es necesario superar los tres ciclos (**I Ciclo: presencial, II Ciclo: prácticas, III Ciclo: trabajo final**) que compone el Plan de Estudios mediante las correspondientes pruebas de evaluación.

A los alumnos que no superen las pruebas de evaluación se les expedirá un Certificado de Asistencia de cada Ciclo cursado, en el que se harán constar los contenidos superados, duración de los mismos y otros datos de interés.

AYUDA-BECAS

Las Ayudas-becas del Máster son otorgadas por Instituciones colaboradoras con el ICE de esta Universidad Politécnica de Madrid como: la Fundación Wellington, la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid y la Asociación de Empresarios Hoteleros de Madrid.

Para la solicitud de estas becas se facilitará información ampliada a los alumnos matriculados en el Máster, una vez iniciado el mismo. Los criterios para la asignación de becas, de ayuda a la Matrícula, se incorporan en la documentación del Máster y se presentarán en la Secretaría en los plazos que se establezcan.

SALIDAS PROFESIONALES QUE OFRECE

- Puestos de Dirección y Gestión de Empresas Hoteleras.
- Puestos de Dirección y Gestión en Departamentos de Empresas
 - Área de Alojamientos
 - Área de Alimentos y Bebidas
 - Área de Gestión Económica-Financiera
 - Área de Marketing y Comunicación
 - Área de Recursos Humanos
 - Área de Servicios Generales
- Actividades en Asesoría:
 - Gestión de Calidad del Servicio Hotelero
 - Consultores Especializados
 - Animación Hotelera
- Otras áreas laborales:
 - Cadenas Hoteleras o Grupos Hoteleros
 - Resorts Turísticos
 - Cruceros
 - Balnearios
- Alojamientos en el ámbito rural, residencial y hospitalario.
- Docencia. Investigación. Innovación.
- Cadenas de Restauración.



INFORMACIÓN

DIRECCIÓN

Dra. Rosa María González Tirados

Directora del ICE de la UPM

COORDINACION DEL MÁSTER

Dña. Carmen Yolanda Farrera

Diplomada en Educación, Turismo y Protocolo

COORDINADORES DE ÁREAS

D. Jesús Felipe Gallego

Director General de ASEHS-AIDETUR. Asesoría y Gestión de Hoteles

Dña. Pilar Felipe Peira

Directora Regional de RRHH de Hoteles Hesperia.

Dr. Manuel Figuerola Palomo

Consultor Internacional

Dr. Jesús Fraile Ardanuy

Dr. Ingeniero de Telecomunicación - Profesor titular de la UPM en la ETSI de Caminos, Canales y Puertos

D. Jesús Gatell Pamiés

Director General del Hotel Husa Princesa de Madrid.

Dr. Gregorio Méndez de la Muela

Director Gerente de G.M.M. Consultores Turísticos

SEDE DEL MÁSTER

INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN DE LA U.P.M.

Edificio de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Caminos Canales y Puertos

c/ Profesor Aranguren 3

Ciudad Universitaria

28040 MADRID

Telfs: (00. 34) 91 336.68.15 / 16 /17

Fax: 91 3366812

e.mail: mariacarmen.torralba@upm.es

hoteles@ice.upm.es

Organismos colaboradores



MÁSTER EN GESTIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA

ALUMNOS QUE HAN PASADO POR NUESTRAS AULAS

Iniciamos el presente curso académico con la Promoción 30 y hemos querido introducir comentarios de algunos de nuestros exalumnos de las diferentes promociones, que forman parte de ese amplio conjunto de jóvenes que un día estuvieron con nosotros y que han querido dejar testimonio de lo que representó esta Formación de Postgrado para ellos. En estas promociones se incluyen 1076 ex-alumnos de los cuales 231 procedían de otros 48 países incluido España y de los cuatro Continentes.



La experiencia de todos estos años impartiendo el Máster, desde mil novecientos ochenta, se ve reflejada en la opinión de todos ellos. Los años transcurridos han sido enriquecedores y una inolvidable experiencia para ex-alumnos, profesores y responsables de la organización y dirección del Máster y como consecuencia nos sentimos orgullosos de comprobar y ver como nuestros jóvenes se van incorporando, desde la realidad de su reto personal, al mundo empresarial o institucional, en entornos muy diversos, en España y el

extranjero y con alto nivel de aceptación por empleadores.

La finalización de estos estudios de Postgrado y especialización, representa, para la mayoría, un punto de partida lleno de incertidumbres y cambios en sus vidas pero, también supone un camino de ilusiones y metas para alcanzar, superando los inconvenientes que la nueva vida laboral les depara. Hoy, nos sentimos orgullosos de todos los que, hasta la fecha, han pasado por nuestras aulas, de haberles aportado y facilitado conocimientos y actitudes que han ido llevando a la práctica allí donde han prestado sus servicios. Todos llevan consigo el sello que deja una Institución como la Universidad Politécnica de Madrid.

Desde sus puestos de trabajo actuales los ex-alumnos, animan a futuros Titulados y Graduados de diferentes carreras para que sean los nuevos alumnos de este MASTER que, como tal, comienza cada año una andadura siempre renovada, actualizada y en la que el profesorado pone su ilusión y trabajo.



SUS OPINIONES



Van Vu Thi

Promoción: 28

2008/2009

Puesto que ocupa en la actualidad:

Duty Manager – Hotel

Sofitel Plaza Hanoi

El Máster en Gestión y Dirección Hotelera me ha abierto una puerta hacia el mundo hotelero. Desde las primeras clases hasta ahora siempre he sentido mucha satisfacción por haber elegido este curso debido a los profesores quienes no solo me han enseñado los conocimientos sino también me han transmitido una gran pasión por la carrera hotelera. Realmente me siento afortunada por haber encontrado este curso de Máster que ha superado todas mis expectativas.

Van Vu Thi, de origen vietnamita viajó a Cuba donde se licenció en Lengua Inglesa y segunda Lengua Española en la Universidad de la Habana. Anteriormente, en Vietnam, comenzó su incursión en el mundo turístico ejerciendo como Guía Turística contratada por AAVV de Vietnam y España donde desarrolló diversas actividades como: Acompañamiento de Grupos, gestión de la Calidad y Satisfacción, elaboración de Estudios e Informes sobre la Calidad, etc. Su interés por el turismo le trajo de Cuba a España para realizar concretamente este Máster ya que, como nos cuenta, fue el que, por su

contenido y prestigio, le pareció el más acertado. Actualmente ha regresado a su país a desempeñarse en el sector hotelero.



Diego García de Vinuesa González

Promoción: XIV Año: 1994/1995

Puesto que ocupa en la actualidad:

Director Operaciones Zona Centro NH HOTELES

Haber podido realizar el Curso de Gerencia y Dirección Hotelera, como se llamaba antes de pasar a Máster, fue un antes y un después en mi carrera profesional. Sin duda, el alto reconocimiento a nivel nacional fue clave y me permitió dar el salto necesario para el resto de mi trayectoria profesional. La calidad del profesorado, contenidos y el poder contar con otros puntos de vista sobre el sector gracias a la calidad académica y profesional del resto de mis compañeros hizo de este curso algo inolvidable y muy útil.

Animo a nuevos titulados a cursar el Máster que, sin duda, supera con creces a muchos de los cursos que existen por ahí.

MÁSTER EN GESTIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA



Lucrecia Sacristán Muñoz

Promoción: XII Año: 1992/1993

Puesto que ocupa en la actualidad:

Jefe de Recursos Humanos Gran Hotel Las Rozas, Madrid

El Curso de Postgrado que realicé fue el escalón perfecto entre la formación universitaria y la vida profesional posterior. No sólo adquieres conocimientos teóricos sino que entras en contacto con los profesionales en activo, con sus experiencias te forman, pero también te ilusionan. Se tiene la oportunidad de “exprimirles” en sus conocimientos. El resultado son futuros profesionales formados e ilusionados, aportando ideas y deseando aplicarlas. Profesionales españoles capaces de competir en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior. La Formación hace a las personas responsables y libres.

Lucrecia Sacristán después de su paso por el Curso ha realizado diferentes trabajos de responsabilidad tanto en Agencias de Viajes (Wagonlit) como en Hoteles (Ritz Madrid).



David Ecija

Promoción: nº XII

Año 1992/1993

Puesto que ocupa en la actualidad:

Director General de Hotel Hilton Madrid

Airport

Participé hace años, en mi período formativo, en la promoción XII, siempre he considerado el Curso Superior de gerencia y Dirección Hotelera, como se llamaba en ese entonces, como el punto de inflexión en mi carrera: Fue durante ese año cuando decidí lo que quería ser y el camino que debía seguir.

El éxito o fracaso del Curso depende a partes iguales del profesorado y de los estudiantes. Los profesores ofrecen sus conocimientos teóricos, su experiencia profesional, sus consejos y directrices. El desarrollo personal debe empezar por uno mismo, y entrar en un Curso como éste debería ser todo un paso responsable, para aquellos que realmente quieran entender lo que significa ser director de hotel.

David Ecija inició su actividad profesional internacional con Bass Hotels & Resorts en el Reino Unido, después con Holiday Inn y Crowne Plaza, para pasar a Hilton Hotels en Turquía primero y después en Barcelona y posteriormente, en el Hilton Madrid Airport. En este período ha colaborado como profesor en el Máster actual.



Cristina Ortiz

Promoción: XXI Año: 2001/2002

Puesto que ocupa en la actualidad:

Sales Executive en el Departamento Comercial de la compañía "Derby Hotels Collection".

Agradezco la oportunidad que se me brinda para comentar mis experiencias en el, hoy, Máster en Gestión y Dirección Hotelera porque me permite señalar que éste supuso un doble enriquecimiento, tanto a nivel personal como profesional. Personal porque varios de los compañeros de mi promoción se han convertido en muy buenos amigos con los que hoy en día mantengo una estrecha relación de amistad. Y profesional, primero porque cambié mi perfil profesional en relación a los estudios universitarios que había cursado, Derecho, y en segundo lugar, porque aparte de ser el impulso que me introdujo en este mundo tan fascinante de la Hostelería, me dio la oportunidad de conocer a grandes profesionales que, además de transmitirnos sus conocimientos y experiencias, nos dieron las bases para el desarrollo de nuestra carrera en el sector, donde el Curso tiene un gran reconocimiento.



Francisco Benito

Promoción: XVI Año: 1996/1997

Puesto que ocupa en la actualidad:

Director General del Hotel Meliá Cayo Guillermo
Cuba

Desde el momento en que decidí tomar la decisión de realizar mis estudios de postgrado con el Curso Superior de Gerencia y Dirección Hotelera, ahora Máster, intente que cada momento pudiera aportarme algo más en mi desarrollo personal y profesional.

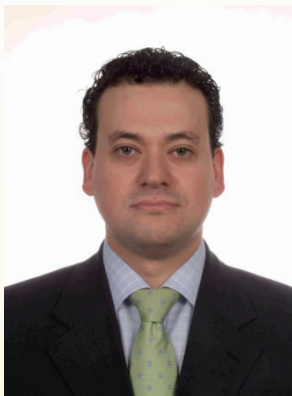
Para ello tuve el apoyo de grandes profesionales a los que hoy me gusta ver como compañeros, en cada una de las materias, no solo el conocimiento sino las experiencias personales acumuladas durante muchos años por cada uno de ellos.

Desde que acabe, he intentado llevar a mi propia experiencia lo que aprendí y lo he hecho tanto en España como en Egipto, Honduras, Francia y Cuba, la verdad es que en cada momento he agradecido lo que me enseñaron y que complementé con la realización de mi tesina fin de curso.

Hoy en día, aunque personalmente me queda casi todo por aprender, me gusta en la medida de lo posible transmitir mis experiencias como manera de que los que vienen detrás, puedan también aprender y desarrollarse.

Lo que yo recomiendo a cada uno de los que deciden realizar el Máster en Gestión y Dirección Hotelera es que aprovechen cada momento, que arriesguen para aprender, no les de miedo equivocarse y que sepan que lo mejor que van a sacar es lo que ellos mismos sean capaces de invertir.

MÁSTER EN GESTIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA



Ismael Martín Alcaide

Promoción: XIII Año: 1993/1994

Puesto que ocupa en la actualidad:

Director of Rooms, Me by Meliá Madrid

“Quien no vive para servir no sirve para vivir” citaba uno de los profesores que más han luchado por las bases de nuestra formación y desarrollo profesional en el Sector Turístico y Hotelero.

Por su consejo, inicialmente, realicé yo este curso de gerencia en el ICE de la Universidad Politécnica de Madrid. Por todo el profesorado experimentado, por la vocación y empeño de todos ellos, por ser un curso pionero, eminentemente hotelero y humano en su trato. Por enseñarnos la cara y la cruz de nuestra profesión, por contar siempre con nosotros incondicionalmente y por su afán en superarse y renovarse continuamente año tras año. El curso de gerencia te marca los pasos y tú marcas tu futuro. Gracias Paco Zarza y gracias a todo el equipo del Curso de Gerencia que ha hecho y hace posible su continuidad en el tiempo y nuestro orgullo de seguir siendo parte de él.



Mª Carmen Pardo López

Promoción: XVII

Puesto que ocupa en la actualidad:

Secretaria General para el Turismo de Galicia

Para mí, acabada la carrera y hechas dos intentonas de trabajo en sectores para los que no me creía vocacionalmente “inspirada”, el turismo era simplemente una intuición, o mejor dicho, una vocación intuita. Me pasé un año “investigando” sobre posibles másteres, MBA´s y cursos de posgrado y todos los caminos me llevaban a la Politécnica, por su know how y las promociones que ya tenía tras de sí, con profesionales de prestigio en España y el extranjero.

Lo que más destacaría en mi caso, fue que este curso de Postgrado, consigue completar la formación de economistas, abogados, sociólogos o licenciados en otras ciencias, que nada tienen que ver con la hotelería o el turismo pero que quieren desarrollar carrera en esta actividad socio-económica.

Después del curso, no he conseguido, pese a haberlo intentado, desligarme completamente del sector, desde el sector privado o público e incluso desde el trabajo por cuenta propia o la enseñanza. Y lo que es peor todavía, el gusanillo del estudio y la investigación en turismo no me abandonó; después del Curso vino una postgraduación y un Doctorado...

PREINSCRIPCIÓN

DATOS PERSONALES:

Apellidos:
Nombre:
D.N.I. o Pasaporte:
Domicilio: piso:
Población: C.P.:
Provincia:
Nacionalidad:
Teléfonos: fijo: móvil:
E-mail:

DATOS ACADÉMICOS:

Estudios:
Titulación:
Idiomas:

DATOS PROFESIONALES (si los tiene):

Centro de trabajo:
Puesto de trabajo:

REMITIR:

- Fax: 91 336.68 12
- E-mail: mariacarmen.torralba@upm.es

Si desea más información llamar a los teléfonos: 91 336.68.15/16, desde las 9 h. hasta las 20 horas, ininterrumpidamente.

Madrid, de de 2010

Fdo.:

MÁSTER EN GESTIÓN Y DIRECCIÓN HOTELERA