

Estructuras de coordinación del programa formativo del grado en Dirección de Empresas Hoteleras y Turísticas (GDEHG)

Objetivo

La coordinación de las asignaturas y otras actividades formativas de la titulación GDEHG requiere un seguimiento sistemático y sostenido para garantizar la mejora continua. El objetivo de este documento es el de presentar las estructuras y mecanismos establecidos para coordinar y mejorar el programa formativo.

Descripción de las estructuras

En St.Pol HC disponemos de diferentes niveles de coordinación en el programa formativo: la coordinación interior de las asignaturas compartidas, las áreas de formación, el coordinador de prácticas, la dirección académica, la Comisión de Calidad del centro, así como la Junta de Centro Adscrito a la Universidad de Girona (UdG).

1. Coordinación interior de las asignaturas

En el caso de las asignaturas impartidas por más de un/a docente, uno de los miembros del equipo docente de la asignatura es el/la responsable de la asignatura. Organiza la coordinación de los contenidos y de la evaluación de la asignatura, y actualiza la guía docente.

2. Áreas de formación

Cada una de las áreas de formación articula una perspectiva específica dentro del conjunto de la titulación. En las áreas se coordina el profesorado de las asignaturas asignadas. El/la responsable de área informa a la directora académica.

2.1. Área de Ciencias Humanas y Sociales Responsable: Dra. Eva Canaleta

Asignaturas	Semestre
Introducción al Sector Turístico, Hotelero y Gastronómico	1
Principios de la Investigación y Comunicación Académica	1 + 2
Etno-Gastronomía	5 / 7

2.2. Área de Operaciones en Hotelería, Alimentos y Bebidas
Responsable: Sr. Narcís Presas

Asignaturas	Semestre
Fundamentos de Organización Departamental: Rooms Division	1 + 2
Fundamentos de Organización Departamental: Restauración	1 + 2
Fundamentos de Organización Departamental: Cocina	1 + 2
Dirección Operativa en el Sector Hotelero y Gastronómico	3 + 4
Dirección de Eventos	5
Sumillería y Gestión de Bodega	5 / 7
Calidad y Gestión de Procesos	5 + 6
Dietética y Nutrición Humana	6
Gestión de Instalaciones Hoteleras: Presente y Futuro	6 / 8
Ciencias Culinarias	8
Tecnologías Digitales en el Mundo Hotelero, Gastronómico y de la Restauración	8

2.3. Área de Economía, Finanzas y Contabilidad Empresarial
Responsable: Dr. Marc Selgas

Asignaturas	Semestre
Contabilidad	4
Gestión Financiera	5
Gestión de Compras	5
Business Analytics	7
Gestión Inmobiliaria del Sector Hotelero	8

2.4. Área de Marketing y Comunicación de Empresa
Responsable: Sra. Carmen Ruiz

Asignaturas	Semestre
Comunicación Empresarial y Atención al Cliente	1
Bases de Competencias TIC en el Ámbito Empresarial	2
Fundamentos de Marketing y Ventas	3
Responsabilidad Social Corporativa	3
Métodos de Investigación Empresarial	4
Innovación y Creatividad	5
Creación y Diseño de Experiencias	5 / 7
Marketing Estratégico y Nuevas Tendencias	6 / 8
Revenue & Yield Management	7
Sistemas de Distribución	7

2.5. Área de Administración y Dirección de Empresas
Responsable: Sra. Ruth Domènech

Asignaturas	Semestre
Fundamentos de Economía y Empresa	1
Fundamentos de Normativa y Seguridad en Hotelería y Gastronomía	2
Habilidades para el Liderazgo	3
Gestión de Recursos Humanos	4
Emprendimiento	6
Comportamiento Corporativo y Organizacional	6 / 8
Dirección Estratégica	7
Sostenibilidad, Medioambiente y Calidad en Empresas Hoteleras y Gastronómicas	8
Nuevas Tendencias en Hotelería y Restauración	8

2.6. Área de Idiomas
Responsable: Sra. Rosa Domingo

Asignaturas	Semestre
Inglés 1	1 + 2
Inglés 2	3 + 4
Segundo Idioma 1 - Alemán	3 + 4
Segundo Idioma 1 - Francés	3 + 4
Inglés 3	5 + 6
Segundo Idioma 2 - Alemán	5 + 6
Segundo Idioma 2 - Francés	5 + 6
Tercer Idioma 1 - Alemán	7
Tercer Idioma 1 - Francés	7
Segundo Idioma 3 - Alemán	7 + 8
Segundo Idioma 3 - Francés	7 + 8
Tercer Idioma 2 - Alemán	8
Tercer Idioma 2 - Francés	8
Business English	8

2.7. Área de Proyección Académica y Profesional
Responsable: Sra. Andrea Ordóñez

Asignaturas	Semestre
Prácticas de Empresa 1	2
Prácticas de Empresa 2	6
Trabajo de Fin de Grado	7 + 8

3. Coordinador de prácticas

Entre sus funciones destacan la organización y coordinación de las actividades formativas complementarias a las asignaturas (prácticas, visitas profesionales, etc.) y su encaje en el programa formativo, la gestión de los espacios y horarios de las clases prácticas que lo requieren, así como las relaciones con las empresas antes, durante y después de las prácticas externas del alumnado, sean estas curriculares o extracurriculares.

4. Dirección académica

La directora académica y su equipo velan por la cohesión y calidad del programa formativo y de la evaluación, y aseguran su buen desarrollo. Reciben las sugerencias y las quejas del alumnado y del profesorado, y debaten y promueven las mejoras del programa formativo.

La directora académica organiza los planes docentes anuales de la titulación, revisa y aprueba la guía docente de las asignaturas, y confecciona los horarios y las fechas de examen en el marco del calendario oficial de la UdG.

5. Comisión de Calidad del centro (CQC)

La Comisión de Calidad es el órgano representativo de St.Pol HC que realiza el seguimiento formal del grado, debate y aprueba los informes anuales y las mejoras, y los presenta a la Junta de Escuela. Se reúne anualmente en sesión ordinaria, y en sesión extraordinaria cuando la situación lo requiere.

6. Junta de Centro Adscrito (UdG)

Es el máximo órgano de representación académica de St.Pol HC. Lo integran la dirección del centro y representantes de la UdG. Entre otras funciones, supervisa y coordina el funcionamiento y la actividad académica docente y de investigación del centro. Se reúne anualmente en sesión ordinaria, y en sesión extraordinaria cuando la situación lo requiere.

Versión actualizada el 7 de julio de 2026.