



Grado Universitario en Gestión Hotelera y Turística

Guía del alumnado
2018-2019



**ESCUELA UNIVERSITARIA
DE HOTELERÍA Y TURISMO**
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

Centro adscrito:



1) Objetivos del Grado Universitario en Gestión Hotelera y Turística EUHT StPOL	2
2) Calendario académico	4
3) Plan docente	6
Programación teórico-práctica	6
Actividades complementarias	13
4) Normativa Académica	15
Evaluación	15
Asistencia a clase	16
Puntualidad y Ausencias	17
Delegados de Curso y Comisión de Alumnos	17
Uniformidad	17
5) Titulación	23

1. OBJETIVOS DEL GRADO EN GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA

El Grado en Gestión Hotelera y Turística ofrece un riguroso programa de cuatro años (240 ECTS) que ofrece una formación polivalente teórico-práctica que proporciona a los graduados las herramientas idóneas para la gestión:

- de los establecimientos de **alojamiento hotelero y extra hotelero**
- de los establecimientos de **restauración comercial**
- de los **eventos, catering, colectividades y de neo-restauración**

Incluye un currículum troncal para proveer una sólida formación en todas las funciones de tipo empresarial, humanístico y relacional.

El plan docente tiene como objetivo “usar puntos comunes de referencia” para que los futuros profesionales puedan establecerse e “iniciar una carrera profesional en otros países de la Unión Europea”.

Otro objetivo es la consecución de “un cierto nivel de consenso con respecto a puntos de referencia acordados conjuntamente y reconocidos dentro de cada una de las áreas de las disciplinas específicas”, en este caso del área de “Hotel Management”.

Otro objetivo del uso de puntos de referencia es el de dejar espacio para la “diversidad, la libertad y la autonomía” para ofrecer la posibilidad la selección de diferentes combinaciones de diseño de currículo formativo tanto complementarias como alternativas.

El plan docente presenta un **cuidadoso balance entre teoría y práctica** y, con la inclusión de casos de estudio y proyectos de grupo, los estudiantes adquieren, no solamente los conocimientos necesarios, sino también las competencias de liderazgo y profesionalismo para que puedan asumir un rol vanguardista en la futura generación de la actividad hotelera y de restauración.

Los objetivos generales anteriores garantizan a los estudiantes del Grado la adquisición y comprensión de los conocimientos propios de la dirección de establecimientos hoteleros y de restauración que proporciona un nivel superior de aprendizaje apoyado en una metodología avanzada y en experiencias profesionales innovadoras y vanguardistas.

Además, se garantiza a los estudiantes el saber aplicar los conocimientos adquiridos a su trabajo o vocación de manera profesional mediante la adquisición de las competencias específicas argumentando los procedimientos y resolviendo los problemas dentro de su área de estudio.

Los titulados del Grado en Gestión Hotelera y Turística (GGHT) tienen la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes en materia de **diseño de productos, dirección de los recursos humanos, control de la gestión y comercialización** para emitir juicios que incluyen una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Pueden transmitir información, ideas, problemas y soluciones a colectivos tanto especializados como no especializados.

Han desarrollado habilidades de aprendizaje necesarias para proseguir estudios de especialización con alto grado de autonomía.

El programa queda complementado con la opción de un **currículum de materias electivas** que invitan a los estudiantes a explorar sus intereses específicos de profesión.

- 30 ECTS a elegir de una batería de materias optativas.

De acuerdo a lo anterior, el Plan docente que se propone dispondrá de **dos menciones o itinerarios**, dentro de la formación de carácter optativo:

1. Mención Hotelería Internacional: para los estudiantes que elijan el itinerario de la gestión de explotación de establecimientos hoteleros de las cadenas hoteleras internacionales.

2.1 Mención Gastronomía: para los estudiantes que elijan el itinerario de la gestión de alimentos y bebidas desde un enfoque de la gestión de la cocina como en la actualidad son los Chefs-Restauradores.

2.2 Mención Restauración y Eventos: para los estudiantes que elijan el itinerario de la gestión de banquetes, congresos, restauración social (colectividades) y servicios generales hospitalarios de hostelería.

2. CALENDARIO ACADÉMICO 2018-19

Este calendario ha sido aprobado por el Consejo de Dirección de EUHT StPOL y regirá durante el curso 2018 - 2019. La Dirección queda facultada para modificar en forma parcial el calendario cuando especiales circunstancias puedan concurrir. Cualquier modificación será anunciada oportunamente a los alumnos.

Calendario Docente

- 1 de octubre de 2018 – Inicio actividades 1º GGHT a las 10:30h.
- 2 de octubre de 2018 – Inicio actividades 4º GGHT a las 09:00h.
- 2 de octubre de 2018 – Inicio actividades 2º y 3º GGHT a las 10:30h.
- 12 de octubre de 2018 – Festivo El Pilar
- 1 y 2 de noviembre de 2018 – Festivo Todos los Santos
- 6, 7 y 8 de diciembre de 2018 – Festivos Constitución e Inmaculada
- 22 de diciembre de 2018 – Inicio vacaciones de Navidad
- 7 de enero 2019 – Inicio clases 2º trimestre
- Del 14 de enero al 1 de febrero de 2019 – Exámenes 1º semestre de GGHT
- 4 de febrero de 2019 – Inicio actividades 2º semestre GGHT
- 25 de marzo al 12 abril 2019 – Días alternos y exámenes 2º semestre 3º GGHT
- 13 de abril 2019 – Vacaciones de Semana Santa
- 23 abril 2019 – Inicio clases después de Semana Santa
- 8 al 12 abril 2019 – Viaje de estudios de 4º GGHT
- 1 de mayo de 2019 – Festivo Día del Trabajo
- 13 al 31 de mayo 2019 – Días alternos y exámenes 2º semestre 1º, 2º y 4º GGHT
- 1 de junio de 2019 – Inicio periodo prácticas de verano

Calendario Actos Escuela

- 14 de diciembre de 2018 – Acto de Graduación del curso 2017-18
- 5 y 6 de febrero de 2019 – Jornadas de Desarrollo Profesional (3º TGR, 4º GGHT, Masters)
- 15 de febrero de 2019 – Semifinal Concurso Coctelería Joven de Cataluña
- 21 de febrero de 2019 – Final Concurso Coctelería Joven de Cataluña
- *Concurso de Cocina Joven de Cataluña, Jornada Universitaria de Gastronomía, fecha por determinar. *

3. PLAN DOCENTE

El plan de estudios del programa de **Grado Universitario en Gestión Hotelera y Turística** presenta una formación integrada por:

1. Asignaturas con actividades formativas teóricas y prácticas que se desarrollan en el espacio de aulas teóricas y prácticas del Hotel-Escuela a lo largo de los dos semestres lectivos.
2. Practicum, que se desarrolla entre los meses de abril y septiembre del tercer año del Grado con una carga lectiva de 24 ECTS, de los cuales 6 corresponden a las prácticas del primer curso en el H-E (2 meses, 3ECTS) y prácticas externas en el sector (2-3 meses, 3 ECTS).

Programación Teórico-Práctica

Se lleva a cabo de lunes a viernes, ambos inclusive, en horario específico de mañana y tarde según asignatura y curso.

Horario Primer Semestre Grado Universitario en Gestión Hotelera y Turística

1º GGHT	Monday Lunes Dilluns	Tuesday Martes Dimarts	Wednesday Miércoles Dimecres	Thursday Jueves Dijous	Friday Viernes Divendres
11:30h - 13:30h	INGLES B2 (11:30 -13h)	INGLES B2 (11:30 -13h)	Operaciones F&B (12:30- 13:30h)	Introducción al turismo	SIHOT
13:30h - 15:00h	ALMUERZO				
15:00h - 17:00h	Inglés B2	Dimensión económica del Turismo	Dimensión económica del Turismo	Dimensión territorial del Turismo	Dimensión jurídica del turismo
17:00h - 19:00h	Dimensión territorial del Turismo	-	Operaciones F&B (Cocina)	Dimensión Sociocultural del Turismo	

2º GGHT	Monday Lunes Dilluns	Tuesday Martes Dimarts	Wednesday Miércoles Dimecres	Thursday Jueves Dijous	Friday Viernes Divendres
11:30h - 13:30h	-	Gestión procesos de F&B	Inglés C1	Inglés C1	Segundo idioma extranjero básico
13:30h - 15:00h	ALMUERZO				
15:00h - 17:00h	Organización y gestión de empresas	Gestión procesos de F&B	Segundo idioma extranjero básico	Marketing	-
17:00h - 19:00h		Contabilidad financiera	Contabilidad financiera		

3º GGHT	Monday <i>Lunes</i> Dilluns	Tuesday <i>Martes</i> Dimarts	Wednesday <i>Miércoles</i> Dimecres	Thursday <i>Jueves</i> Dijous	Friday <i>Viernes</i> Divendres
11:30h - 13:30h	F&B Manageme nt	-	-	Administració n y control de alojamientos	Administració n y control de alojamientos
			F&B Manageme nt*		
13:30h - 15:00h	ALMUERZO				
15:00h - 17:00h	F&B Manageme nt	Segundo idioma profesional turístico	English	English	Gestión de compras y aprovisiona- miento
	Human Resources Manageme nt		Finances Manageme nt (16h - 19h)	Revenue and Yield Management (16:30 - 19h)	
17:00h - 19:00h		Tourism Professional English			

* Días 3, 10, 17, 24, 31 octubre y 7 noviembre: de 12:00h a 13:30h. Días 14, 21, 28 de noviembre y 5 y 12 de diciembre: de 11:30h a 12:30h

4º GGHT	Monday <i>Lunes</i> Dilluns	Tuesday <i>Martes</i> Dimarts	Wednesday <i>Miércoles</i> Dimecres	Thursday <i>Jueves</i> Dijous	Friday <i>Viernes</i> Divendres
09:00h -10:00h	Legislación laboral**	Tercer idioma extranjero básico	Seminarios TFG y otros***	Legislación hotelera	Inglés profesional hotelero
10:00h - 11:00h					
11:00h - 12:00h	Tercer idioma extranjero básico	Strategic management	Sales and marketing strategies	Excel avanzado	Comunicación y relaciones públicas
12:00h - 13:00h					
13:00h - 14:00h					

** La clase del 29/10 se celebrará el 31/10 y la del 26/11 el 28/11 en el mismo horario.

*** Seminarios TFG: 3 y 10 de octubre presentación. El resto de seminarios se anunciarán oportunamente.

Horario Segundo Semestre Grado Universitario en Gestión Hotelera y Turística

1º GGHT	Monday <i>Lunes</i> Dilluns	Tuesday <i>Martes</i> Dimarts	Wednesday <i>Miércoles</i> Dimecres	Thursday <i>Jueves</i> Dijous	Friday <i>Viernes</i> Divendres	
11:30h - 13:30h	Inglés B2	Inglés B2		Introducción al turismo	Operaciones Front and Back Office	
			Operaciones F&B (12h-13h)			
13:30h - 15:00h	ALMUERZO					
15:00h - 17:00h	Técnicas de comunicación e informáticas	Técnicas cuantitativas y cualitativas aplicadas al turismo*	Técnicas cuantitativas y cualitativas aplicadas al turismo*	Introducción al turismo	Operaciones Front and Back Office	
17:00h - 19:00h				Técnicas de comunicación e informáticas		

* Los días 23, 24, 30 de abril y 7, 8 de mayo la clase se impartirá de 16h a 19h

2º GGHT	Monday Lunes Dilluns	Tuesday Martes Dimarts	Wednesday Miércoles Dimecres	Thursday Jueves Dijous	Friday Viernes Divendres
11:30h - 13:30h	Segundo idioma extranjero básico	Cultura Gastronómica	Inglés C1	Inglés C1	-
13:30h - 15:00h	ALMUERZO				
15:00h - 17:00h	Cultura Gastronómica	Cultura Gastronómica	Segundo idioma extranjero básico	-	Gestión de destinos turísticos
	Sistemas de intermediación			Tecnología de los alimentos	
17:00h - 19:00h		Tecnología de los alimentos	Sistemas de intermediación		

3º GGHT	Monday Lunes Dilluns	Tuesday Martes Dimarts	Wednesday Miércoles Dimecres	Thursday Jueves Dijous	Friday Viernes Divendres
11:30h - 13:30h	-	Segundo idioma profesional turístico	Segundo idioma profesional turístico	Segundo idioma profesional turístico	Tourism professional English
13:30h - 15:00h	ALMUERZO				
15:00h - 18:00h	-	Segundo idioma profesional turístico	-	Tourism professional English	-

4º GGHT	INTERNATIONAL HOTEL MANAGEMENT CONCENTRATION				
	Monday <i>Lunes</i> Dilluns	Tuesday <i>Martes</i> Dimarts	Wednesday <i>Miércoles</i> Dimecres	Thursday <i>Jueves</i> Dijous	Friday <i>Viernes</i> Divendres
	Franchaising in the hospitality industry	Tercer idioma profesional turístico	Hospitality facilities and design	-	Inglés profesional hotelero
09:00h - 10:00h				Planificación y gestión de eventos (9:30h - 13:30h)	
10:00h - 11:00h					
11:00h - 12:00h					
12:00h - 13:00h					
13:00h - 14:00h					
		Seminarios TFG y otros (se anunciarán)			

4º GGHT	ARTES CULINARIAS, F&B Y GESTIÓN DE EVENTOS				
	Monday <i>Lunes</i> Dilluns	Tuesday <i>Martes</i> Dimarts	Wednesday <i>Miércoles</i> Dimecres	Thursday <i>Jueves</i> Dijous	Friday <i>Viernes</i> Divendres
	Tipología y gestión de empresas de catering y colectividades	Tercer idioma profesional turístico	Nuevas tecnologías culinarias	-	Inglés profesional hotelero
09:00h - 10:00h				Seminarios TFG y otros (se anunciarán)	
10:00h - 11:00h					
11:00h - 12:00h					
12:00h - 13:00h					
13:00h - 14:00h					

Los horarios pueden verse modificados por motivos organizativos de la EUHT StPol. Las posibles modificaciones serán comunicadas en todo momento al alumnado.

Período de Prácticas de Navidad - Del 22/12 al 6/01

Se constituyen cuatro grupos de prácticas:

Grupo 1: Del 22/12/2018 hasta las 11:00h del día 24/12/2018 y desde las 11:00h del 4/01/2019 hasta las 23:00h del 6/01/2019.

Grupo 2: Desde las 11:00h del día 24/12/2018 hasta las 11:00h del día 28/12/2018.

Grupo 3: Desde las 11:00h del día 28/12/2018 hasta las 18:00h del día 1/01/2019.

Grupo 4: Desde las 9:00h del día 31/12/2018 hasta las 11:00h del día 4/01/2019.

La composición de estos grupos se dará a conocer oportunamente el mes de octubre.

Periodo de Prácticas de Semana Santa

Se constituyen 3 grupos de prácticas:

Grupo 1: Desde el día 13/04/2019 hasta las 11:00 h del día 17/04/2019

Grupo 2: Desde las 11:00 h del día 17/04/2019 hasta las 11:00 h del día 20/04/2019

Grupo 3: Desde las 11:00 h del día 20/04/2019 hasta las 11:00 h del día 20/04/2019

Período de Prácticas de Verano

- Alumnado de 1^{er} curso:

Cursarán la solicitud dirigida al Coordinador de prácticas, Sr. Vives antes del 25 de noviembre.

Las realizarán en dos turnos en el propio Hotel-Escuela:

1.- El turno "A" las iniciará el día 1 de junio de 2019 hasta las 11:00h del día 1 de agosto de 2019.

2.- El turno "B" las iniciará el día 1 de agosto de 2019 hasta las 11:00h del día 1 de octubre de 2019.

- Alumnado de 2^o y 3^{er} curso:

Los alumnos que han finalizado segundo y tercer curso, realizarán las prácticas fuera de la Escuela, **obligatoriamente en empresas a las que haya dado el visto bueno previamente el coordinador de prácticas**. Los alumnos podrán proponer los establecimientos de

prácticas que, una vez analizados por los responsables de las prácticas, podrán ser aceptados o no.

Los alumnos de 2º y 3º curso disponen en la carpeta del alumno de la Intranet de la EUHT StPOL de una ficha de propuesta de prácticas que los alumnos deberán cumplimentar, firmar y entregar al Coordinador, Sr. Vives, antes del 25 de noviembre de 2018. Esta ficha será el documento base de preparación de las prácticas de verano.

Los alumnos de 2º y 3º pueden realizar las prácticas de verano mediante el Convenio de Prácticas de la Escuela o mediante contrato laboral que acuerden con la empresa.

A tal fin, deberán comunicarlo por escrito antes del día 15 de febrero de 2019 aportando información y documentación suficiente del establecimiento donde deseen realizarlas, así como una confirmación escrita de aceptación por parte de la empresa. El Coordinador de Prácticas comprobará si los alumnos están al corriente de pago y, en caso afirmativo, comunicará al alumno su decisión de aceptar o no la propuesta realizada en un plazo máximo de quince días.

No podrán considerarse las propuestas de prácticas proporcionadas por los alumnos después de la fecha indicada.

Una vez iniciado el período de prácticas de verano, bajo ninguna circunstancia, un alumno podrá abandonar sus prácticas sin previa autorización de la Escuela.

Una acción de seguimiento en los propios establecimientos tendrá lugar durante este período de prácticas por parte de la Escuela para los alumnos de segundo y tercer curso.

El Informe remitido por las empresas más el Informe escrito del alumno y la acción de seguimiento por parte de la Escuela, permitirán decidir a la Coordinación de las Prácticas de la Escuela la puntuación obtenida por el alumno en su período de prácticas. Todos los Informes deberán ser entregados o remitidos al Coordinador antes del inicio del curso escolar.

- Alumnado de 4º curso:

Las prácticas extracurriculares de empresa de cuarto curso están consideradas como una actividad escolar que **facilita la incorporación laboral** del graduado al ámbito profesional.

Para la concreción de las prácticas de cuarto curso, los estudiantes deberán participar en las **Jornadas de Desarrollo Profesional**, siguiendo las instrucciones al efecto.

Las funciones a desarrollar durante el transcurso de las prácticas dependerán del programa que se pacte con cada institución y del plan de carrera de cada alumno.

La duración de las prácticas de 4º curso se fijará de manera individualizada para cada alumno de acuerdo con lo expuesto anteriormente.

Actividades complementarias

Es obligatoria la asistencia a todas las actividades programadas, así como a los actos que, con motivo de las Jornadas Universitarias de Gastronomía, Concurso de Coctelería, etc. tienen lugar durante el curso.

Jornadas de Desarrollo Profesional (JDP)

En el marco de las JDP, el Hotel-Escuela de Sant Pol invita a un número determinado de grupos empresariales hoteleros y/o de restauración para que cada año escolar en el mes de febrero puedan tener entrevistas personales con los estudiantes que finalizan estudios con el fin de concertar las prácticas finales que posibiliten a los estudiantes un Plan de Carrera.

*La edición del 2018-19 tendrá lugar los días 5 y 6 de febrero de 2019.

Concurso de Coctelería Joven de Cataluña

Se realiza en las instalaciones de la Escuela el "Concurso de Coctelería Joven de Cataluña" siendo esta próxima la XXXVI edición.

En él participan, además de los estudiantes de la Escuela, alumnos procedentes de otras escuelas y jóvenes profesionales que en la fecha del concurso no tengan una edad superior a los 28 años.

El día 14 de febrero, una semana antes de la celebración del concurso se realizará una prueba en forma de semifinal para elegir los representantes de nuestro centro. Para esta semifinal pueden solicitar su participación todos los alumnos que lo deseen.

*La fase final se celebrará el día 21 de febrero de 2019.

Jornada Universitaria de Gastronomía / Concurso de Cocina Joven de Cataluña

Durante la primavera de cada año se viene celebrando la Jornada Universitaria de Gastronomía que en el presente curso cumplirá su XL edición.

Dentro de esta Jornada tiene lugar el "Concurso de Cocina Joven de Cataluña" que en este año cumplirá su XXXIII edición.

Al igual que en el Concurso de Coctelería participarán, además de alumnos de la Escuela, alumnos y alumnas procedentes de otras escuelas, así como jóvenes profesionales que en la fecha de su celebración no tengan más de 28 años.

La participación de los alumnos y alumnas es libre. Quince días antes tendrá lugar la "semifinal" para seleccionar a los alumnos representantes de nuestro centro.

Acto de Graduación

La entrega de diplomas se lleva a cabo cada año el segundo viernes lectivo de diciembre en el transcurso de un acto académico al que se convoca a todos los nuevos graduados y graduadas.

Los graduados que no asistan al acto de graduación podrán retirar los diplomas siempre después del Acto de Graduación y siguiendo las instrucciones de Secretaría.

Los graduados que tengan necesidad de acreditar los estudios con anterioridad a la fecha de graduación, podrán solicitar la certificación académica correspondiente en Secretaría.

El día 14 de diciembre se celebrará el acto de graduación para aquellos alumnos que finalizan sus estudios en el año 2018.

Sant Pol Alumni

Una vez finalizados los estudios, el Departamento de Comunicación informará a los alumnos del funcionamiento y las ventajas de pertenecer a la red de antiguos alumnos de Sant Pol.

Uso del correo electrónico

Tanto los estudiantes como los profesores de EUHT StPOL cuentan con un correo electrónico exclusivo de la escuela. Por esta razón, toda comunicación entre estudiantes y profesores se realizará a través de este canal. Los profesores tienen prohibido comunicarse con el alumnado mediante otros sistemas electrónicos que no sea el correo electrónico de la escuela. El alumnado debe consultar su correo regularmente.

La Escuela no se hace responsable de los malentendidos que puedan surgir por el uso de otros canales digitales de comunicación, como puede ser Whatsapp.

4. NORMATIVA ACADÉMICA

EUHT StPOL, en virtud de su adscripción a la Universitat de Girona, se regulará en cuanto a los procedimientos académicos por la normativa de la Universitat de Girona expuesta en:

<http://www.udg.edu/estudia/Informacioacademica/Normatives/tabid/2915/language/ca-ES/Default.aspx>

<http://www.udg.edu/estudia/Titolsicertificats/tabid/4365/language/ca-ES/Default.aspx>

A continuación, se exponen la normativa académica y de régimen interior específica de EUHT StPOL que todos los estudiantes deberán cumplir con la finalidad de alcanzar la excelencia en su formación.

Evaluación

El sistema que ha diseñado EUHT StPOL para evaluar el aprendizaje de los alumnos tiene las siguientes características:

1.- Evaluación de las materias teóricas: de acuerdo a la normativa universitaria al efecto, establece una calificación semestral para las asignaturas teóricas:

1.1. Enero:

- Evaluación final para las asignaturas teóricas que se cursan en el primer semestre. Los estudiantes no presentados o que la calificación sea de SUSPENSO deberán matricular dicha asignatura en el siguiente año académico.
- En algunos casos, la evaluación parcial para las asignaturas teóricas anuales será final en la convocatoria de mayo.

1.2. Mayo:

- Evaluación final para las asignaturas teóricas que se cursan en el segundo semestre. Los estudiantes no presentados o que la calificación sea de SUSPENSO deberán matricular dicha asignatura en el siguiente año académico.
- Evaluación final y/o reevaluación para las asignaturas teóricas con docencia anual. Los estudiantes no presentados o que la calificación sea de SUSPENSO deberán matricular dicha asignatura en el siguiente año académico.

1.3. El sistema actual de evaluación oficial universitaria solamente permite UNA convocatoria anual para cada asignatura matriculada.

1.4. Cada asignatura ofrece en la Guía Docente el procedimiento que se regirá para su evaluación progresiva, evaluación global y reevaluación.

Revisión de Exámenes Teóricos

Cuando un alumno desee revisar uno de los exámenes de las convocatorias ordinarias (enero y mayo) dispondrá de una semana de plazo para solicitar su revisión, a partir del momento de la entrega de las notas. A tal efecto deberá solicitarlo mediante el formulario que será facilitado en Secretaría. Con la debida antelación se le comunicará día y hora de revisión con el profesor correspondiente.

En caso de que un profesor disponga de condiciones especiales para su asignatura en este concepto, los estudiantes deberán sujetarse a ellas obligatoriamente.

Reconocimiento de Créditos

Los planes de estudio de grado incluyen hasta 6 créditos de reconocimiento académico, que los estudiantes pueden solicitar por su participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias o de cooperación, organizadas por la UdG y de acuerdo con la [Normativa de reconeixement i transferència de crèdits](#).

2.- Evaluación del aprendizaje práctico:

2.1. Evaluación de control:

2.1.1. Realización de las siguientes prácticas:

- 100% de las prácticas del período

2.1.2. Se establece una puntuación de 0 a 10 puntos para cada función.

2.1.3. Para superar la evaluación de control semanal del período el estudiante deberá obtener una puntuación media del período superior a 5 puntos.

2.2. Acreditación competencias profesionales mínimas exigidas para el nivel práctico cursado.

2.2.1. Mediante las pruebas prácticas pertinentes al finalizar el período.

2.2.2. Se establece una puntuación de 0 a 10.

2.2.3. Para superar la evaluación de acreditación de competencias será necesario obtener una puntuación superior a 5 puntos.

Asistencia a Clase

La asistencia a todas las clases es obligatoria. Existe un sistema de control que lleva cada profesor/a. Cuando el alumno supere el 20% autorizado de ausencias éste perderá el derecho a la evaluación progresiva, independientemente de si están o no justificadas.

Puntualidad y Ausencias

Los profesores serán los encargados de llevar el control de asistencia, tanto en las clases teóricas, clases prácticas y prácticas departamentales.

- a. Se exige puntualidad al inicio de la clase y al finalizar los descansos de la clase, pasado el cual no se admitirá la entrada al aula de ningún estudiante.
- b. En caso de que la clase ofrezca un descanso intermedio, el alumno que no haya podido acceder al aula, podrá hacerlo después del descanso previa solicitud al profesor.
- c. La firma de asistencia a clase es obligatoria y se realizará a la finalización del horario de clase en la mesa de trabajo del profesor que controlará el procedimiento.
- d. La finalización de la clase por parte de cada profesor debe ajustarse al horario establecido por el centro.
 - i. Ningún alumno puede solicitar al profesor finalizar antes del horario establecido su presencia en la clase, especialmente por motivos de inicio de servicio práctico o por horarios de tren.
 - ii. En caso de modificación puntual o definitiva del horario, se comunicará oportunamente a los alumnos por escrito.

Delegados de Curso y Comisión de Alumnos

El alumnado elegirá a lo largo del mes de octubre un delegado o delegada por curso que formarán la comisión encargada para transmitir y servir de puente entre el Consejo de Dirección y sus compañeros.

Se deberán presentar al Coordinador de estudios antes del 19 de octubre de 2018.

Esta comisión se reunirá periódicamente con una representación del Consejo de Dirección.

Uniformidad

Por respeto y educación hacia los compañeros, clientes, personal docente y hacia uno mismo, el alumnado se debe exigir cuidar su higiene personal.

Aspectos generales:

- En ningún caso se podrán lucir piercings mientras estén realizando servicios prácticos, actividades complementarias y visitas. Los tatuajes no pueden ser visibles.
- En cuanto al cabello, en ningún caso se aceptará un corte de pelo "al cero". Para los alumnos no se aceptará un corte excesivamente largo o descuidado; mientras que el pelo largo deberá ir siempre recogido.
- Los alumnos podrán lucir barba solamente en el departamento de Recepción - Administración - Dirección, siempre y cuando ésta esté bien afeitada y cuidada. No se permite lucir barba en los departamentos de cocina o restaurante. Los alumnos se presentarán con un afeitado cuidadoso durante el periodo de prácticas. Aquellos que presenten problemas de piel que impida el afeitado diario, deberán justificarlo mediante certificado médico.

En la cocina:

- Por razones de seguridad, higiene alimentaria y prevención de riesgos laborales no está permitido el uso de perfumes, maquillaje y/o laca de uñas. Tampoco está permitido el uso de joyería, bisutería u otros complementos personales (anillos, pulseras, piercing, pendientes, etc.).
- Es obligatorio el uso del gorro y el cabello debe colocarse siempre dentro de este.

En el restaurante:

- Por razones de prevención de riesgos laborales, los zapatos serán cerrados y sin tacón alto.
- Las alumnas pueden lucir maquillaje suave y discreto; la laca de uñas será transparente o de manicura francesa. Se permite usar colonia fresca (alumnos y alumnas).
- El uso de bisutería o joyería se restringe a piezas discretas. Las alumnas que usen pendientes podrán llevarlos siempre y cuando sean discretos (tipo pendientes de botón); los alumnos no lucirán ningún tipo de pendiente.
- En ningún caso se permitirán tintes de pelo de colores llamativos.

Uniforme y vestimenta:

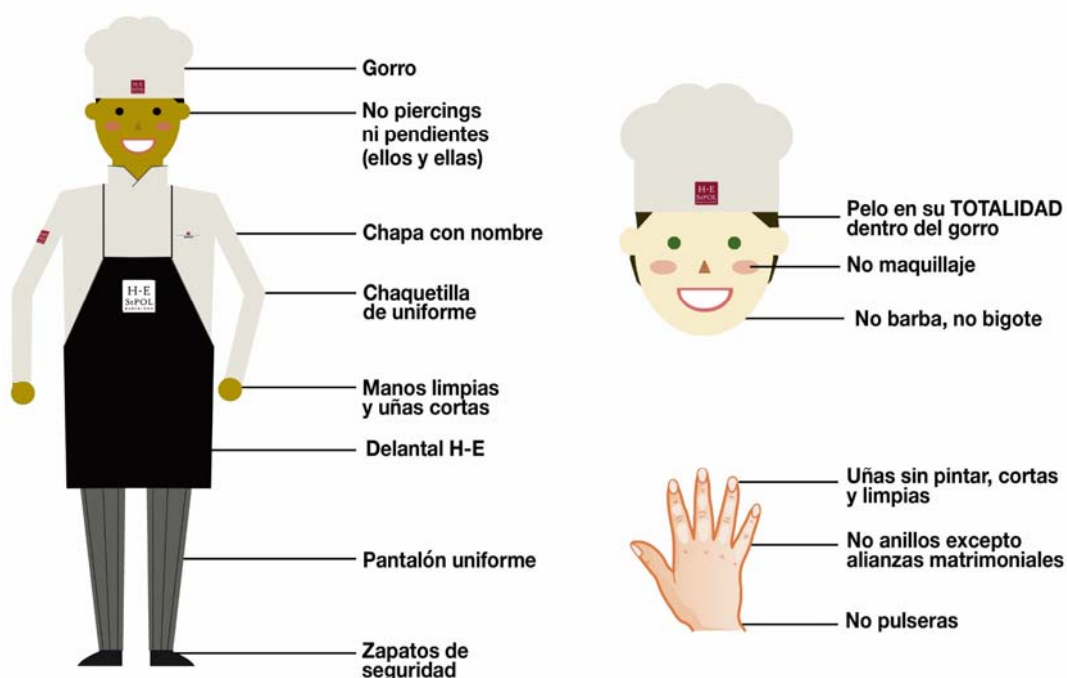
- Dentro del horario de prácticas, así como en el desarrollo de las actividades complementarias y visitas, los alumnos/as deberán ir debidamente uniformados.
- La Escuela entregará dos delantales por alumno/a marcados con el número asignado. Al formar parte del uniforme, el alumno/a es responsable de su correcta limpieza. Si se tiene contratado el servicio de lavandería, la limpieza de los delantales está incluida en el precio. En caso de pérdida de uno o los dos delantales, el alumnado los podrá adquirir en la tienda online de la Escuela.
- Los uniformes de cocina y restaurante serán utilizados únicamente por el alumnado en las actividades prácticas o en las clases cerradas departamentales. No está permitido su uso en las clases teóricas ni en otros lugares ajenos a la práctica. Por esta razón, no se permite venir uniformado desde casa.
- El uniforme debe estar siempre en perfecto estado de limpieza y planchado y los zapatos limpios.
- Por normativa, se recuerda que el alumnado debe tener a su disposición dos juegos de uniforme en perfecto estado, siendo suya la responsabilidad de cumplir con dicha normativa.
- En las clases teóricas y servicios de comidas, en el Self o en el restaurante, no está permitido el uso de ropa deportiva, pantalón corto y gorras.
- En las clases teóricas los estudiantes podrán utilizar ropa de calle que no perjudique la imagen personal o del grupo, siendo el profesor responsable quien determinará la corrección de la vestimenta.
- A los alumnos en régimen de residencia, externos en pensión alimenticia o externos que realicen el período de prácticas de verano como residentes, no les será admitida ninguna

prenda de trabajo para su lavado que no esté debidamente marcada con el número asignado.

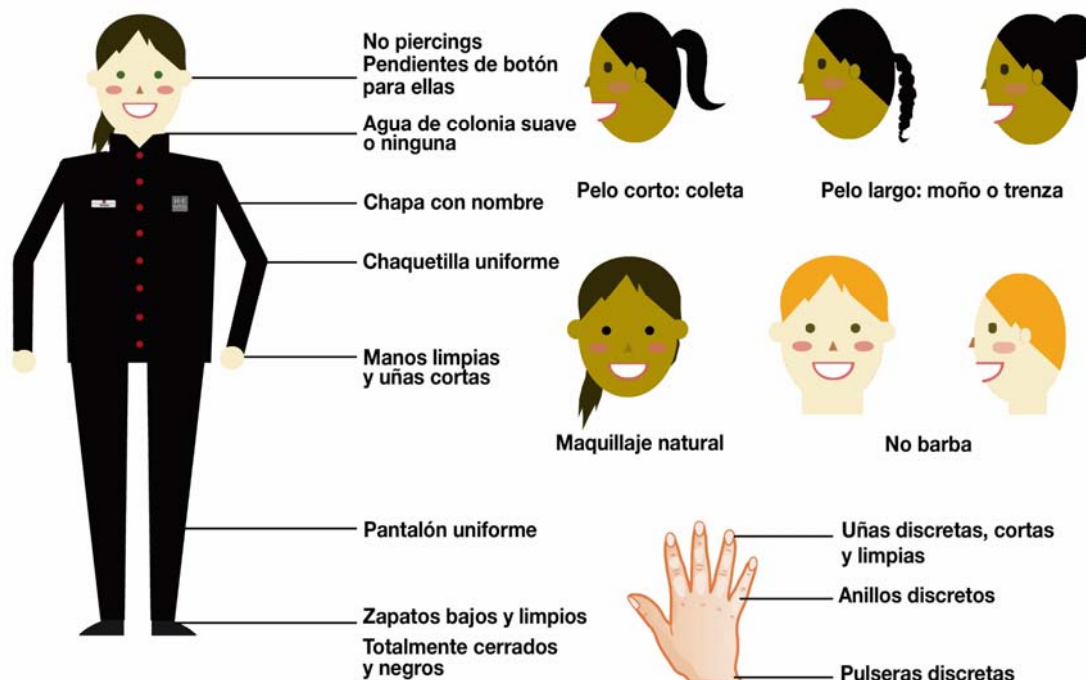
El hecho de infringir estas normas puede acarrear la exclusión de la práctica, servicio o clase teórica correspondiente.

Durante los servicios, los alumnos deben ir correctamente uniformados para el área que le corresponda, tal y como se indica a continuación:

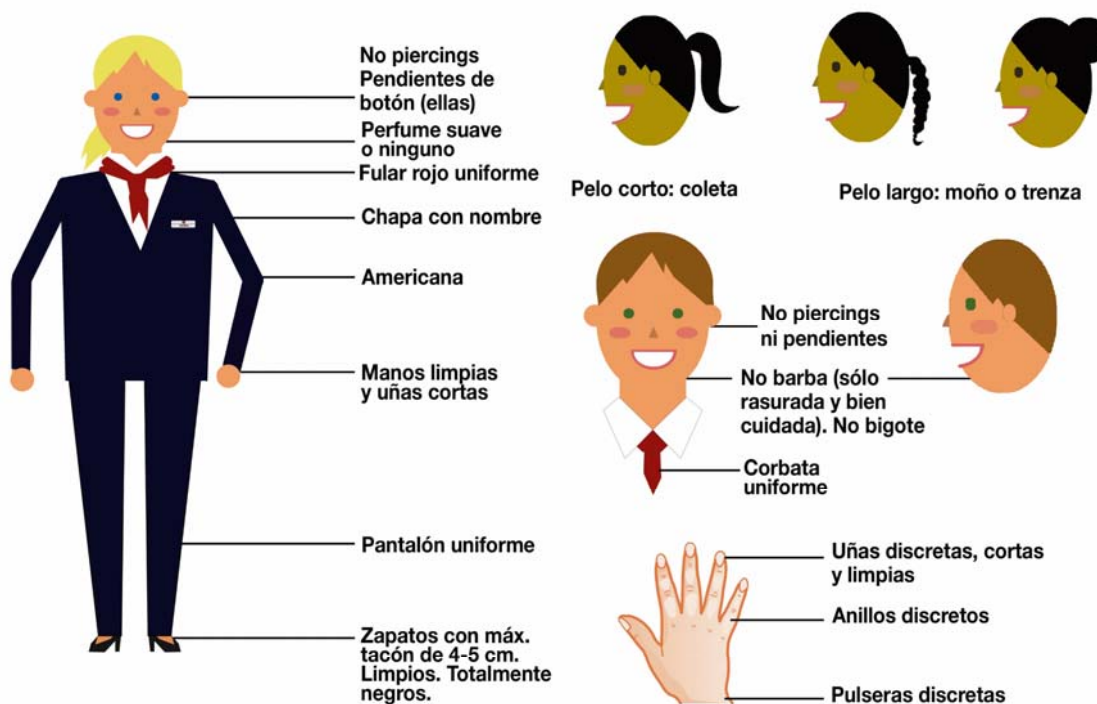
Cocina:



Limpieza e higiene general / Uniforme limpio y planchado / No tatuajes visibles / No chicle

Restaurante:

Limpieza e higiene general / Uniforme limpio y planchado / No tatuajes visibles / No chicle

Recepción:

Limpieza e higiene general / Uniforme limpio y planchado / No tatuajes visibles / No chicle

A nivel general, en todas las instalaciones del centro no están permitidos los siguientes elementos:



Todo tipo de gorros y sombreros



Calzado de playa



Gafas de sol puestas o en la cabeza



Zapatillas para la realización de deporte



Pantalones vaqueros excesivamente desgastados



Joyas excesivamente vistosas



Ropa de playa



En los chicos camisetas de tirantes



Camisetas de equipos deportivos



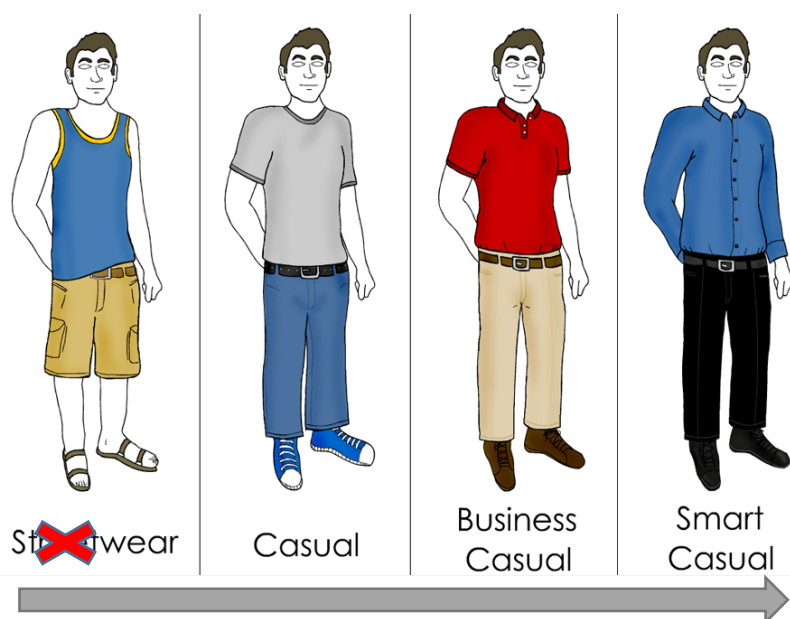
Tacones excesivamente altos



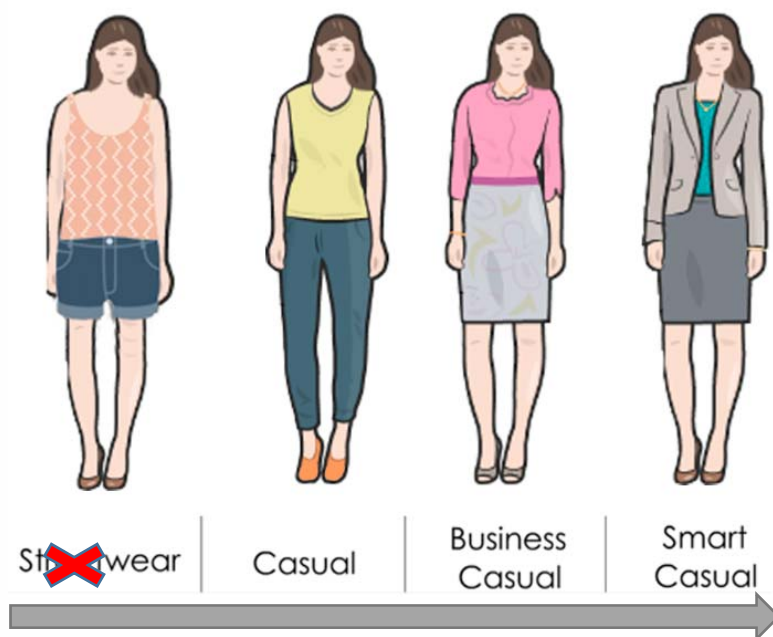
Vestimenta no adecuada

Para una correcta vestimenta se recomiendan atuendos estilo "casual" o superior:

- En el caso de los alumnos:



- En el caso de las alumnas:



Revisión de Equipo

Al inicio de cada período los profesores exigirán al alumnado una revisión del equipo de forma rigurosa. Aquellos que lo tengan incompleto y según la normativa dispondrán de 24 horas para completarlo o de lo contrario no podrán seguir en el programa práctico.

5. TITULACIÓN

Los alumnos que superen la totalidad de los 240 ECTS de que consta este Grado Universitario constituido por las actividades de aprendizaje teóricas y prácticas, podrán iniciar el trámite de solicitud del Diploma acreditativo universitario y obtendrán el título de **GRADUADO UNIVERSITARIO (BACHELOR DEGREE) EN GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA** (mención "Dirección Hotelera Internacional"), (mención "Gastronomía y Dirección de Cocina"), (mención "Dirección de Restauración y Eventos").

EL ALUMNADO, POR EL HECHO DE MATRICULARSE EN LA ESCUELA, ACEPTA EN TODO MOMENTO LAS NORMAS DISCIPLINARIAS Y DE TODO ORDEN QUE LA DIRECCIÓN HA ESTABLECIDO O PUEDA ESTABLECER EN EL FUTURO PARA CADA UNO DE LOS PROGRAMAS FORMATIVOS DE LA ESCUELA

EUHT StPOL se reserva el derecho de modificar cualquier dato o fecha incluido en esta guía



**ESCUELA UNIVERSITARIA
DE HOTELERÍA Y TURISMO**
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

Centro adscrito:



Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar

Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar
Ctra, N II Km 664 s/n. 08395 Sant Pol de Mar, Barcelona

Telf: +34 93 760 02 12

info@santpol.edu.es

www.santpol.edu.es