



Actualidad universitaria

La Usal presenta un título en dirección de empresas hosteleras

Este título superior comenzará su rodaje en septiembre de este año con 30 alumnos

S. ALAEJOS
SALAMANCA

La Universidad de Salamanca, a través de su Fundación, ha permitido la elaboración del Título Superior en Dirección de Empresas Hosteleras, contando con la colaboración de diversas empresas de este sector, recalando la importancia de "crear puentes, y que sean viables, entre la Universidad y las empresas", destacó Alejandro Esteller, director gerente de la Fundación de la Usal.

Las personas encargadas de presentar este título lo señalaron como un futuro referente dentro del sector por sus características, "no existe ninguna iniciativa como esta, es algo pionero en España", por lo que lo hace único, según explicó el coordinador general, Francisco J. García Rodríguez, quien además cuenta con una extensa trayectoria en el sector hostelero. Con unos 14 meses de trabajo a las espaldas, este título ya cuenta con sus bases y su plan de estudio, y comenzará su verdadera andadura el 23 de septiembre de este año.

Firma de tres convenios

Libia Santos, directora del Título doctora en Ciencias Empresariales por la Usal y profesora titular de Comercialización e Investigación de Mercados, destacó el "gran equilibrio" existente en el plan de estudios elaborado, "es bueno, está bien equilibrado tanto en materia de habilidades como en formación empresarial", destacó. Un título en el que se pretende "enseñar hostelería desde la empresa", aunar "sabiduría y servicio técnico", expresó el coordinador general, quien quiso sub-



Libia Santos, Daniel Hernández Ruipérez, Alejandro Esteller y Francisco J. García durante el acto de presentación oficial.

ALMEIDA

Una oferta de 30 plazas, 7.500 euros de coste y prácticas profesionales personalizadas

■ El objetivo de esta titulación es dotar a estudiantes de una visión estratégica amplia y global para ejercer de forma eficaz y eficiente labores de dirección en el sector hostelero y de restauración.

■ El título se compone de 240 créditos, de los cuales 36 se desarrollarán en instituciones hoteleras y 12 se obtendrán con la elaboración de un proyecto fin de

título, desarrollándose todo el plan de estudios en el contexto de Bolonia, con trabajo en equipo, exposiciones, prácticas, discusiones, talleres o exposiciones teórico-prácticas.

■ El límite de plazas es de 30 alumnos, valorando ampliarlo en próximos cursos y organizar dos turnos, uno de mañana y otro de tarde que alberguen 30 alumnos

por grupo. El coste es de 7.500 euros y se impartirá en español.

■ La parte práctica será muy importante en este título, por lo que recibirá formación aplicada, llevando a cabo lo aprendido en cada curso con prácticas de verano y una vez finalizados los cuatro años, prácticas profesionales orientadas y hechas a cada estudiante.

rayar que esta titulación "nace en Salamanca y nace para quedarse porque es necesaria". Expresó además que "el turismo no está en crisis", siendo cada vez más los turistas y con mayor gusto.

En el acto de presentación de dicha titulación, se firmaron además diversos convenios de cola-

boración. Por un lado, con la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda (Bilbao), representada por Ángel T. Gago, secretario general ejecutivo de la Asociación de Hostelería Bizkaia. Con la representación de Javier Cascaste, alcalde de Santa Marta, se firmó un acuerdo con la Escuela

Hostelería Salamanca, y un tercero con el IES Vaguada de la Palma (Estudios de Hostelería), representado por el director del Centro, Pedro García Bustillo. Diversas autoridades acudieron a la presentación, así como personas del sector hostelero e interesados en este título. ■