



La Escuela de Hostelería de Sevilla crea un título de dirección y gestión para colectividades

12-07-2017

La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, en colaboración con la Universidad Pablo de Olavide de la misma ciudad, ofrecerá durante el curso 2017/2018 un título en Dirección y Gestión de Restauración Colectiva. Las prácticas en empresas de colectividades serán el complemento a la formación teórica, y permitirán al alumno/a el desarrollo de habilidades y competencias profesionales específicas para su adecuada inserción laboral en el sector.

De acuerdo con los últimos datos que ofrece Food Service Europe, el sector de la restauración social y colectiva en Europa representa 600.000 empleos directos, 6.000 millones de comidas al año y 67 millones de consumidores servidos diariamente. En España, una de cada diez comidas se sirve en el sector sociosanitario, donde operan más de 10.000 empresas que emplean a más de 100.000 profesionales.

Estos datos, así como el desarrollo del sector previsto en los próximos años, motivado por las tendencias sociales de la población (sobre todo en educación y en ámbito social) justifican la necesidad de capacitación y especialización de profesionales tanto del sector hostelero como de sectores relacionados con la atención social, la gestión empresarial y las ciencias de la salud.

Intentando cubrir esa necesidad, la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla (ESHS) en colaboración con la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, va a incluir, a partir del próximo curso, un título en Dirección y Gestión de Restauración Colectiva. Según comenta **Antonio J. Borrego**, director académico por parte de la ESHS y profesor del curso, *“en el desarrollo de nuestras actividades mantenemos continuos contactos con representantes del sector de la restauración colectiva y, en gran parte de ellos, hemos recibido la sugerencia de crear una titulación específica dirigida a capacitar mejor a los profesionales de este sector”*.

Este título está dirigido a profesionales que quieran mejorar su formación a nivel individual para seguir progresando, a empresas del sector que quieran mejorar la cualificación de sus empleados, a toda aquella persona con experiencia en restauración y, por último, a alumnos de la propia escuela o cualquier otra que quiera introducirse en el sector.

Los alumnos, en función de su titulación previa obtendrán o bien el título de Experto Universitario o un certificado de Extensión

Universitaria, ambos emitidos por la Universidad Pablo de Olavide y deberán cursar 20 créditos universitarios, lo que supone unas 150 horas lectivas efectivas. El máster se impartirá en modalidad presencial, aunque no se descarta, en función del profesor y de alguna materia específica, que algún módulo o parte de se pueda realizar a través de vídeo conferencia.

Según comenta el director académico, *“se pretende que sea un curso muy práctico; sin contar el resto de módulos, sólo las prácticas en empresa y el proyecto final de estudios significan el 30% de los créditos totales. Además, parte de los módulos se basarán en casos prácticos y/o se impartirán directamente en nuestras cocinas del edificio anexo al Pabellón de la Navegación donde está la sede de la escuela”*.

El plan de estudios es el siguiente:

- Módulo I: Introducción a la restauración colectiva.
- Módulo II: Operaciones de gestión empresarial.
- Módulo III: Control de la gestión.
- Módulo IV: Operaciones de empresas de colectividades.
- Módulo V: Arquitectura y desarrollos de menús.
- Módulo VI: Proyecto final.
- Módulo VII: Prácticas en empresas.

+ Información: Dirección y Gestión de Restauración Colectiva, I Edición.