



ESCOLA UNIVERSITÀRIA  
D'HOTELERIA I TURISME  
HOTEL ESCOLA DE SANT POL DE MAR



Autoinforme per a l'acreditació  
Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar

# **Autoinforme per a l'acreditació**

## **ESCOLA UNIVERSITÀRIA D'HOTELERIA I TURISME DE SANT POL DE MAR**

**Titulació:**

**Grau en Gestió Hotelera i Turística**

## ÍNDEX

<b>0. DADES IDENTIFICADORES.....</b>	<b>3</b>
<b>1. PRESENTACIÓ DEL CENTRE.....</b>	<b>5</b>
<b>2. PROCÉS D'ELABORACIÓ DE L'AUTOINFORME.....</b>	<b>11</b>
<b>3. VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DELS ESTÀNDARDS D'ACREDITACIÓ .....</b>	<b>13</b>
ESTÀNDARD 1: QUALITAT DEL PROGRAMA FORMATIU .....	13
ESTÀNDARD 2: PERTINÈNCIA DE LA INFORMACIÓ PÚBLICA .....	23
ESTÀNDARD 3: EFICÀCIA DEL SISTEMA DE GARANTIA INTERNA DE LA QUALITAT DE LA TITULACIÓ.....	26
ESTÀNDARD 4: ADEQUACIÓ DEL PROFESSORAT AL PROGRAMA FORMATIU.....	39
ESTÀNDARD 5: EFICÀCIA DELS SISTEMES DE SUPORT A L'APRENENTATGE .....	47
ESTÀNDARD 6: QUALITAT DELS RESULTATS DELS PROGRAMES FORMATIUS.....	52
<b>4. DOCUMENTS DE REFERÈNCIA I EVIDÈNCIES.....</b>	<b>67</b>
<b>5. PLA DE MILLORA.....</b>	<b>77</b>

## o. DADES IDENTIFICADORES

<b>Universitat</b>	Universitat de Girona
<b>Nom del Centre</b>	Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme
<b>Dades de contacte</b>	José Hernández – Director acadèmic Carretera Nacional II, km 664 08395 Sant Pol de Mar (Barcelona) Tel: 93 760 02 12 e-mail: jose.hernandez@santpol.edu.es

<b>Responsables de l'elaboració de l'autoinforme</b>		
<b>Nom i cognoms</b>	<b>Càrrec</b>	<b>Responsabilitat</b>
Lluís Serra	Director. Conseller delegat	President del CAI
José Hernández	Director acadèmic	Coordinador del CAI
Eva Canaleta	Personal docent investigador	Representant del professorat d'humanitats
Hildegard Resinger	Personal docent investigador	Representant del professorat d'idiomes
Miquel Vives	Personal docent	Representant del professorat de turisme, hoteleria i empresa
Èric Ferran	Estudiant de 4t curs	Representant dels alumnes del Grau en Gestió Hotelera i Turística
Francesca Llòria	Estudiant de 2n curs	Representant dels alumnes del Grau en Gestió Hotelera i Turística
Blanca Roura	Secretària acadèmica	Representant del PAS
Pilar del Acebo	Tècnic GPA	Representant del Gabinet de Planificació i Avaluació (GPA)
Gemma Santed	Tècnic GPA	Representant del Gabinet de Planificació i Avaluació (GPA)
Josefina Patiño	Delegada del Rector per als Centres Adscrits	Delegada del Rector per als Centres Adscrits
Marc Lluís	Titulat del curs 2015–16	Representant dels graduats
Sebastián Hernández	Professional hotelier	Representant del sector



ESCOLA UNIVERSITÀRIA  
D'HOTELERIA I TURISME  
HOTEL ESCOLA DE SANT POL DE MAR



Autoinforme per a l'acreditació  
Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar

Titulacions impartides al Centre				
Denominació	Codi RUCT	Crèdits ECTS	Any d'implantació	Responsable ensenyament
Grau en Gestió Hotelera i Turística	2502589	240	2011	José Hernández

Convenis d'adscripció (només centres adscrits): 30 d'abril de 1998 (evidència 0.1) i 28 de febrer de 2011 (evidència 0.2)

Referència/data de la sol·licitud d'acreditació: (Es posarà una vegada coneguda la data)

Data d'aprovació: (Es posarà una vegada coneguda la data)

## 1. Presentació del centre

### Nom i adreça:

Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar

Carretera Nacional II, km 664, 200

08395 Sant Pol de Mar (Barcelona) España

Telèfon: 00 43 93 760 02 12 / 760 00 51

Fax: 00 43 93 760 0985

[www.santpol.edu.es](http://www.santpol.edu.es)

E-mail: [mail@euht-santpol.org](mailto:mail@euht-santpol.org)

### Titularitat

La titularitat de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar és una entitat mercantil tal com es desprèn de les evidències 1.01, 1.02 i 1.03 que es corresponen amb la còpia de l'escrit de constitució de la societat, la seva transformació i els poders de l'administrador únic de la societat.

### Descripció general de la institució:

L'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL), adscrita a la Universitat de Girona, és una institució privada de formació turística-hotelera creada l'any 1966 amb la participació dels empresaris i professionals del sector i amb l'objectiu de formar professionals de tots els nivells necessaris per al desenvolupament de l'activitat turística de la zona en aquella època del començament i posterior desplegament empresarial.

Destaca per oferir el seu programa acadèmic dintre d'un hotel-escola, fet que proporciona una formació integral amb un marcat caràcter d'empleabilitat, sota el lema "Aprendre fent".

L'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar (Barcelona) és la marca paraigües de tres entitats d'activitat:

(1) Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol – Adscrita a la Universitat de Girona.

- Imparteix el grau universitari en Gestió Hotelera i Turística.

- Imparteix dos Màsters propis:

1. Master in Hospitality Management (en anglès)

2. Màster en Arts Culinàries i Direcció de Cuina amb dos grups: un en anglès i l'altre en castellà

(2) Centre de Gastronomia i Restauració de Sant Pol – Autoritzada pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.

- Imparteix dos graus mitjans de Formació Professional.

(3) Hotel Gran Sol.

- És un hotel comercial de tres estrelles i 44 habitacions (es tracta de l'hotel d'aplicació de les dues marques d'educació).

**ESTUR SL** és l'empresa que gestiona les dues primeres marques.

**SOLGRAN SL** és l'empresa que gestiona l'hotel.

Ambdues empreses són inseparables i es nodreixen una de l'altra formant el model de negoci d'hotel-escola.

### **Marc Legal**

El marc legal que garanteix oficialment l'activitat docent del Centre es pot consultar a les evidències 1.04, 1.05, 1.06, 1.07, 1.08, i 1.09. Aquest marc ha portat al centre a la impartició dels estudis de:

**Universitat de Girona.**

**2502589. Graduat o Graduada en Gestió Hotelera i Turística.**

### **Estructura del centre**

L'estructura que configura l'escenari docent està constituïda per un hotel-escola amb unes 40 habitacions que proporciona les instal·lacions de caràcter pràctic en les que l'estudiant pot aplicar directament els coneixements i les competències que va adquirint pel seguiment del pla d'estudis.

La configuració d'hotel-escola és única i singular en un centre universitari a nivell espanyol i europeu en el fet que el desenvolupament de la docència i de l'aprenentatge s'integra en instal·lacions comunes amb serveis a clients. Ens permet desenvolupar un ensenyament amb una aplicació pràctica real i diària que és molt be valorat pels empresaris del sector.

A nivell operatiu el centre està dirigit per un equip de direcció integrat pel director, el director acadèmic, el coordinador, la secretaria acadèmica i els caps de departament de cuina, restaurant i "room division". Aquest equip rep les instruccions de la Comissió de Govern i de la Junta d'Escola.

Destaquem en aquest tema la labor d'assessorament i recolzament que porta a terme la delegada del rector de la UdG per als centres adscrits.

### **Metodologia**

Aquesta estructura permet un aprenentatge que podem denominar com a "experiencial" consistent en assolir les competències professionals del Grau tot desenvolupant la operativa i les funcions dels departaments de l'hotel.

Els procediments per portar a terme aquest aprenentatge consten d'una part d'ensenyament "teòric" a les aules i paral·lelament una part d'ensenyament "pràctic" als departaments de cuina, menjador i "room division" de l'hotel en els que es configuren equips de treball.

Un equip de treball està format per un estudiant de 3r curs amb funcions de "direcció", un estudiant de 2n curs responsable de l'"operació" i un estudiant de 1r curs amb funcions d'"ajudant".

Amb aquest sistema l'estudiant, des del primer dia, aprèn fent en equip i en jerarquia i fa significatiu i valoratiu el pla docent sense "estudiar per passar un examen".

### **Titulacions**

Donada la llarga trajectòria de l'EUHT StPOL, ha impartit totes les titulacions de formació superior del camp del turisme:

Fins a 1980 la titulació de TET: "Tècnic d'empreses turístiques" (titulació del Ministerio de Información y Turismo)

De 1980 a 1998 la titulació de TEAT: "Tècnic d'empreses i activitats turístiques" (amb equiparació a Diplomati Universitari) De 1998 a 2010 la titulació de Diplomati en Turisme

De 2010 a 2011 la titulació de Grau en Turisme de la UdG

### De 2011 a l'actualitat la titulació de Grau en Gestió Hotelera i Turística

Postgraus:

Master in Hospitality Management en anglès (Titulació pròpia en conveni amb la Fundació Universitat Empresa de la UdG) amb 60 ECTS per a 20 estudiants

Màster en Arts Culinàries i Direcció de Cuina en anglès i en espanyol (Titulació pròpia en conveni amb la Fundació Universitat Empresa de la UdG) amb 60 ECTS per a 30 estudiants

A les instal·lacions de l'EUHT StPOL s'imparteix, a més, la formació en Tècnic en Gastronomia i Restauració (CFGM amb la titulació de Cuina i de Serveis de Restauració conjuntament), amb una duració de tres anys per a 90 alumnes, completant així la formació a tots els nivells que fa destacar l'EUHT StPOL des del seus inicis, i que respon a la demanda del sector.

### Fets històrics més rellevants per a la titulació:

Data	Fets
1966	Acte inaugural del Centre presidit pel Dr. Narcís Jubany, bisbe de Girona
1979	EUHT StPOL es nomenada com a membre del Board of Governors de l'Associació en el congrés de AMFORT de Ginebra (Associació mundial per la formació turística).
1998	El Decret 187/1998 de 21 de juliol de la Presidència de la Generalitat de Catalunya sanciona l'adscripció de l'EUHT StPOL com a Escola Universitària a la Universitat de Girona.
1999	El Real Decreto 1403/1999 de 3 de setembre homologa el títol de Diplomati en Turisme de l'Escola Universitària d'Hostaleria i Turisme de Sant Pol de Mar.
2008	EUHT StPOL recull les inquietuds dels professionals hotelers i de restauració i presenta la Memòria del Grau en Direcció Hotelera per tal que el sector hotelier i de restauració, tan important al nostre país, pugui estar a l'alçada dels països occidentals en la formació universitària de directius del sector.
2009	EUHT StPOL presenta el primer curs del Pla d'estudis del Grau en Turisme en aquest any acadèmic 2009-10 que, de manera provisional, precedeix al futur Grau en Gestió Hotelera i Turística demanat a ANECA i encara no verificat durant els anys acadèmics 2009-10 i 2010-11.
2011	ANECA verifica el Grau en Gestió Hotelera i Turística. La UdG autoritza l'adaptació dels dos cursos de Grau en Turisme al Grau de Gestió Hotelera i Turística. Es tracta de la primera titulació universitària específica de les professions hoteleres i de restauració a Espanya.
2014	EUHT StPOL és membre fundador de l'Associació HOTEL SCHOOLS OF DISTINCTION amb 9 centres universitaris europeus i americans més, amb la finalitat d'interactuar per tal

	d'oferir al sector internacional de l'hoteleria i de la restauració una oferta formativa de qualitat.
2016	Celebració del 50è Aniversari de l'EUHT StPOL amb protagonisme dels graduats i estudiants: Destaquem el disseny del menú d'aniversari per graduats amb estrelles Michelin

L'evolució detallada del centre queda reflectida a l'evidència 1.10 Fets històrics.



## Nombre d'estudiants

**Taula 1. Nombre d'estudiants i graduats en Gestió Hotelera i Turística**

Any	Grau en Gestió Hotelera i Turística		
	1r	Total	Graduats
2012-13	33	107	14
2013-14	24	109	14
2014-15	21	114	22
2015-16	24	104	

El nombre d'estudiants del Grau en Gestió Hotelera i Turística des de la seva implantació ha presentat una línia d'estabilització amb una mitjana de 25,5 estudiants de nou ingrés sobre les 30 places ofertes, que representa una ocupació del 85% (evidències de 1.11.1 a 1.11.4 per als seguiments de 2011-12, 2012-13, 2013-14 i 2014-15; i evidència 1.11.5 per la memòria acadèmica 2015-16) i que considerem l'adequada per al desenvolupament de l'aprenentatge. El curs 2014-15 va sofrir una lleugera davallada, que hem aconseguit recuperar al curs 2015-16 amb un nombre d'estudiants a l'alça que creiem és degut al treball portat a terme pel departament de màrqueting recentment remodelat.

Igualment, el nombre total d'estudiants del Grau s'ha estabilitzat al voltant dels 100 estudiants, una vegada que ha finalitzat el procés d'adaptació d'estudiants procedents de la Diplomatura de Turisme i del Grau en Turisme.

En el mateix context, considerem que el nombre de graduats progressa a la par que es consolida el Grau.

D'altra banda, la complementació que proporcionen als ingressos del Centre les matrícules dels altres estudis de l'Hotel-Escola fan possible l'autofinançament del Centre.

D'acord amb les valoracions anteriors, tot i que les considerem satisfactòries, estem implementant accions de millora amb l'objectiu d'arribar als 30 estudiants de primer curs.

### Dades del professorat: nombre, categoria

Respecte al professorat, al curs 2015-16 el total de professors que han impartit docència al Grau en Gestió Hotelera i Turística ha sigut de 37, dels quals 14 són doctors, 14 llicenciats/graduats i 9 diplomats.

Tots ells disposen d'experiència docent, d'experiència professional en relació amb el sector hotelier i turístic i la majoria de doctors i alguns no doctors presenten una experiència investigadora.

Per a més informació sobre el professorat del Grau en Gestió Hotelera i Turística els remetrem a l'estàndard 4.

### **Personal de suport**

EUHT StPOL presenta una cobertura adequada de personal de suport que porta a terme les funcions de comptabilitat, secretaria, relacions externes, màrqueting, centre de recursos i copisteria, cafeteria, residència d'estudiants, serveis d'orientació i desenvolupament personal i professional.

### **Altres activitats importants d'EUHT StPOL**

EUHT StPOL manté des de la seva creació una intensa relació amb les empreses i professionals del sector en tots els àmbits: local, nacional i internacional.

Hem de destacar en aquest camp algunes dades que són singulars del Centre:

- a) EUHT StPOL ha sigut el creador del CONCURS DE COCTELERIA JOVE DE CATALUNYA (1984) i que en 2016 ha organitzat la XXXII edició (evidència 1.12.1). Aquesta activitat obre les portes a estudiants i professionals joves de Catalunya cada curs tot i fent l'impuls per l'actualització de coneixements de millora del treball als bars.
- b) EUHT StPOL ha sigut el creador de les JORNADES UNIVERSITÀRIES DE GASTRONOMIA que en 2016 ha organitzat la XXXI edició i que porta inclòs el CONCURS DE CUINA JOVE DE CATALUNYA (evidència 1.12.2). Amb aquesta activitat el Centre presenta cada curs als estudiants d'hoteleria i professionals de la gastronomia les innovacions i tendències gastronòmiques amb la participació com a presidents de grans xefs nacionals i internacionals.
- c) EUHT StPOL és l'únic centre de formació turística i hotelera amb la Placa al Mérito Turístico (2006) que concedeix el govern espanyol i la Placa d'Honor del Turisme de Catalunya (2006) amb motiu del treball portat a terme pel centre en el seu 40è aniversari (evidències 1.13.1 i 1.13.2).
- d) Tres graduats ostenten 1 estrella Michelin als seus respectius restaurants a Catalunya, i un altre graduat té 2 estrelles Michelin al seu restaurant a Madrid.
- e) En el marc de la celebració oficial de Catalunya com a Regió Europea de Gastronomia l'any 2016 i coincidint amb la celebració del 50è aniversari de l'Escola, EUHT StPOL ha organitzat el primer Concurs Europeu de Cuina amb la participació de les 10 regions gastronòmiques d'Europa: Kuopio (Finlàndia), Prekmurje (Eslovènia), Sibiu (Romania), Noord Brabant (Països Baixos), Galway (Irlanda), Riga-Gauja (Letònia), Lombardia (Itàlia), Aarhus-Central (Dinamarca), South Aegean (Grecia) i Catalunya.

## 2. Procés d'elaboració de l'autoinforme

Seguint la planificació d'AQU Catalunya, el mes de setembre de 2016 es va acordar que l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL) entraria en un procés d'acreditació de les titulacions que, segons la data de verificació, ja complien els requisits per acreditar-se. En el cas de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL) la titulació afectada ha estat:

### - Grau en Gestió Hotelera i Turística - verificat a data de 26 de setembre de 2011

Després d'una primera reunió entre la direcció de l'EUHT StPOL i el Gabinet de Planificació i Avaluació (GPA), es va nomenar un CAI compost per responsables acadèmics, professors, estudiants, graduats i agents externs (evidència 2.01). En aquesta reunió es va proporcionar al CAI la documentació d'AQU Catalunya i altra documentació específica elaborada per la pròpia universitat. El GPA es va posar a disposició del comitè per acompanyar-lo en tot el procés.

El CAI s'ha reunit 4 vegades (evidències de 2.02.1 a 2.02.4; actes de les reunions) i ha anat analitzant les diferents evidències. S'ha treballat de manera que tots els membres del CAI han pogut fer les seves aportacions al llarg del procés d'elaboració de l'informe. Tot seguit es detallen les reunions:

30/09/16: Formalització de la constitució del CAI del Centre i establiment del calendari de treball.

27/10/16: Revisió dels següents punts de l'autoinforme:

- (1) Presentació del centre;
- (2) Procés d'elaboració de l'autoinforme;
- (3) Estàndard 1: Qualitat del programa formatiu;
- (4) Estàndard 2: Pertinència de la informació pública; i
- (5) Estàndard 4: Adequació del professorat al programa formatiu.

24/11/16: Revisió dels següents punts de l'autoinforme:

- (1) Estàndard 1: Qualitat del programa formatiu;
- (2) Estàndard 2: Pertinència de la informació pública;
- (3) Estàndard 3: Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat de la titulació;
- (4) Estàndard 4: Adequació del professorat al programa formatiu; i
- (5) Estàndard 6: Qualitat dels resultats dels programes formatius.

22/12/16: Revisió dels següents punts de l'autoinforme:

- (1) Estàndard 3: Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat de la titulació;
- (2) Estàndard 4: Adequació del professorat al programa formatiu;
- (3) Estàndard 5: Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge; i
- (4): Estàndard 6: Qualitat dels resultats dels programes formatius.

10/01/17: Un cop redactat i aprovat l'autoinforme per part del CAI, ha estat aprovat per la Comissió de Qualitat de EUHT StPOL (evidència 2.02.6 acta).

Seguidament ha estat aprovat per l'òrgan de govern del centre (Junta d'Escola; evidència 2.02.5 acta).

Posteriorment s'ha obert un procés d'exposició pública del dia 13 de gener al dia 10 de febrer (evidència 2.02.8 correu de secretaria general).

Finalment ha estat aprovat per la Comissió de Qualitat de la Universitat de Girona en la sessió 1/17 de data 8 de febrer (evidència 2.02.9).

Durant tot el procés s'ha tingut accés a una plataforma informàtica on s'han anat dipositant les diferents evidències i esborranys de documents. D'aquesta manera els membres del CAI han pogut accedir a tota la informació que dona suport a l'anàlisi.

No s'han trobat especials dificultats a l'hora de disposar dels indicadors i evidències que han servit per a l'anàlisi de les titulacions.

Finalment, per conèixer la satisfacció dels agents s'ha administrat una petita enquesta als membres del CAI (evidència 2.02.7 enquesta) que recull informació sobre: la composició del CAI, la participació i implicació del CAI, l'organització del procés (reunions, correus informatius...), el calendari i el seu seguiment, la qualitat de les evidències i l'autoinforme resultant.

Es pot concloure que el procés d'acreditació ha estat intens però satisfactori, doncs tots els membres implicats han reconegut que gràcies a la revisió de tots els estàndards tothom té un coneixement més profund del funcionament d'una titulació universitària. D'altra banda, tot i que l'EUHT StPOL té instaurat un sistema de qualitat, el procediment d'acreditació ens ha permès afermar la millora continua.

### 3. Valoració de l'assoliment dels estàndards d'acreditació

#### Estàndard 1: Qualitat del programa formatiu

**1.1. El perfil de competències de la titulació és consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES.**

**1.2. El pla d'estudis i l'estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i amb els objectius de la titulació.**

EUHT StPOL imparteix les següents titulacions, tal com s'especifica a l'apartat *Dades identificadores*.

Titulacions impartides al Centre				
Denominació	Codi RUCT	Crèdits ECTS	Any d'implantació	Responsable ensenyament
Grau en Gestió Hotelera i Turística	2502589	240	2011	José Hernández

La memòria del Grau en Gestió Hotelera i Turística de la Universitat de Girona (evidència 3.1.01) es va presentar el 3 de març 2011 i va ser verificada per ANECA, tal com queda confirmat en l'informe de verificació de 26/9/2011 amb valoració favorable (evidència 3.1.02).

El pla d'estudis i l'estructura del currículum s'ajusten molt satisfactòriament al perfil de competències i als objectius de la titulació, per la qual cosa la Memòria del GGHT no ha requerit fins al moment de cap modificació. En la mateixa línia, la Junta d'EUHT StPOL, a proposta de la Comissió de Qualitat de la UdG, ha aprovat els informes de seguiment corresponents a cadascun dels següents cursos impartits: 2011-12; 2012-13; 2013-14; 2014-15; i la memòria del curs 2015-16 (evidències 1.11.1 a 1.11.5).

El desenvolupament de l'activitat formativa del Grau en Gestió Hotelera i Turística en el context de l'Hotel-Escola, esmentat en la Presentació del Centre, porta l'estudiant a assolir les competències del Grau no solament mitjançant els coneixements adquirits en les activitats formatives pròpies del Grau sinó també i molt singularment per l'aplicació i ampliació complementària i coordinada d'aquestes competències en un entorn professional com és el de l'Hotel-Escola. EUHT StPOL incentiva aquesta oferta formativa per donar un valor afegit als estudis i a la posterior empleabilitat dels graduats. Els nostres estudiants aprecien molt aquesta oportunitat de creixement que només poden tenir a EUHT StPOL.

### 1.3. Els estudiants admesos tenen el perfil d'accés adequat per a la titulació i el seu nombre és coherent amb el nombre de places ofertes.

A Catalunya és el Consell Interuniversitari de Catalunya (CIC), òrgan de coordinació del sistema universitari i de consulta i assessorament del Govern de la Generalitat en matèria d'universitats, qui gestiona els processos d'accés i admissió a la universitat. Per tant, les condicions d'accés i admissió al Grau en Gestió Hotelera i Turística són les que s'estableixen amb caràcter general.

El nombre d'estudiants admesos és coherent amb el nombre de les places ofertes, ja que es manté en una mitjana de 25 estudiants sobre les 30 places ofertes. Donada l'estructura de l'aprenentatge integrada per teoria i pràctica i la encara curta trajectòria del Grau en Gestió Hotelera i Turística, considerem que es un nombre molt positiu, tot i que aspirem a arribar a cobrir totes les places.

Els tres indicadors que determinen el perfil dels estudiants del Grau són: la via d'accés, la nota de tall i l'ordre de preferència.

#### Via d'accés

**Taula 1.1. Oferta, demanda i matrícula**

	Curs 12– 13	Curs 13– 14	Curs 14– 15	Curs 15– 16
Places ofertes	30	30	30	30
Demanda 1a opció	21	21	17	17
Estudiants de nou ingrés	33	24	21	24
Percentatge d'accés en primera preferència	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
Percentatge d'accés en matrícula a setembre *	15,15%	16,67%	14,29%	16,67%

Disponible Winddat

\* Pendent disponibilitat Winddat

Tal i com mostren les evidències 1.11.1 a 1.11.5 en l'apartat % *Estudiants matriculats de nou ingrés segons tipus d'accés*, la via d'accés majoritària amb un 95% és la que correspon als estudiants provinents de BAT+PAAU. Considerem que aquesta dada és satisfactòria per l'acompliment del perfil per la via d'accés, tot i que es podria considerar la promoció del Grau en centres de formació professional superior (IAI/16/01).

A EUHT SPOL el 100% dels estudiants matriculats de nou ingrés ho fan en primera preferència (evidències 1.11.1 a 1.11.5). Aquesta dada la considerem molt satisfactòria i creiem que es deu al servei d'assessorament que se li dona al futur estudiant per part de l'Escola, amb les jornades de portes obertes, entrevistes personalitzades abans de la preinscripció, etc. L'estudiant quan es matricula coneix perfectament l'Escola i el nostre pla d'estudis de Grau en Gestió Hotelera i Turística. Considerem que el fet de tenir el 100% d'estudiants en primera opció ens atorga un grup d'estudiants molt motivats per la carrera, ja que no vénen alumnes que volien fer altres estudis. Considerem que es una bona dada, que es reflecteix en el baix índex d'abandonament (evidències 1.11.1 a 1.11.5).

## Nota de tall i nota d'accés

### Taula 1.2. Nota de tall

	Curs 12-13	Curs 13-14	Curs 14-15	Curs 15-16
Nota de tall juny PAU	5,000	5,000	5,000	5,000
Nota de tall juny CFGS*	5,000	5,000	5,000	5,000

Disponible Winddat

\* Pendent disponibilitat Winddat

### Taula 1.3.1. Nota d'accés curs 2012-13

	nota d'accés 12-13				
	5-6	6-7	7-8	8-9	+9
Batxillerat / COU amb PAU *	14	9	3	3	3
CFGS*	0	0	1	0	0

\* Pendent disponibilitat Winddat

### Taula 1.3.2. Nota d'accés curs 2013-14

	nota d'accés 13-14				
	5-6	6-7	7-8	8-9	+9
Batxillerat / COU amb PAU *	7	7	1	3	4
CFGS*	1	0	0	0	0

\* Pendent disponibilitat Winddat

### Taula 1.3.3. Nota d'accés curs 2014-15

	nota d'accés 14-15				
	5-6	6-7	7-8	8-9	+9
Batxillerat / COU amb PAU *	9	8	1	2	0
CFGS*	0	0	1	0	0

\* Pendent disponibilitat Winddat

### Taula 1.3.4. Nota d'accés curs 2015-16

	nota d'accés 15-16				
	5-6	6-7	7-8	8-9	+9
Batxillerat / COU amb PAU *	7	2	10	2	2
CFGS*	0	1	0	0	0

\* Pendent disponibilitat Winddat

**Taula 1.4.1. Via d'accés curs 2012-13**

Curs 12-13	N	%
Batx./COU amb PAU	32	96,97%
FP2, CFGS + Univ FP2/ CFGS	1	3,03%
Univ. Batx./ COU + Diplom. Llicenciat		
Més grans de 25 anys + Més grans de 40 anys		
Altres accessos		

Disponible Winddat

**Taula 1.4.2. Via d'accés curs 2013-14**

Curs 13-14	N	%
Batx./COU amb PAU	22	91,67%
FP2, CFGS + Univ FP2/ CFGS	1	4,17%
Univ. Batx./ COU + Diplom. Llicenciat		
Més grans de 25 anys + Més grans de 40 anys	1	4,17%
Altres accessos		

Disponible Winddat

**Taula 1.4.3. Via d'accés curs 2014-15**

Curs 14-15	N	%
Batx./COU amb PAU	20	95,24%
FP2, CFGS + Univ FP2/ CFGS	1	4,76%
Univ. Batx./ COU + Diplom. Llicenciat		
Més grans de 25 anys + Més grans de 40 anys		
Altres accessos		

Disponible Winddat

**Taula 1.4.4. Via d'accés curs 2015-16**

Curs 15-16	N	%
Batx./COU amb PAU	23	95,83%
FP2, CFGS + Univ FP2/ CFGS	1	4,17%
Univ. Batx./ COU + Diplom. Llicenciat		
Més grans de 25 anys + Més grans de 40 anys		
Altres accessos		

Disponible Winddat

La nota de tall per accedir al Grau en Gestió Hotelera i Turística és de 5,00 en tots els anys acadèmics, una dada que es dona també en les titulacions similars d'altres centres segons dades que proporciona Winddat. Cal remarcar, però, que les notes d'entrada dels candidats oscil·len entre el 5 i el 9+. Per al curs 2015-2016 s'observa un increment en les notes d'accés més altes. Tot i que seria bo disposar d'una nota de tall més alta, la distribució del percentatge de la nota d'accés amb una mitjana de més del 35% amb nota entre el 7 i el 10, ens dona la garantia d'un grup homogeni que permet el seguiment adequat del Grau.

Per altra banda, a EUHT StPOL valorem especialment els factors que presenten els candidats a l'ingrés tant en els aspectes humans com en els potencials de professionalitat. En aquest punt



considerem que qualsevol candidat que compleixi la normativa d'ingrés i presenti en les entrevistes prèvies d'ingrés uns factors positius és un candidat apte per cursar el Grau en Gestió Hotelera i Turística.

En general valorem molt positivament l'adequació dels estudiants que accedeixen als estudis de Grau en Gestió Hotelera i Turística i, de manera especial, que el 71,43% dels alumnes de nou ingrés proveniu de Catalunya. Considerem que el 28,57% restant provinent d'altres comunitats autònomes afegeix valor i obertura dels nostres estudis cap a la resta de l'Estat (evidències 1.11.1 a 1.11.5).

En relació amb aquest subestàndard:

1. Considerem que l'adequació del perfil dels estudiants és la que requereix el Grau en Gestió Hotelera i Turística per assegurar l'aprenentatge i l'assoliment de les competències acadèmiques i professionals que portin als graduats a desenvolupar una carrera professional d'acord al seu perfil.
2. Des de l'any acadèmic 2011-12 EUHT StPOL ha portat a terme accions de millora per aconseguir arribar als 30 estudiants de nou ingrés tal com figura en els informes de seguiment (evidències 1.11.1 a 1.11.5). En l'actualitat s'estan portant a terme per part del departament de màrqueting accions de captació de forma concèntrica: comarca del Maresme, ciutat de Barcelona, Catalunya, algunes comunitats autònomes d'Espanya i en el context internacional.
3. En aquest context internacional ens troben amb la posició no favorable dels requisits d'accés al estudis universitaris que exigeix l'administració espanyola a diferència d'altres països en els que solament es fa necessari que l'estudiant estranger tingui accés al sistema universitari del seu país, sense la necessitat de fer les PAU.

#### **1.4. La titulació disposa de mecanismes de coordinació adequats.**

Quant a la coordinació docent per al Grau en Gestió Hotelera i Turística de l'EUHT StPOL, es destaquen els òrgans col·legiats, segons el Reglament d'EUHT StPOL (evidència 3.1.03.1), el conveni d'adscripció signat amb la UdG (evidència 0.2) i el treball operatiu diari de la direcció acadèmica:

- **Comissió de Govern:** li corresponen les funcions d'aprovació del pressupost del centre; aprovar les propostes de designació del professorat, nomenament dels càrrecs directius del centre, ratificació del catàleg de preus, proposta anual del nombre de places, el calendari acadèmic i els horaris.  
La Comissió de Govern es convoca una vegada a la finalització del curs acadèmic (evidència 3.1.03.2).
- **Junta d'Escola:** aquest òrgan aprova la memòria anual de les activitats d'EUHT StPOL, les línies generals d'actuació de l'escola, planifica l'ús dels recursos econòmics i estableix directrius per a la seva administració, elabora i aprova el reglament de l'escola, i elegix els membres dels diferents sectors de la comissió de govern.  
La Junta d'Escola es convoca una vegada durant el curs al mes de juliol (evidència 3.1.03.3).
- **Direcció acadèmica:** la direcció acadèmica ha sigut encarregada per la Junta d'Escola per tal de portar a terme la coordinació i cohesió, així com la supervisió del desenvolupament de l'activitat docent del Centre. La Junta d'Escola, atesa la dimensió limitada del Centre, considera més adient la coordinació personalitzada i directa que pot prestar l'equip de direcció acadèmica, integrat pel director, el coordinador i la secretària acadèmica.  
El director és el responsable de transmetre a l'equip les directrius dels òrgans col·legiats i

dirigeix les accions de treball. El coordinador és responsable del desenvolupament de les activitats docents i d'aprenentatge. La secretària acadèmica és responsable de l'administració acadèmica.

L'actuació d'aquest equip es desenvolupa durant el curs de la següent manera:

Data	Activitat	Continguts	Agents; participants
Juliol	Programació del curs vinent	Recollida de les accions de millora que marquen la Junta d'Escola i la Comissió de Govern. Informació de les accions de millora als agents de docència i de l'administració. Supervisió dels programes proposats pels professors. Supervisar els suports informàtics i bibliogràfics. Elaboració dels horaris.	Direcció acadèmica en equip
Juliol	Atendre les entrevistes personals i digitals (Skype) amb els estudiants candidats	Entrevistes personalitzades amb cadascun dels candidats per tal d'informar i orientar sobre el perfil dels estudis.	Director
Setembre	Atendre les entrevistes personals i digitals (Skype) amb els estudiants candidats	Entrevistes personalitzades amb cadascun dels candidats per tal d'informar i orientar sobre el perfil dels estudis.	Director
Setembre	Reunió individualitzada amb els professors de cada matèria	Instruccions d'inici als professors amb informació dels horaris i distribució d'aules.	Director i Coordinador; professors
Setembre	Supervisió dels mitjans de suport del centre	Equips informàtics, biblioteca, etc.	Coordinador i Secretària acadèmica
Setembre	TFG	Coordinació amb els professors del TFG de la programació i tutorització dels TFG del curs.	Director; professors TFG
Octubre	Reunions informatives amb els 4 cursos	Informació del desenvolupament de les assignatures, de les activitats d'avaluació, de les activitats complementàries, sistema de pràctiques i funcions dels delegats de curs.	Director i Coordinador; estudiants per cursos
Octubre	Reunions amb els delegats de curs	Primera reunió amb els delegats dels 4 cursos de forma conjunta.	Director i Coordinador; delegats de curs

		Primera reunió amb els delegats de cada curs.	
Octubre	Reunió amb el departament de màrqueting	Selecció de grups hotelers que participaran en les Jornades de Desenvolupament Professional en les que participen els alumnes de 4t curs.	Director; equip de màrqueting
Final cada mes	Control d'assistències a classe	Supervisió i en el seu cas reunions individualitzades amb els estudiants implicats.	Coordinador i Secretària acadèmica
Novembre	Preparació de les pràctiques en empresa	Reunions individualitzades amb els alumnes de 3r curs.	Coordinador; candidats a pràctiques
Gener	Jornades de portes obertes	Planificació i organització de les Jornades de portes obertes amb el suport del departament de màrqueting.	Direcció Acadèmica en equip
Febrer	Supervisió dels resultats del primer semestre	Anàlisi dels resultats. Reunió amb els delegats. Reunió amb els professors.	Direcció Acadèmica en equip; delegats; professors
Febrer	Jornades de Desenvolupament Professional	Planificació, organització y supervisió de les Jornades.	Direcció Acadèmica en equip
Març	Supervisió de la distribució dels convenis de pràctiques	Abans de finalitzar el mes de març tots els alumnes de 3r hauran de disposar del corresponent conveni de pràctiques.	Coordinador
Maig	Reunions amb els delegats de curs	Tercera reunió amb els delegats dels 1r, 2n i 4t cursos de forma conjunta. Tercera reunió amb els delegats de cada curs.	Direcció Acadèmica en equip; delegats de curs
Juliol	Reunió individualitzada amb els professors de cada matèria	Valoració del desenvolupament de l'assignatura. Valoració dels resultats docents de l'assignatura. Situacions susceptibles de millora de cara al proper curs. Noves accions correctores proposades per al proper curs.	Direcció Acadèmica en equip; professors individualment
Juliol	Informe dels resultats del curs a la Junta d'Escola	Memòria acadèmica del curs.	Director

Tenint en compte la mida de l'escola, el contacte entre estudiants, professors i direcció de l'EUHT StPOL és constant i fàcil. Les relacions diàries entre aquests tres grups es produeixen sense necessitat de convocar cap reunió formal. Aquest fet permet rapidesa a l'hora de resoldre incidències. Així mateix, si tenim en compte l'indicador de rendiment i la valoració de la satisfacció dels estudiants de les assignatures del Grau (evidències 1.11.1 a 1.11.5), considerem que els mecanismes de coordinació establerts a EUHT StPOL són els idonis.

Tot i així seria desitjable millorar la documentació i estandardització d'aquestes actuacions (IAI/16/02).

Tal como se expone en la página 18 del Autoinforme, la dimensión reducida del Centro, objeto de acreditación, constituye una oportunidad para llevar a cabo unos procesos de coordinación cercanos y directos en los niveles horizontal y vertical que facilitan la toma de decisiones.

Formalmente, además de las reuniones anuales de la Comisión de Gobierno y de la Junta de Escuela (Evidencias 3.1.03.2 y 3.1.03.3), se llevan a cabo reuniones periódicas con los delegados de curso (Evidencias 3.1.05) y claustro de profesores (Evidencias 3.1.06) en las que se analizan problemas y propuestas y se toman las decisiones pertinentes de carácter general.

Pero la coordinación operativa del día a día de los alumnos y profesores tiene una prioridad de tratamiento que se sustancia en reuniones "expres" de los agentes implicados.

Ejemplo de una reunión "expres" de los responsables de la coordinación académica puede ser la convocatoria inmediata para el encuentro del director académico, el coordinador y la secretaria académica en la que el coordinador informa de los alumnos pendientes de confirmar el destino de la realización del Prácticum.

Ejemplo de una reunión "expres" con alumnos es la convocatoria de reunión de los delegados de los cuatro cursos con el coordinador para que cada curso elija los 4 representantes en la audiencia de alumnos del proceso de Acreditación del Grado.

Estos mecanismos de coordinación vertical y horizontal dinamizan la participación de los agentes y no hemos creído necesaria una acreditación escrita de levantamiento de acta.

No se encuentran evidencias sobre la coordinación de asignaturas y equipos docentes en la preparación de la programación docente de cada curso académico.

1. Reunión de Coordinación de inicio de curso con el claustro de profesores en el mes de septiembre: (evidencia 3.1.06)
2. Reunión de coordinación con los profesores de idiomas de inicio de curso en el mes de septiembre (evidencia 3.1.07)
3. Coordinación individualizada con cada profesor de cada asignatura:
  - a. Podemos aportar evidencias de coordinación vía correo electrónico: el director académico solicita la actualización del desarrollo del plan docente de la asignatura. El profesor cumplimenta el documento y lo remite al director académico. Una vez confirmado se cuelga en DRIVE para conocimiento de los alumnos antes del inicio del curso. (Evidencias 3.1.08)
  - b. Los alumnos pueden hacer consultas o sugerencias a incluir en los programas. El profesor y los alumnos de la asignatura acuerdan al inicio de las clases el programa y el sistema de evaluación al que cada alumno se compromete: continúa o global (Evidencia ) 3.6.2.02.

En relación a la tabla de las páginas 17 y 18 del Autoinforme, podemos aportar las evidencias que señalamos a continuación:

1. Programación del curso:
  - a. Acciones de mejora previstas (evidencia 3.1.09a)
  - b. Desarrollo de programas de asignaturas (Evidencia 3.1.09b)
  - c. Horarios (evidencia 3.1.09c y 3.1.09d)
2. Entrevistas personales con los estudiantes candidatos (evidencia 3.1.10)
3. TFG
  - a. Reglamentos de actuación (evidencias 3.6.1.8.03 y 3.1.11)
4. PRACTICUM
  - a. Reglamentos de actuación (evidencias 3.6.2.7.01 y 3.6.1.07.03)
5. Reuniones informativas con los alumnos de los 4 cursos
  - a. Información del nuevo curso (evidencia 3.1.12a, 3.1.12b, 3.1.12c)
  - b. Guía del alumno (evidencia 3.2.1.1)
  - c. Normativa del curso (evidencia 3.1.13)
6. Reuniones de delegados (Evidencia 3.1.14a, 3.1.14b, 3.1.14c, 3.1.14d)
7. Reuniones departamento de marketing
  - a. Desarrollo de las JDP (evidencia 3.1.15)
8. Control asistencia a clase (evidencia 3.1.16)
9. Jornada de Puertas abiertas (evidencia 3.1.17)

No obstante lo anteriormente expuesto, hacemos constar la acción de mejora sistematizar los procesos de coordinación académica.

### **1.5. L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu sobre els resultats de la titulació.**

EUHT StPOL és un centre adscrit a la UdG i com a tal es regeix per les normatives que emanen de la pròpia Universitat en matèria d'accés dels estudiants, de la matrícula dels estudiants, del règim acadèmic, avaluació, mobilitat i d'altres (evidència 3.1.04). L'EUHT StPOL aplica de manera adequada les diferents normatives del SIGQ de la UdG segons els procediments del P 11: *Mecanismes que regulen i informen sobre les normatives que afecten els estudiants*.

EUHT StPOL complementa la normativa de la UdG amb el Reglament de funcionament intern (evidència 3.1.03.1).

Aquesta normativa s'aplica de forma adequada a les diferents situacions que es produeixen en el desenvolupament de l'aprenentatge i té un impacte molt positiu en els estudiants perquè afavoreix la planificació, organització i avaluació de la titulació.

## Estàndard 2: Pertinència de la informació pública

### 2.1. La institució publica informació veraç, completa, actualitzada i accessible sobre les característiques de la titulació i el seu desenvolupament operatiu.

La UdG publica a la seva web informació veraç, exhaustiva, actualitzada i pertinent sobre les titulacions.

Aquesta informació es troba de manera senzilla i accessible a partir de la plana principal de la UdG ([www.udg.edu](http://www.udg.edu)), i a l'apartat *Estudia a la UdG*. Per defecte apareix la informació dels graus i es pot accedir a la informació dels màsters i doctorats, al menú esquerre.

Les planes de tots els estudis estan estructurades de la mateixa manera amb una plana principal on es troba el menú per accedir als diferents apartats:

Graus	Màsters
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Dades generals</li><li>▶ Em convé saber...</li><li>▶ Com puc accedir-hi?</li><li>▶ Tindrè sortides professionals?</li><li>▶ I si vull continuar estudiant?</li><li>▶ Professorat</li><li>▶ Pla d'estudis</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Dades generals</li><li>▶ Objectius formatius</li><li>▶ Accés i admissió</li><li>▶ Sortides professionals</li><li>▶ Accés al doctorat</li><li>▶ Professorat</li><li>▶ Pla d'estudis</li></ul>

En aquesta plana també apareix un enllaç a la Guia de matrícula on es troba informació completa de cadascuna de les assignatures de l'estudi: Dades generals, Grups, Competències, Continguts, Activitats, Bibliografia, Avaluació i qualificació, Observacions.

Pel que fa a informació relacionada amb el centre docent, l'EUHT StPOL disposa de 2 canals:

El canal d'informació públic a través de la pàgina web de l'EUHT StPOL [www.euht-santpol.org](http://www.euht-santpol.org) i el canal d'informació interna o intranet a través de les aplicacions Virtus, Moodle i Google Drive.

A la pàgina web de l'EUHT StPOL es pot accedir a informacions relacionades amb els estudis, matrícula, pla docent, professorat, reglament del Centre, beques, mobilitat i d'altres.

A més dels canals propis, l'EUHT StPOL també disposa de presència a diferents xarxes socials:

Espais on l'escola difon informació sobre esdeveniments que organitza, notícies del sector i activitats dels alumnes:

- Facebook: <https://www.facebook.com/EUHTStPOL>
- Twitter: <https://twitter.com/euhtstpol>
- Instagram: <https://www.instagram.com/euhtstpol/>
- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/euht-stpol>

Espais on l'escola emmagatzema àlbums i vídeos de les activitats que organitza

- Flickr: <https://www.flickr.com/photos/euhtstpol>
- Youtube: <https://www.youtube.com/user/EUHTStPOL1>
- Vimeo: <https://vimeo.com/euhtstpol>

A la intranet, reservada a la comunitat de l'EUHT StPOL, es pot accedir a la informació relacionada amb horaris, programes, avaluació, calendaris, tutories, incidències, Guia de l'alumne (evidència 3.2.1.1), pràctiques d'empresa, borsa de treball i d'altres.

Paral·lelament i com a complement, EUHT StPOL ofereix als estudiants informació escrita tal com els fulletons del Grau, comunicats varis i d'altres.

La informació que apareix en cada dimensió és amplia, alhora que també és actual atès que es va revisant i actualitzant periòdicament (com a mínim el mes de juliol es fa una revisió de tota la web d'EUHT StPOL).

La informació pot ser considerada com pública i està actualitzada; tot i així el CAI suggereix una acció de millora per tal de completar la informació publicada i coordinar-la millor amb la informació de la plana web de la UdG (IAI/16/03).

1. Se ha ampliado la información pública en la página web de la escuela.
2. Cumplimentamos la solicitud de acceso a los miembros del CAE para disponer de la información que se facilita a los alumnos del Grado en el Google Drive de la escuela:

[udg@euht-santpol.org](mailto:udg@euht-santpol.org)

contraseña: santpol2016



## 2.2. La institució publica informació sobre els resultats acadèmics i la satisfacció.

A la informació sobre les titulacions que apareix a la web de la UdG s'accedeix de forma intuïtiva i lògica, com ja s'ha explicat. Els diferents grups d'interès (alumnat, professorat, personal d'administració i serveis, visitants externs, etc.) hi tenen, doncs, accés amb facilitat.

La informació està redactada i organitzada de forma que esdevé clara i llegible per a tots els grups d'interès. Així, no només s'hi accedeix amb facilitat sinó que la informació s'hi presenta amb precisió i sense ambigüitats, fet que en facilita una comprensió i interpretació ràpida i adequada.

A la plana de cada titulació apareix un apartat *Indicadors de seguiment* que dona accés als diferents indicadors que es tenen en compte a l'hora d'elaborar l'informe de seguiment anual. Així mateix, l'informe de seguiment del curs anterior (darrer informe) és públic i accessible a la pàgina principal de la web de la titulació.

Aquesta informació és pública i accessible a partir d'aquest enllaç: [Indicadors de Qualitat](#).

Tot i així es troba a faltar una informació més exhaustiva sobre els diferents informes que sorgeixen al llarg de la vida de la titulació. Es proposa una acció de millora en aquest sentit per tal d'ampliar la informació facilitada a tots els grups d'interès i per fer-ho de manera agrupada (IAI/16/14).

S'ha començat a treballar en aquest sentit i ja són disponibles els autoinformes i informes d'acreditació de les titulacions que ja s'han acreditat o estan en el procés. Es poden veure a la plana de Qualitat, a l'apartat d'[acreditacions](#).

## 2.3. La institució publica el SGIQ en què s'emmarca la titulació.

La Universitat de Girona disposa de la plana UdG Qualitat (<http://www.udg.edu/udgqualitat>) que ofereix informació sobre la política de qualitat de la Universitat, els processos de verificació, seguiment i acreditació, i el Sistema de Garantia Interna de Qualitat.

Aquesta informació és pública i accessible a partir de la plana web principal de la UdG, al menú de l'esquerra UdG Qualitat.

En aquesta plana web es troba informació dels processos definits en el Marc VSMA (Verificació, Seguiment, Modificació i Acreditació).

L'enllaç directe al SGIQ és el següent:

<http://www.udg.edu/udgqualitat/Sistemainterndegarantiadelaqualitat/SIGQalaUdG/tabid/16273/language/ca-ES/Default.aspx>

EUHT StPOL assumeix els procediments de publicació de la informació que proporciona UdG Qualitat perquè és pública i accessible i perquè el Grau en Gestió Hotelera i Turística s'integra en el model general de la UdG a la que està adscrit.

### Estàndard 3: Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat de la titulació

#### 3.1. El SGIQ implementat té processos que garanteixen el disseny, l'aprovació, el seguiment i l'acreditació de les titulacions.

El SIGQ de la UdG va ser certificat per ANECA l'any 2010. Actualment consta de 31 procediments, cadascun dels quals disposa dels indicadors necessaris per mesurar la seva eficiència. Dels processos directament relacionats amb el seguiment i qualitat de la titulació en destaquem 4:

- **P2 Disseny, modificació i extinció de la titulació**, que recull la manera de procedir des de l'elaboració de la memòria de l'estudi fins a la seva publicació al BOE. El procediment descriu de forma clara les passes a seguir en el disseny i aprovació de les titulacions així com les responsabilitats de tots els agents que hi intervenen (v. evidència 3.3.01). Aquest procediment va ser descrit i aprovat a l'octubre de 2010 i es troba en procés de revisió.

- **P4 Seguiment dels resultats i millora de la titulació**. Aquest procediment va ser aprovat per la Comissió de Qualitat el 15/10/2010 i modificat per la CQ en la sessió 1/15 de 30/01/2015, seguint la nova *Guia per al seguiment de les titulacions oficials de grau i màster* (versió: 3.0 Novembre de 2014), que alinea els processos de seguiment i d'acreditació. El curs 2015–16 és el primer en què s'han dut a terme els informes de seguiment del curs 2014–15 amb aquesta nova estructura. Amb tot, i com s'explicarà més endavant, el mes d'abril de 2016 la UdG ha introduït canvis addicionals al procés de seguiment per donar una major consistència al cicle de millora contínua dels ensenyaments (v. evidència 3.3.01).

- **P28 Acreditació de titulacions**. Aquest procediment va ser aprovat per la Comissió de Qualitat en data 18 de setembre de 2014 (v. evidència 3.3.01).

- **P31 Gestió de la millora dels centres docents**. Aquest procediment explicita com cal definir i fer el seguiment d'un pla de millora de manera que abrasi tots els objectius de millora resultants dels processos de seguiment i acreditació, així com totes aquelles millores que el centre hagi detectat per altres mitjans. Es va aprovar per Comissió de Qualitat en la sessió 6/2016 de 16 de juny (v. evidència 3.3.01).

L'any 2010 el SGIQ de la UdG es va dissenyar com un sistema d'abast institucional i comú a tota la universitat, amb la voluntat de garantir una manera de procedir homogènia a tots els centres. El SGIQ de la UdG, plenament vigent, permet una organització alineada amb els objectius de qualitat institucionals, per bé que la seva implantació efectiva a nivell del centre docent mostra aspectes a millorar. A diferència del plantejament que se n'havia fet fins ara, certament més ambigu, AQU Catalunya situa avui els centres docents com a principals òrgans responsables de la qualitat en el marc VSMA. AQU identifica ara també el SGIQ com la peça central dels processos de garantia de la qualitat a nivell de centre. Aquesta nova orientació fa necessari adaptar alguns dels procediments del SGIQ actual, més institucional, a la realitat específica del centre docent i, amb això, aconseguir una major implicació dels agents implicats en el seu desplegament. Per assolir aquest objectiu la UdG identifica el Pla de Millora com un element central (v. subestàndard 3.3).

Per fer la revisió dels processos del marc VSMA es compta amb la participació de tots els col·lectius universitaris implicats. Aquesta participació es planteja a nivells diferents.

**En primer lloc**, per mitjà dels òrgans responsables de la qualitat: la Comissió de Qualitat de la UdG (CQ) i les Comissions de Qualitat de Centres (CQC). La CQ de la UdG va ser creada l'any 2010 segons l'acord de Consell de Govern de la sessió 4/10 de 29 d'abril de *Creació de la comissió de qualitat (CQ) i aprovació del seu reglament d'organització i funcionament* (evidència 3.3.08). La CQ té una composició plural, que garanteix la participació activa dels diferents col·lectius: el rector (o vicerector que delegui), el vicerector amb competències de Qualitat, 2 membres externs, la gerent, 2 degans, 2 directors de departament, 1 director d'institut de recerca, 2 membres del personal docent i investigador, 1 membre del personal d'administració i serveis, 2 estudiants, el cap del Gabinet de Planificació i Avaluació.

Les Unitats estructurals (centres docents, departaments i instituts), per la seva banda, tenien la seva pròpia Comissió de Qualitat, que vetllava per la qualitat dels estudis assignats a cada una d'elles. Posteriorment, i amb la finalitat d'adaptar les estructures de la Universitat als nous requeriments d'AQU Catalunya (2015), la Universitat va substituir les Comissions de Qualitat de les Unitats estructurals per una única Comissió de Qualitat de Centre docent, que abraça tots els estudis de grau i de màster vinculats al centre. Aquest canvi queda reflectit en el document *Reglament d'organització i funcionament de les estructures responsables de la qualitat dels estudis dels centres docents de la Universitat de Girona*, aprovat per la CQ en la sessió 2/15 de 20 d'abril i posteriorment pel Consell de Govern en la sessió 4/15 de 28 de maig (evidència 3.3.08).

La CQC d'EUHT StPOL es va constituir el curs acadèmic 2011–12. No disposem del document evidencial de la seva constitució, però la seva composició inicial fou la següent:

Lluís Serra Gras: Conseller Delegat

José Hernández García: Director Acadèmic

Blanca Roura Ferrer: PAS

Jaume Bancells Brossa: Professor

Ivan Chica: Director del departament de màrqueting

Joan Grimá: Conseller del Grup Sehrs

Joaquim Majó: Delegat de la Rectora

Mireia Agustí: Representant d'UdG Qualitat

Per tal de dur a terme les activitats d'elaboració dels informes de seguiment i les memòries acadèmiques del Grau, la CQ de centre docent està formada actualment per:

<b>Composició de la Comissió de Qualitat de Centre curs 2016–17</b>	
<b>Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar</b>	
Lluís Serra Gras	President
Eva Canaleta Safont	Responsable dels processos de qualitat d'EUHT StPOL
José Hernández García	Director acadèmic del Grau en Gestió Hotelera i Turística
Miquel Vives García	professor del Grau en Gestió Hotelera i Turística
Sofía Pestana Luengo	estudiant del Grau en Gestió Hotelera i Turística
Nerea García Aguirre	estudiant del Grau en Gestió Hotelera i Turística
Blanca Roura Ferrer	PAS relacionat amb l'organització i la gestió de la docència d'EUHT StPOL/ Secretària
Jordi Noguera Martorell	representant d'organitzacions externes relacionades amb els estudis de Grau
Jaume Bancells Brossa	Administrador d'EUHT StPOL
Pilar del Acebo Peña	membre del GPA (Gabinet de Planificació i Avaluació) (amb veu però sense vot)
Josefina Patiño	Delegada del rector per als Centres Adscrits

Entre les seves funcions en destaquen dues: 1) vetllar per l'acompliment dels requisits de qualitat en el Marc VSMA dels estudis organitzats en el centre docent; i 2) vetllar per la qualitat del desplegament del SGIQ a nivell de centre docent, tenint en compte que una part dels processos que el SGIQ inclou són responsabilitat directa del centre docent i una altra són processos transversals de la Universitat, els quals seguiran necessàriament directrius comunes a tots els centres. Per la seva importància, destaca el rol del responsable de qualitat del centre, que té com a funcions: 1) coordinació, seguiment i millora dels processos de qualitat del centre; 2 coordinació, seguiment i millora de la implantació del SGIQ a nivell de centre docent.

La composició i les funcions de la CQC i les funcions del responsable de qualitat del centre docent posen en evidència la participació activa dels diferents col·lectius implicats.

**En segon lloc**, la participació de tots els col·lectius implicats es garanteix a través dels instruments explicats a continuació en el subestàndard 3.2.

**En tercer lloc**, remetem als diferents processos del SGIQ per veure igualment la participació dels col·lectius en cadascun d'ells, segons cada cas.

**Finalment**, la participació activa dels grups d'interès es promou per mitjà de tots els processos de comunicació i transparència vinculats al marc VSMA, amb procediments i períodes establerts de consulta directa i/o exposició pública d'informes i resultats. Els resultats de les acreditacions s'informen en els òrgans de gestió del centre (Comissió de Govern i Junta d'Escola).

La titulació del Grau en Gestió Hotelera i Turística d'EUHT StPOL compleix els requisits temporals per presentar-se a l'acreditació, així doncs no hi ha cap titulació anterior acreditada.

### **3.2. El SGIQ implementat garanteix la recollida d'informació i dels resultats rellevants per a la gestió eficient de les titulacions, en especial els resultats acadèmics i la satisfacció dels grups d'interès.**

Una de les darreres millores plantejades en el model de qualitat de la UdG és la uniformització de la **plana de qualitat** del centre docent, que inclourà un apartat específic amb informació completa i exhaustiva sobre els **indicadors més rellevants** de les titulacions així com les **evidències necessàries** en els processos del marc VSMA. L'accés a aquesta plana, que actualment està encara en procés de construcció, és obert i universal. Igualment es procedirà a una reestructuració de la plana web de qualitat de la Universitat (v. objectiu de millora IAI/16/15).

Quant als indicadors, i fins que la nova plana web no estigui plenament operativa, el centre docent té a la seva disposició un **corpus d'indicadors complet i actualitzat**, per mitjà d'un espai web dissenyat *ex professo* en el seu moment i que mostra els indicadors agrupats segons els estàndards d'acreditació. En aquest espai web, el centre docent hi troba no solament les darreres dades de referència, sinó també la seva evolució i, en els casos en què pot ser de major interès, la desagregació de les mateixes.

Els estàndards *Sistema de Gestió Interna de Qualitat* i *Pertinència de la informació pública* no van acompanyats de cap indicador. Els altres quatre disposen de les dades relacionades amb:

- **Qualitat del programa formatiu:** oferta, accés, matrícula, perfil dels estudiants (procedència, notes de tall, notes d'accés i vies d'accés).

- **Adequació del professorat al programa formatiu:** docència impartida per doctors, distribució per categories docents, professorat permanent, professorat acreditat, trams de docència i de recerca.

- **Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge:** mitjana d'accessos al campus virtual per estudiant, satisfacció amb les tutories acadèmiques, pràctiques externes, mobilitat.

- **Qualitat dels resultats del programa formatiu:** taxes d'èxit, de rendiment, de graduació, d'eficiència, d'abandonament, satisfacció dels estudiants, i inserció laboral.

Aquest corpus d'indicadors el calcula centralitzadament el Gabinet de Planificació i Avaluació, al qual el centre docent pot demanar en qualsevol moment altres indicadors rellevants. Aquests indicadors addicionals esdevenen especialment interessants per a l'anàlisi de les titulacions i es posen a disposició també dels altres centres docents. Els indicadors són públics per al darrer any i la seva evolució és accessible als responsables acadèmics per mitjà de la intranet.

La informació que contenen és coherent amb els requeriments del marc VSMA, però també són a la base d'altres decisions institucionals com per exemple el finançament ordinari anual de les unitats estructurals. La vinculació d'uns mateixos indicadors en la presa de decisions interna reforça l'interès dels centres en la millora dels seus resultats en el marc de la qualitat dels ensenyaments.

Recentment, l'abril de 2016, AQU ha publicat dos documents relatius als indicadors: l'un, *Evidències i indicadors mínims per a l'acreditació de graus i màsters*; l'altre, *Criteris per a l'acreditació "en progrés d'excel·lència" i "en condicions"*. Les novetats, tendents a la simplificació i homogeneïtzació dels indicadors, han fet que la UdG revisi el corpus d'indicadors editats en l'espai web acabat d'explicar i que en modifiqui també la seva accessibilitat: el nou corpus d'indicadors de què hem parlat en els paràgrafs inicials d'aquests subestàndards seran accessibles a la nova pàgina web de qualitat del centre. Aquesta voluntat de transparència està reforçada per la pròpia AQU Catalunya, que edita i publica els indicadors per a l'acreditació en el portal Winddat, amb informació procedent d'UNEIX.

Pel que fa a les **evidències**, la mateixa plana web de qualitat dels centres identifica, recull i ordena les principals evidències vinculades al marc VSMA: memòries i informes de verificació, informes d'acreditació, informes de seguiment, plans de millora, etc. Aquests documents principals són de fàcil localització perquè estan ordenats cronològicament amb la voluntat que, essent d'accés universal, tothom pugui copsar el moment en què es troba la titulació i el camí recorregut. Aquest espai inclourà les altres evidències preceptives en els processos del marc VSMA. Algunes d'aquestes evidències, per la seva pròpia naturalesa, seran accessibles només a través d'intranet.

D'entre totes les evidències es vol destacar les relacionades amb la satisfacció dels principals grups d'interès. La UdG disposa de diferents procediments per conèixer i valorar l'opinió dels diferents col·lectius.

En primer lloc, es recull la informació dels **estudiants** mitjançant el *Qüestionari dels estudiants sobre l'actuació docent del professorat* ("enquestes de docència"), que s'administra al final de cada semestre. Les dades obtingudes s'envien als professors afectats (de totes les assignatures que imparteixen), als degans (de totes les assignatures dels estudis impartits al centre, amb independència del departament dels professors implicats) i als directores de departaments (els resultats de totes les assignatures impartides pels professors del departament, amb independència de l'estudi de la docència). Durant el curs 2015-16 la Comissió de Qualitat de la Universitat ha activat tres grups de treball per a l'anàlisi i millora d'aquest procediment clau, de l'índex de resposta, de la difusió dels resultats i de l'ús dels resultats obtinguts. Cadascun d'aquests grups ha estat compost per un vicerector, que l'ha presidit, tres o quatre professors, un estudiant i un membre del GPA. El nou procediment es posarà en marxa el primer semestre del curs 2016-17 (v. objectiu de millora IAI/16/15). Complementàriament EUHT StPOL portarà a terme una acció de millora per incentivar la participació a les enquestes entre el seu alumnat. (v. objectiu de millora IAI/16/12).

### CARACTERÍSTIQUES METODOLÒGIQUES DE L'INSTRUMENT I PROCEDIMENT

Nom	Qüestionari d'opinió dels estudiants sobre l'actuació docent del professorat (Enquestes de docència)
Instrument/procediment <sup>1</sup> (Dimensions o ítems de satisfacció inclosos)	Enquesta via web Procediment d'anàlisi i administració de les enquestes de docència
Població (N total destinataris)	Tots els estudiants de grau. S'enquesten tots els professors que fan, com a mínim 1,5 crèdits a l'assignatura
Percentatge de participació	Curs 14/15: 16,2% Curs 15/16: 21,7%
Format del lliurament	Via Web
Periodicitat	Semestral
<p>Valoració de la utilitat del procediment, de la significació de la mostra i de la periodicitat. Aspectes de millora.</p> <p>El procediment és útil ja que permet al professor detectar i corregir aquells aspectes en què no s'assoleix un índex de satisfacció adequat. Així mateix permet als responsables acadèmics tenir informació sobre l'actuació docent del professorat del seu centre o departament.</p> <p>La periodicitat és la correcta. L'aspecte de millora és l'índex de resposta, tema sobre el qual ja s'hi està treballant (objectiu de millora IAI/16/15).</p>	

Pel que fa a l'opinió dels **graduats** es disposa de dues fonts de dades principals:

- **Enquestes als titulats del curs anterior.** Aquestes enquestes es van posar en marxa l'any 2015 amb un qüestionari adreçat als titulats del curs 2014–15. Enguany ja disposem de dades de dues promocions de titulats. En el cas de l'EUHT StPOL, hem constatat una participació molt baixa. Per tal d'augmentar el nivell de participació EUHT StPOL proposa una acció de millora (IAI/16/11).

**De los 22 titulados del 2014 solo 2 respondieron al cuestionario (índice de respuesta del 9%). De los 21 titulados del 2015 solo 1 respondió el cuestionario de opinión. (índice de respuesta del 4,7%). Se considera que el número de respuesta no es significativo por lo que se propone una acción de mejora IAI/16/11 para incrementar dicho índice en próximas ediciones.**

- **Dades d'inserció laboral i de satisfacció dels titulats** segons la informació recollida en els estudis d'inserció laboral d'AQU Catalunya, que es porten a terme de manera triennal. Es disposa de dades de 5 estudis, essent el darrer de 2014 sobre la promoció de sortida de 2009–10. Cal tenir en compte, però, que les dades són sobre titulats de plans anteriors de diplomatura o llicenciatura i que en alguns dels estudis de darrera implantació no es disposa d'aquestes dades.

Referent a **ocupadors**, AQU Catalunya va portar a terme l'estudi *Ocupabilitat i competències dels graduats recents: l'opinió d'empreses i institucions*, que, tot i no donar dades desagregades de titulacions i Universitat, serveix tanmateix per copsar de manera general el grau de satisfacció dels ocupadors envers els titulats universitaris.

La visió dels **stakeholders** la Universitat de Girona la treballa en el marc dels Campus Sectorials. Un Campus sectorial és una plataforma facilitadora de la transferència de coneixement i tecnologia, està focalitzat en un sector socioeconòmic concret i es basa en la gestió de la demanda de coneixement. La seva missió és facilitar proactivament la relació entre les empreses i institucions del sector i la Universitat de Girona, sobre la base del coneixement mutu i la promoció i el manteniment d'una relació continuada. Cada campus disposa de dues estructures externes clau: l'una, el Consell Assessor Sectorial (CAS), constituït per un grup reduït de persones escollides per la seva trajectòria professional i personal, totes elles externes a la universitat. El CAS esdevé un excel·lent fòrum de debat, que aporta visió estratègica independent, no influïda pels condicionants propis de les universitats, i que assessora l'activitat acadèmica del campus tant pel que fa a l'orientació i oportunitats de la recerca com en matèria de formació. L'altra, l'Agrupació sectorial (AS), és el conjunt d'empreses i institucions del sector socioeconòmic. Tant amb el CAS com amb l'AS hi ha l'oportunitat de valorar els estudis de la UdG, les competències que aquests han de desenvolupar, l'anàlisi del mercat laboral del sector i la inserció laboral dels nostres titulats, etc.

La Universitat de Girona participa també en la **comissió d'enquestes d'AQU** amb l'objectiu de definir i implementar altres enquestes com les de satisfacció del professorat respecte del programa formatiu, les dels responsables acadèmics sobre el desplegament de les titulacions, etc. (v. objectiu de millora IAI/16/16).

Pel que fa a la **satisfacció dels estudiants amb els recursos materials i les instal·lacions** docents, la Biblioteca efectua estudis periòdics (el darrer de 2014) per conèixer la satisfacció dels seus usuaris, tant de professors com d'estudiants. Queda pendent, però, establir la manera de conèixer l'opinió dels estudiants amb les instal·lacions més especialitzades com poden ser els laboratoris de pràctiques (v. objectiu de millora IAI/16/17).

**La biblioteca té establert un procediment quinquenal d'enquesta als usuaris. Fins a la data s'han implementat dues edicions (evidències 3.3.11 i 3.3.12):**

**2009**

**En el cas dels estudiants (índex de resposta del 7,14%), a la pregunta *A nivell general, quin grau de satisfacció obtens en les teves visites a la biblioteca* els resultats són que un 80 % puntua 4,00 sobre 5**

**En el cas dels professors (índex de resposta del 17,43%) la pregunta *A nivell general, quin grau de satisfacció obtéu de la Biblioteca?* obté un resultat de 4,39 sobre 5.**

**2014**

**Només es va administrar als estudiants. Va tenir un índex de resposta del 16,60 %**

**A la pregunta *Quina qualificació global donaries a la Biblioteca?* es va obtenir una puntuació de 7,72 sobre 10.**

**Tanmateix, aquestes enquestes es van fer sobre la població dels centres integrats de la Universitat de Girona, no dels centres adscrits, tot i que aquests poden ser usuaris de la biblioteca amb les mateixes condicions que la resta d'estudiants.**

**Per a properes edicions s'està estudiant incloure els estudiants dels centres adscrits en la població a enquestar.**

Els resultats agregats d'aquestes enquestes també estaran disponibles en obert a la plana de qualitat del centre.

Tot i que la UdG no disposa d'enquestes de professorat, la CQC si que en disposa i es porten a terme periòdicament cada 5 anys enquestes de satisfacció del professorat i del personal d'administració i serveis per tal d'actualitzar els indicadors de qualitat de la institució. La darrera enquesta data de maig 2012 (evidència 3.3.06.03) amb resultats molt satisfactoris.

El professorat en aquesta enquesta ha presentat un percentatge de satisfacció general del 86,5 sobre els 16 criteris consultats i que utilitzen habitualment en el seu exercici de la docència. Cap criteri ha baixat del 64% de satisfacció. En l'enquesta han participat 18 professors que representen més del 50%.

### CARACTERÍSTIQUES METODOLÒGIQUES DE L'INSTRUMENT I PROCEDIMENT

Nom	Qüestionari d'opinió del professorat: any 2012
Instrument/procediment <sup>1</sup> (Dimensions o ítems de satisfacció inclosos)	Enquesta escrita Procediment d'anàlisi i administració de les enquestes
Població (N total destinataris)	Tots els professors que fan, com a mínim 1,0 crèdits a l'assignatura
Percentatge de participació	56,25%
Format del lliurament	Document escrit
Periodicitat	quinquennal
<p>Valoració de la utilitat del procediment, de la significació de la mostra i de la periodicitat. Aspectes de millora.</p> <p>El procediment és útil ja que permet a la direcció del Centre detectar i corregir aquells aspectes en què no s'assoleix un índex de satisfacció adequat. Així mateix permet als responsables acadèmics tenir informació sobre l'actuació docent del professorat del seu centre o departament.</p> <p>La periodicitat és la correcta.</p>	

Els membres del personal d'administració i serveis participants en l'enquesta son quatre: la secretària acadèmica, l'administrador, la responsable del centre de recursos i la secretària de direcció. El percentatge de satisfacció és sensiblement més baix que el del col·lectiu del professorat: un 49,65. Les instal·lacions, el mobiliari i el grau de neteja de les instal·lacions són els tres criteris valorats amb solament 14, 15 i 16 punts sobre 100, respectivament, mentre que els 12 criteris restants han assolit una mitjana del 60% de satisfacció (evidència 3.3.06.04).

### CARACTERÍSTIQUES METODOLÒGIQUES DE L'INSTRUMENT I PROCEDIMENT

Nom	Qüestionari d'opinió del PAS: any 2012
Instrument/procediment <sup>1</sup> (Dimensions o ítems de satisfacció inclosos)	Enquesta escrita Procediment d'anàlisi i administració de les enquestes
Població (N total destinataris)	Tots els empleats PAS
Percentatge de participació	45%
Format del lliurament	Document escrit
Periodicitat	quinquennal



Valoració de la utilitat del procediment, de la significació de la mostra i de la periodicitat. Aspectes de millora.

El procediment és útil ja que permet a la direcció del Centre detectar i corregir aquells aspectes en què no s'assoleix un índex de satisfacció adequat. Així mateix permet als responsables acadèmics tenir informació sobre l'actuació docent del professorat del seu centre o departament.

La periodicitat és la correcta.

Aquesta valoració ha significat la introducció dels canvis de millora d'aquests tres criteris amb la renovació dels despatxos.

### **3.3. El SGIQ implementat es revisa periòdicament i genera un pla de millora per a la seva millora continua.**

La UdG ha revisat en profunditat els procediments del marc VSMA i els instruments amb què els gestiona per tal d'ajustar-los a les noves orientacions d'AQU Catalunya relatives sobretot al seguiment i acreditació de titulacions i a la certificació del SGIQ (veure estàndard 3.1).

Des de la publicació dels diferents documents d'AQU Catalunya [*Guia per al seguiment de les titulacions oficials de grau i màster* (v. 3.0 Novembre de 2014), *Guia per a l'acreditació de les titulacions oficials de grau i màster* (v. 2.0 Novembre de 2014), *Guia per a la certificació de la implantació de sistemes de garantia interna de la qualitat* (Novembre 2015)], la UdG ha adoptat una visió integradora dels diferents processos relatius a la qualitat de la titulació, que queda resumida en els documents annexos (v. evidència 3-3.03).

S'entén que l'acreditació és la culminació d'un procés de seguiment i de millora contínua i que el SGIQ és l'instrument clau per vetllar pel desenvolupament qualitatiu de les titulacions. En el nou plantejament, el Pla de Millora resultat dels informes interns i externs de l'acreditació dels ensenyaments identifica i prioritza els objectius i les accions de millora a dur a terme a curt i mitjà termini. En el Pla de millora els responsables de qualitat del centre han de vincular els objectius i les actuacions de millora amb els procediments del SGIQ que hi estan més directament relacionats. Començant per aquelles actuacions més rellevants i sensibles del Pla, l'objectiu és revisar els procediments del SGIQ en paral·lel al desplegament de les actuacions de millora mateix. I aquesta revisió es fa amb una triple orientació:

- 1) transformar el SGIQ institucional en el SGIQ del centre docent, ajustat a les dinàmiques i a la realitat del propi centre;
- 2) fer-ho progressivament, en base a la intensitat i el ritme fixat en el Pla de Millora mateix;
- 3) vincular directament el SGIQ amb el Pla de Millora, de tal manera que, essent aquest darrer un document viu i dinàmic, també aquell esdevingui un document d'ús corrent pels responsables de qualitat del centre i els diferents col·lectius implicats en cadascun d'ells.

La revisió del SIGQ amb l'orientació indicada és responsabilitat de la CQC del centre, que ha d'aprovar els procediments revisats, i de la CQ de la Universitat, que ho valida. En totes dues comissions es compta amb la participació dels diferents grups d'interès (v. objectiu de millora IAI/16/18).

El procediment que gestiona la revisió del SIGQ (P29) va ser revisat i aprovat per la Comissió de Qualitat en la sessió 6/2016 de 16 de juny.

Atesa la seva importància, entenem que l'acreditació és el moment idoni per replantejar d'arrel el cicle de qualitat de les titulacions. La idea és que **el Pla de Millora resultat del procés d'acreditació és el document sobre el qual pivota la millora de la qualitat del centre i dels estudis que s'hi**

**imparteixen.** Per a això, el primer trimestre del 2016 s'ha revisat a fons el contingut i l'estructuració dels Plans de Millora, en base al següent plantejament. El Pla de Millora és...

- ✓ **Únic:** cada centre docent té el seu Pla de Millora, que és únic i abraça totes les titulacions de grau i de màster del centre docent, així com el procediments del SGIQ;
- ✓ **Complet:** el Pla de Millora es genera en el moment de l'acreditació dels estudis, però s'alimenta cada any amb els processos de seguiment i modificació de les titulacions;
- ✓ **Dinàmic:** el Pla de Millora, tot i subjecte a procediments de sistematització i aprovació regulars durant el curs acadèmic, està permanentment actualitzat atès que els responsables de les actuacions el poden anar informant quan creuen convenient;
- ✓ **Viu:** tenen accés al Pla de Millora i hi poden interactuar tots els agents responsables dels objectius i actuacions de millora i dels processos del SGIQ. El responsable de qualitat del centre és responsable també del treball coordinat dels agents implicats;
- ✓ **Exhaustiu:** el contingut del Pla de Millora conté tots els elements necessaris per identificar la procedència de les actuacions proposades i fer-ne el seguiment i valoració oportuns;
- ✓ **Rigorós:** les propostes de millora estan fonamentades en les valoracions fetes en els informes d'acreditació, seguiment i modificació dels estudis o en la revisió dels procediments del SGIQ;
- ✓ **Sistemàtic:** l'estructura del Pla, prefixada per a tota la Universitat i traslladada a un aplicatiu web que en facilita la complementació i el seguiment, permet la total traçabilitat de les actuacions i el seu desplegament temporal: mentre el Servei Informàtic no acabi el total desenvolupament d'aquest aplicatiu web, els plans de millora es gestionen per mitjà d'un llibre Excel (evidència 3.3.05).
- ✓ **Transparent:** tots els col·lectius tenen accés al Pla de Millora a través de la pàgina web de qualitat del centre.

Aquest pla de millora, que incorpora la revisió dels processos del SGIQ del centre, neix en el moment inicial de l'acreditació dels estudis, però és assumit de manera immediata per la Comissió de Qualitat del Centre i pels responsables de qualitat del centre. Considerem que aquest Pla de Millora és l'informe que dona compte de la revisió dels procediments del SGIC del centre arrel de la reflexió sobre el seu funcionament.

Tal i com s'explica a l'autoinforme, l'acreditació és la culminació del procés de seguiment i és, alhora, el punt de partida de l'adaptació del SIGQ de la Universitat al SGIQ del centre.

La revisió d'aquests processos, tant els que fan referència al global de la Universitat com els particulars de centre, es va realitzant a mesura que els plans de millora de les titulacions que s'acrediten s'implementen, i s'analitzen en els informes de seguiment anuals. Així, es prioritzen aquells processos que estan més directament relacionats amb les millores que s'han de dur a terme.

A causa d'aquesta calendarització que s'inicia en el moment de l'acreditació, encara no s'ha dut a terme l'adaptació del SGIQ.

La connexió entre el Pla de Millora i el SGIQ és clara. Les millores que es proposin en els procediments del SGIQ s'incorporen automàticament en el Pla de Millora del centre i, a la vegada, les accions de millora detectades en el marc VSMA comporten la revisió i actualització dels procediments del SGIQ. Aquesta visió de conjunt entre ambdós processos facilita avançar harmònicament en l'aciclicitat de la millora contínua de les titulacions.

En referència a les propostes de millora portades a terme des de l'EUHT StPOL i la titulació de Grau en Gestió Hotelera i Turística arrel de la detecció de necessitats dels informes de verificació i informes de seguiment de cursos anteriors, el CAI ha analitzat la taula de necessitats i millores proposades (evidència 3.3.10) amb els següents resultats:

1. Recomanacions de l'informe de verificació d'ANECA (evidència 3.3.02)

- a. *Revisar la necessitat de que existeixi el mòdul d'optatives:* EUHT StPOL i UdG, tot i valorant la recomanació, han mantingut el mòdul d'optatives ja que amb aquest mòdul es configuren les assignatures de les dues mencions del Grau. En el curs 2016–17 s'ha eliminat la docència dels crèdits de les assignatures optatives sense assignació d'alumnes.

La recomendación realizada en el informe de verificación emitido por ANECA expone textualmente:

*“Se recomienda revisar la necesidad de que exista el módulo de optativas, puesto que las asignaturas incluidas en este módulo, parece que estarían mejor ubicadas en otros módulos ya definidos. Por ejemplo, 3º idioma B1 debería estar en el Módulo de Idioma profesional turístico. En función de la nueva redefinición de los módulos, se deben redefinir las competencias asociadas a los nuevos módulos.”*

El BOE nº 25 de 209 de enero de 2016 publica el Plan docente del Grado en Gestión hotelera y turística (evidencia 1.09) con la siguiente distribución de ECTS:

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica . . . . .	60
Obligatorias . . . . .	114
Optativas . . . . .	30
Prácticas externas (obligatorias) . . .	24
Trabajo de fin de Grado . . . . .	12
Total . . . . .	240

Los 30 ECTS de las materias optativas del Grado se imparten en el segundo semestre del 4º año por dos razones:

- a) para facilitar la realización de ERASMUS a los alumnos sin perjudicar el aprovechamiento de las materias obligatorias del Grado.
- b) Para integrar en un solo semestre las asignaturas que configuran las dos menciones.

La mención tiene una carga lectiva de 30 ECTS.

Estos 30 créditos están formados por tres materias optativas de mención de 6 ECTS, más dos asignaturas optativas de 6 ECTS de fuera del bloque de la mención, más los 12 ECTS del TFG (obligatorio).

Se decidió mantener las asignaturas optativas en un bloque aparte ya que los otros módulos son obligatorios compuestos únicamente por asignaturas obligatorias.

Dado que, por una parte, el número de alumnos del curso no aconseja una dispersión de oferta docente que supondría un número muy bajo de estudiantes matriculados por asignatura lo que

supondria coste no asumible, y, por otra parte, las empresas ocupadoras de los graduados demandan, entre otra preparaci3n, unos niveles altos de capacidad de comunicaci3n en lenguas extranjeras, se opt3 por no atender la recomendaci3n de la verificaci3n y seguir ofertando el tercer idioma en dos asignaturas que completan los 12 ETCS necesarios de la menci3n:

3º idioma b3sico (6 ECTS) en el primer semestre

3º idioma profesional (6 ECTS) turístico en el segundo semestre

- b. *Formalitzaci3n dels convenis de col·laboraci3n que facilitin la mobilitat dels estudiants:* Des del curs 2013–14 els alumnes d'EUHT StPOL disposen de 4 convenis de mobilitat amb el següent desenvolupament (evidències 3.3.09.1 a 3.3.09.4): curs 2013–14: 2 estudiants (Erasmus Copenhaguen); curs 2014–15: 2 estudiants (Erasmus Copenhaguen) i 1 estudiant (Erasmus Hèlsinki); curs 2015–16: 1 estudiant (Erasmus Stavanger), 1 estudiant (Erasmus Hèlsinki) i 3 estudiants (Erasmus Bonn).

EUHT StPOL ha rebut 5 estudiants d'ERASMUS: 2 en 2012–13; 1 en 2013–14; 2 en 2015–16.

D'altra banda, han sigut 6 Erasmus Work Placement (2 Escòcia i 4 Alemanya) en les pràctiques d'empresa del 3r curs de l'any 2015–16.

Aquests dades es poden considerar com a normals donat el nombre d'estudiants del Grau.

- c. *Major dedicaci3n a eines de recerca del personal acadèmic:* Al pressupost del curs 2016–17 s'ha incrementat dels 14000 als 18000 euros el capítol de la recerca. L'objectiu és que l'EUHT StPOL pugui finançar la participaci3n de professors en el treball de recerca de la UdG.

Aquest tema serà objecte de la acci3n de millora corresponent.

A més de la participaci3n en congressos i publicacions, EUHT StPOL es co-seu del IGCAT "International Institut of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism" del qual és directora la professora de Planificaci3n i Gestió d'esdeveniments, Dra. Diane Dood, per la qual cosa EUHT StPOL col·labora assíduament en les accions de recerca de l'Institut.

## 2. Recomanacions dels informes de seguiment

- a. Majoritàriament, les necessitats més destacades que apareixen en els informes de seguiment fan referència a l'increment del nombre d'estudiants de nou ingrés. Des de 2011–12 s'està treballant amb accions diverses.

L'acci3n més important ha sigut la creaci3n del departament de màrqueting que coordina el treball.

- b. Una altra necessitat important que s'ha consolidat des de 2012–13 és l'increment de professors doctors i doctors acreditats amb les dades actuals de 15 doctors (8 acreditats i 7 no acreditats) en el curs 2016–17.

A l'evidència 3.3.10 (revisi3n de les accions de millora de l'EUHT StPOL) presentem les accions de millora i resultats dels Informes de Seguiment i de la memòria del curs 2015–16.

Se ha completado la informaci3n en la tabla.

La tabla de referencia recoge las acciones de mejora que se exponen en la memoria anual de seguimiento correspondiente a los años académicos 2010-11; 2011-12 y 2012-13.

Podemos resumir las acciones de mejora de la tabla en los siguientes bloques:

1. Acciones de comercialización para consolidar el número de alumnos del Grado:
  - a. Se están realizando 4-5 Jornadas de puertas abiertas (evidencia 3.1.17)
  - b. Se ha actualizado el folleto informativo del grado (evidencia 3.1.18)
  - c. Son 7 ferias de enseñanza españolas a las que se asiste con stand regularmente, además de las ferias ubicadas en las provincias de Tarragona y Girona
  - d. En cuanto a colegios se visitan anualmente unos 40 de Madrid, y entre 30 y 40 en Cataluña
2. Acciones de mejora relacionadas con el profesorado:
  - a. Cobertura de las diferentes áreas del plan docente del Grado con profesores doctores.
    - i. 8 doctores en el área-técnico hotelera y turística
    - ii. 2 doctores en Comunicación
    - iii. 2 doctores en empresa
    - iv. 1 doctor en idiomas
    - v. 1 doctor en área jurídica
  - b. Acciones de formación: cada año en el mes de junio-julio se organiza una acción formativa con contenidos de apoyo a la formación y de carácter metodológico.
  - c. Cumplimiento de la normativa de asignación de profesores doctores y profesores doctores acreditados:

i. Año 2015-16:

Profesores	Nº	ECTS	% totales	% Dr. No acredit.	% Dr. acredit
Doctores acreditados	7	168.25			77.1
Doctores no acreditados	7	50		22.9	
Total doctores	14	218.25	62.71		
No doctores	23	129.75	37.29		
Total	37	348	100	22.9	77.1

- d. Apoyo de acceso a masters y doctorado de profesores no doctores del centro:
    - i. 2013-14 y 2014-15: 3 profesores cursan el Master de Direcció i Planificació del Turisme de la UdG.
    - ii. 2015-16: 2 profesores inician el doctorado en la UdG:
  - e. Apoyo a los profesores para realizar acciones de investigación: aunque se ha financiado la asistencia y participación de algunos profesores en conferencias y congresos y se ha realizado alguna acción puntual, este apartado figura pendiente y objeto de mejora en el autoinforme.
3. Acciones de mejora relacionadas con el contexto académico del grado:
    - a. Introducción del Moodle en la docencia de las asignaturas del grado: En junio del 2012 se impartió un curso de utilización del Moodle y en el año académico 2012-13 los profesores

iniciaron la introducción. En el 2014-15, por indicación del delegado del rector para los centros adscritos, se inició el traslado del Moodle propio al Moodle de la UdG. El sistema daba muchos problemas a los profesores. En el 2015-16 se ha contratado una plataforma de gestión académica que lleva incluida el sistema Moodle y en la actualidad el proceso está en una etapa de consolidación para que en el año 2017-18 todas las materias se integren en el Moodle propio.

- b. Mejoras en el capítulo de la movilidad:
- i. Erasmus: Normativa e instrucciones de salida y acogida en funcionamiento (evidencias 3.1.19a, 3.1.19b, 3.1.19c)
  - ii. Erasmus+ for Traineeship en funcionamiento (evidencia 3.1.20)
  - iii. Información de la situación laboral de los graduados: se ha conseguido centralizar el sistema mediante Facebook (evidencia 3.1.21)
  - iv. Varios temas académicos:
    1. Programa de prácticas (evidencia 3.1.22)
    2. Completar la bibliografía de las asignaturas: en curso cada año.
    3. Incorporación del inglés al grado: hasta conseguir la disposición de una asignatura de 2º curso en inglés, y varias en 3º y 4º cursos.
    4. Dividir la asignatura de 1º curso: Técnicas informáticas y comunicativas en dos partes, una de comunicación y otra de informática aplicada. De este modo, los alumnos reciben una formación necesaria para la utilización de las herramientas informáticas.
    5. El intensivo de inglés y el asesor de lenguas del año 2012-13 no tuvieron resultados positivos, razón por la cual se desestimaron.

## Estàndard 4: Adequació del professorat al programa formatiu

### 4.1. El professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té suficient i valorada experiència docent, investigadora i, si escau, professional.

#### Qualificació del professorat, experiència docent, experiència investigadora i experiència professional

En l'any acadèmic 2015–16 el nombre de professors amb docència en el Grau en Gestió Hotelera i Turística ha sigut de 37 (14 doctors i 23 llicenciats –2 són doctorands–, graduats i diplomats universitaris) El 50% dels professors doctors són doctors acreditats per ANECA /AQU (evidència 3.4.01).

Els 14 doctors fan docència de 218,25 ECTS mentre que els professors no doctors es fan càrrec de 129,75 ECTS, la qual cosa suposa que un pes del 62,71% d'ECTS sigui de responsabilitat dels doctors, i d'aquests, un 77,1% el percentatge d'ECTS de responsabilitat dels doctors acreditats. Aquestes dades fan que el professorat de la titulació del Grau en Gestió Hotelera i Turística reuneixi els requisits del nivell de qualificació acadèmica.

Volem destacar que són 10 professors amb dedicació completa, que representa el 27% del total de professors: 6 són professors doctors (60%) dels quals 5 són professors doctors acreditats.

La resta ho és amb combinació de docència i funcions laborals en l'estructura de l'Hotel-Escola. Aquest professorat és el que dota el grau d'un perfil acadèmic i professionalitzador adient i incideix positivament en la implicació del professorat en el desplegament i la millora del pla d'estudi.

**Taula 4.1. Qualificació del professorat**

PDI	Professorat a temps complet		Professorat a temps parcial	
	Doctor	No doctor	Doctor	No doctor
Acreditat	5	3	2	0
No acreditat	1	9	6	11

El professorat presenta la següent experiència docent en els seus CV: el 84% del professorat té més de 5 anys d'experiència docent i el 65% més de 10 anys d'experiència docent, garantint així un alt nivell de qualitat en la seva docència, gràcies a les competències que aquests professors han desenvolupat al llarg dels anys de docència.

De l'estudi de la *venia docendi* dels professors del curs 2015–16 destaquem que el 59% dels professors presenten una antiguitat de més de 5 anys i el 41% de més de 10 anys a EUHT StPOL.

D'altra banda, l'estudi dels curricula vitae dels professors (evidència 3.4.03) ens mostra la experiència laboral/professional en línies afins al sector: un 57%, dada a la que donem molta importància pel fet que proporciona uns matisos professionalitzadors força interessants a la docència del Grau. A més, aquest punt és una prova de l'orientació d'EUHT StPOL vers una relació estreta amb el sector professional i empresarial.

Aquestes dades es poden contrastar a l'evidència 3.4.01.

Finalment, fem referència a les enquestes de satisfacció dels estudiants (evidència 3.4.04) que garanteixen la valoració alta de la docència del professorat del Grau en Gestió Hotelera i Turística en puntuar amb un 4 sobre 5 el conjunt de les assignatures.

L'experiència investigadora del professorat del Grau en Gestió Hotelera i Turística està present, per una banda, en els apartats corresponents del seu CV en els que podem observar els camps de recerca, la participació en congressos i les seves publicacions (evidències 1.11.5 i 3.4.03). Per altra banda, l'evidència 3.4.01 ens mostra que el 35% del PDI de l'EUHT StPOL té experiència investigadora i el 19% té aquesta experiència acreditada per l'AQU (3 professors) o l'ANECA (4 professors). Considerem que aquest fet és una bona experiència tenint en compte que EUHT StPOL és un centre adscrit.

A la memòria del curs 2015–16 (evidència 1.11.5) es reflecteix, com a exemple, l'activitat investigadora dels professors del Grau en Gestió Hotelera i Turística:

a) Assistència i participació en congressos:

Durant l'any 2015–16 han sigut 14 participacions en congressos per part de 7 professors d'EUHT StPOL.

b) Publicacions:

Durant l'any 2015–16, 3 professors han realitzat 10 publicacions de les seves recerques.

D'altra banda, EUHT StPOL ha participat com a institució en:

- EUHT StPOL forma part del projecte "Trend hunting in hospitality", liderat per "Hotel School The Hague" i on ja hi participen universitats dels cinc continents i més de 15 països.
- EUHT StPOL és centre col·laborador de l'ELBULLI FOUNDATION amb participació en 2 projectes de la Fundació: la enciclopèdia gastronòmica BULLIPEDIA i el BULLILAB.
- EUHT StPOL és membre del CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ de la Universitat de Barcelona.
- EUHT StPOL és co-seu de l'IGCAT - International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism. La Dra. Diane Dodd, professora de Gestió d'Esdeveniments, n'és la directora general.

Amb data de 14 de novembre de 2016 EUHT StPOL ha firmat el document d'inscripció als Campus Sectorials de la UdG a les següents agrupacions (evidència 3.4.06: campus sectorials UdG):

1. Campus de Turisme
2. Campus de l'Alimentació i la Gastronomia

Paral·lelament a la investigació, EUHT StPOL porta a terme activitats de transferència del coneixement en l'àmbit de la formació a empreses del sector.

En el curs 2015–16 la formació prestada ha sigut a les empreses HOSPES HOTELS (evidència 3.4.07 curso Hospes enero 16), AC HOTELS (evidència 3.4.08).

Per tant, podem dir que la composició del professorat i la seva expertesa compleix amb els requeriments de qualificació acadèmica i expertesa professional necessàries per garantir un programa formatiu de qualitat en la titulació que s'imparteix a EUHT StPOL.

En el camp de la investigació EUHT StPOL té la intenció de proposar una acció de millora (IAI/16/04) per iniciar una participació activa dels professors doctors d'EUHT StPOL en els grups de recerca de la UdG més afins al seu camp.



### Criteris d'assignació de professorat

Els criteris d'assignació del professorat en el Grau de Gestió Hotelera i Turística segueixen els següents paràmetres:

- a) En la mesura del possible, assignació a professorat consolidat i de l'àmbit de coneixement corresponent.
  - Els professors assignats per mòduls aconsegueixen les condicions de consolidació i àmbit de coneixements en el 100% dels mòduls del pla docent.
- b) Reconeixement com a valor afegit de l'experiència prèvia i satisfactòria en l'assignatura.
  - Un 37% del professorat actual ja impartia la mateixa assignatura en la Diplomatura en Turisme.
- c) Reconeixement de la relació del professor amb les activitats del sector.
  - Les activitats professionals més usuales dels professors són les relacionades amb l'hoteleria i la restauració amb un 27%. La intermediació i els sistemes de destinacions tenen una representació del 10%, i els treballs de consultoria representen un altre 10%.

Els criteris d'assignació del professorat a primer curs es fonamenten en dues línies: Primera, les matèries bàsiques i generalistes de primer curs estan assignades a professors amb una extensa experiència docent i categoria acadèmica acreditada. La segona, amb l'enfocament més professional del 2n semestre de primer curs, està assignada a professors amb una orientació professionalitzadora.

Ampliando lo expuesto en el Autoinforme, podemos informar que los criterios de asignación del profesorado de EUHT StPOL siguen el proceso que a continuación se desarrolla:

1. Es el equipo de coordinación integrado por el director académico, el coordinador y la secretaria académica, el encargado de proponer a la Comisión de Gobierno la asignación de profesores de cada materia del plan docente del Grado de cada curso académico.
2. La Comisión de Gobierno, en su reunión anual, aprueba la propuesta introduciendo las modificaciones pertinentes y delega en el director académico la ejecución de la asignación del profesorado para el año académico activo.
3. El director académico informa al profesorado de manera individualizada del mandato de la Comisión de Gobierno para, posteriormente, realizar la publicación del plan docente del curso en la web correspondiente de la UdG.
4. El profesor de cada asignatura establece el contenido de la docencia teniendo en cuenta:
  - a. Las competencias asignadas en la Memoria verificada para cada materia
  - b. La distribución de las acciones formativas en el periodo de docencia y de trabajos dirigidos.
  - c. El sistema de evaluación establecido como marco general para el estudio del Grado.
5. Los criterios seguidos en la asignación hacen referencia a:
  - a. El diseño global de los estudios
  - b. El equilibrio entre la formación académica teórica y la participación profesional
  - c. Los resultados de las evaluaciones de los estudiantes
  - d. Disponer de suficientes conocimientos del turismo y del campo de la hostelería
  - e. La capacitación de los profesores lenguas extranjeras
  - f. Las preferencias de los propios profesores

De hecho, un 38% de las materias del Grado están impartidas por profesores con formación turística y hotelera a nivel de Diplomatura, licenciatura, master o doctorado.

En lo que se refiere a la capacitación en lenguas extranjeras, un número considerable de profesores de EUHT StPOL tiene un alto conocimiento del idioma inglés y puede impartir su docencia en este idioma. En la actualidad se ofrecen 16 asignaturas en inglés lo que representa el 38 % del plan docente.

Respecte a l'assignació de professorat a les assignatures de Pràctiques d'empresa i TFG a EUHT StPOL, s'assigna la tutoria d'aquestes assignatures a docents del Grau amb experiència investigadora i professionalitzadora, per tal de coordinar bé el desenvolupament de les pràctiques d'empresa i del TFG. El professorat assignat a les pràctiques d'empresa (amb 22 estudiants) està integrat per 4 doctors que els formen en els procediments de les informacions sobre els establiments, en entrevistes i logística complementària, mentre que el seguiment administratiu i les relacions amb els tutors d'empresa resta a càrrec del Coordinador de les practiques del Centre. D'un mode similar, en el cas de TFG es prioritza el professorat doctor; i si s'ha de fer l'assignació a professorat no doctor, que aquest sigui altament qualificat i amb dedicació professional per acompanyar els treballs i assessorar la vinculació dels estudis amb l'àmbit professional del grau. En el Grau en Gestió Hotelera i Turística, 8 professors van dirigir TFG al curs 2015-16, tutoritzant un total de 23 treballs.

1. En relación al procedimiento de asignación del profesorado del TFG podemos ampliar a lo expuesto en el Autoinforme los siguientes aspectos:
  - a. Para los profesores encargados de la docencia:
    - i. Profesores doctores acreditados con experiencia investigadora que durante el primer semestre imparten la docencia de elaboración y de las técnicas de investigación que los estudiantes habrán de utilizar en la elaboración del TFG.
  - b. Para los profesores encargados de la tutoría de cada uno de los TFG:
    - i. Profesores con experiencia investigadora y relación estrecha con el campo turístico y hotelero.
    - ii. Es práctica habitual de cada año académico que cada profesor-tutor no dirija más de 6 TFG.
2. En relación al procedimiento de asignación del profesorado de las prácticas externas, podemos ampliar a lo expuesto en el Autoinforme los siguientes aspectos:
  - a. Se establece un profesor coordinador encargado de realizar todos los aspectos de la logística de convenios de prácticas, de contactos con las empresas, de seguros, de Erasmus+ for traineeship, etc.
  - b. Se asignan profesores doctores acreditados en número adecuado a cubrir un máximo de 7-8 alumnos en prácticas que serán los supervisores y los encargados del seguimiento de las prácticas. Se asigna este tipo de profesor para que tengan oportunidad de relación con los diversos modelos de empresas hoteleras que les permitan recopilar informaciones que puedan ser motivo de trabajos de investigación o de formación empresarial posterior.

### Satisfacció de l'alumnat

Les enquestes de docència ens permeten conèixer el grau de satisfacció de l'alumnat amb el professorat. En aquest sentit, la UdG activa, a través de la intranet i al final de cada semestre de l'any acadèmic en curs, les enquestes de docència de les assignatures que ha matriculat l'estudiant (3.4.09 evidència model d'enquesta a l'estudiant UdG).

Els resultats per anys que proporciona l'evidència 3.4.04 mostren unes dades de satisfacció molt positives, amb una mitjana general de 4 punts sobre 5 en el quinquenni 2011-15. Si descartem l'any 2011 (any de transició del Grau de Turisme al Grau en Gestió Hotelera i Turística), la mitjana real supera el 4 sobre 5. Un altre aspecte destacable és l'evolució positiva dels 3 últims anys amb un augment de 2 dècimes fins als 4,1 sobre 5 punts.

Quan analitzem les enquestes trobem que els comentaris dels alumnes també són molt positius, destacant l'ajuda en l'aprenentatge que reben per part del professorat (evidència 3.4.05: comentaris enquestes 15-16).

**Taula 4.2. Resum de les assignatures seleccionades**

Fitxa matèries per titulació	Assignatura	Nombre ECTS (Teoria / Pràctica)	Alumnes curs 15-16	Nombre Grups curs n (Teoria / Pràctica)
<b>Assignatura 1</b>	Dimensió sociocultural del turisme	6	24	1
<b>Assignatura 2</b>	Gestió de processos en F&B	6	20	1
<b>Assignatura 3</b>	Comptabilitat financera	6	24	1
<b>Assignatura 4</b>	2n Idioma professional turístic - Alemany	6	12	1
<b>Assignatura 5, Menció Hoteleria Internacional</b>	Sistemes de franquícia en hostaleria	6	17	1
<b>Assignatura 6, Menció Gastronomia, Restauració i Esdeveniments</b>	Planificació i gestió d'esdeveniments	6	9	1
<b>Assignatura 7 Pràctiques externes</b>	Pràctiques d'empresa	24	22	1
<b>Assignatura 8 TFG</b>	Treball final de grau	12	28	1

**Taula 4.3. Percentatge d'hores impartides de docència (HIDA) segons tipologia del professorat a les assignatures seleccionades**

Fitxa professorat per titulació	Doctors	No doctors	Altres	Nombre
<b>Assignatura 1</b>	100%			1
<b>Assignatura 2</b>		100%		1
<b>Assignatura 3</b>		100%		1
<b>Assignatura 4</b>	100%			1
<b>Assignatura 5, Menció Hoteleria Internacional</b>	100%			1
<b>Assignatura 6, Menció Gastronomia, Restauració i Esdeveniments</b>	100%			1
<b>Assignatura 7 Pràctiques externes</b>	100%			4
<b>Assignatura 8 TFG</b>	100%			2

## 4.2. El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants.

**Taula 4.4. Relació estudiants ETC per PDI ETC (Equivalent a temps complet)**

	Curs 12-13	Curs 13-14	Curs 14-15	Curs 15-16
<b>Titulació</b>	8,25	8,90	8,26	6,71

1 estudiant ETC correspon a una matrícula de 60 ECTS, i 1 PDI ETC es considera qui imparteix 240 hores de docència en aula.  
Disponible Winddat

### Estructura de la plantilla, nombre de professors i satisfacció de l'alumnat amb l'atenció del professorat

La càrrega docent necessària per dur a terme el pla d'estudis del grau queda completament assumida per la plantilla actual de professorat del centre implicat en la docència de la titulació. L'organització i assignació de professorat per donar resposta a les necessitats dels diferents ensenyaments s'articula a partir del pla docent que elabora conjuntament l'equip directiu del centre amb la supervisió i el seguiment del Delegat del Rector per als centres adscrits i s'aprova per la Comissió de Govern (evidència 3.1.3.2 Acta Comissió de Govern juliol 2016).

Durant el curs 2015-2016, 37 professors han impartit un total de 348 crèdits de docència (evidència 3.4.02. pla docent) a un total de 104 estudiants matriculats en el Grau en Gestió Hotelera i Turística. Tenint en compte aquestes dades, l'indicador estudiant/professor de l'interval és de 8.03 de mitjana.

Aquesta dada és molt satisfactòria per EUHT StPOL i per la configuració especial del Centre com a Hotel-Escola amb un component pràctic important que fa necessari un indicador baix.

D'altra banda l'índex de satisfacció de l'alumnat amb l'atenció del professorat de l'EUHT StPOL que respon a la pregunta de l'enquesta "Valoro globalment la docència d'aquest/a professor/a com a positiva" es pot considerar excel·lent ja que la progressió dels 3 darrers anys ha permès recuperar el valor de 4,2 de l'any 2012, primer any d'implantació real del Grau en Gestió Hotelera i Turística (evidència 3.4.04 enquestes UdG estudiants).

## 4.3. La institució ofereix suport i oportunitats per millorar la qualitat de l'activitat docent i investigadora del professorat.

Des del punt de vista del suport institucional, la UdG disposa del Servei de Recursos Humans que és el responsable de la gestió de tot el que fa referència a les persones que desenvolupen la seva activitat professional a la universitat, sigui dins l'àmbit acadèmic o bé dins l'àmbit de l'administració i serveis. Formen part de les seves tasques el correcte procés de selecció i accés, la vinculació contractual i gestió de la vida laboral de les persones, els temes retributius i altres qüestions que s'hi relacionen. S'ocupen també d'altres qüestions més vinculades a temes de desenvolupament i organitzatius (formació, desenvolupament competencial, valoració dels llocs de treball, etc.), les relacions laborals i l'atenció i l'assessorament en matèria de personal a totes les treballadores i treballadors.

A través de la intranet de la UdG ("la meva"), s'accedeix (entrant a la pestanya "Personal") a la informació i documentació que el Servei de Recursos Humans té a disposició dels diferents col·lectius (InfoPDI, InfoPAS).

Tal com es pot constatar en l'evidència 3.4.10, l'Institut de Ciències de l'Educació Josep Pallach (ICE) de la UdG, en la seva secció de Docència Universitària, ofereix suport i oportunitats per millorar l'activitat docent del personal acadèmic en la mesura que es proposa els següents objectius formatius per al personal acadèmic de la institució:

- Col·laborar amb els centres i els òrgans competents de la Universitat per al progrés en la millora docent.
- Promoure espais de reflexió i debat sobre la millora i la innovació en docència.
- Facilitar l'aproximació i el coneixement de metodologies innovadores en docència.
- Desenvolupar i difondre materials de suport a la docència.

Per aconseguir els esmentats objectius, aquest institut organitza un conjunt d'activitats de diferent tipologia: cursos i seminaris, xarxes d'intercanvi i les xarxes d'innovació docent (XID), assessorament i suport a projectes, jornades i congressos, postgraus, etc.

Aquestes activitats formatives poden ser d'oferta general i obertes a tot el personal acadèmic o bé poden respondre a una demanda concreta d'un centre, departament o grup de professors (existeix un formulari online en la mateixa web per fer la demanda formativa en el moment que faci falta). Tot i que majoritàriament aquestes activitats són presencials, l'ICE promou la realització de cursos semi-presencials i en línia referits a l'ús d'eines informàtiques i l'aplicació de les tecnologies de la informació i la comunicació a la docència. Cada setmana es recorda (via correu electrònic Newsletter ICE) a tot el personal acadèmic l'oferta formativa en actiu i també la programada per a les properes setmanes i mesos.

Destaquen també les xarxes d'intercanvi o Xarxes d'Innovació Docent (XID) que, coordinades per l'ICE estan integrades per personal acadèmic de la UdG interessat a emprendre un procés de formació basat en la reflexió sobre la pròpia pràctica. Alguns exemples són: XID Aprenentatge Basat en Problemes, XID Aprenentatge Cooperatiu, XID Aprenentatge Reflexiu, XID Aprenentatge Servei, etc.

D'altra banda, la UdG també disposa d'un Servei Llengües Modernes que ofereix diferents serveis de suport als membres de la comunitat universitària: suport lingüístic (revisió i traducció de textos administratius, acadèmics i de recerca, per al PAS i PDI, informació sobre recursos lingüístics); formació lingüística (cursos generals i específics d'anglès, alemany, català, francès i espanyol per a estrangers, en modalitats presencials, semi-presencials i virtuals), acreditació de coneixements d'idiomes i promoció de les llengües (tàndems lingüístics, activitats culturals) (evidència 3.4.11).

La participació en aquest tipus d'activitats de formació a l'ICE per part del professorat del Centre EUHT StPOL és nul·la actualment, degut a tres raons:

1. La coincidència d'horaris en la docència i les altres funcions del professorat d'EUHT StPOL i les activitats formatives de la UdG.
2. La distància i el temps de desplaçament.
3. La falta d'oferta de formació online.

Pel que fa al propi centre, també s'ofereix formació diversa al professorat i PAS. Les activitats dos últims anys són:

2014–15:

- *“L'enfocament comunicatiu competencial en l'ensenyament de llengües estrangeres”*, a càrrec de la Dra Olga Esteve de la Universitat Pompeu Fabra
- *Curs d'anglès per a professors i PAS: formació voluntària i complementaria*
- *Curs APAC (Associació de professors d'anglès de Catalunya)*

2015–16:

- *El professor Coach ([www.gastrocoachingbb.com](http://www.gastrocoachingbb.com))*
- *Curs d'anglès per a professors i PAS: formació voluntària i complementària*
- *Curs APAC (Associació de professors d'anglès de Catalunya)*
- *Formació interna per als professors i PAS: Utilització de la nova plataforma informàtica de gestió acadèmica*

Tot i així, considerem que EUHT StPOL necessita un pla de formació del professorat propi, en coordinació amb la UdG ( IAI/16/05).

## Estàndard 5: Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge

### 5.1. Els serveis d'orientació acadèmica suporten adequadament el procés d'aprenentatge i els d'orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral.

El procés d'orientació acadèmica s'inicia a través de la demanda d'informació de l'estudiant interessat. El departament de màrqueting i comunicació és el responsable d'atendre la informació, donant explicacions sobre l'estructura dels estudis, competències, horaris, preus, etc.

#### A) PROCÉS D'ORIENTACIÓ ACADÈMICA A LA DEMANDA D'INFORMACIÓ

Les accions d'orientació acadèmica que organitza EUHT StPOL en aquest estadi son:

Accions	Contingut	Responsable	Temporalitat
Entrevistes individualitzades a EUHT StPOL o via Skype	<p>Duració: entre 1 i 2 hores.</p> <p>1a part: conèixer l'alumne i el seu entorn, conèixer el nivell de sintonia amb el sector, conèixer el perfil humà de l'estudiant.</p> <p>2a part: informar-li en profunditat de l'estructura, procés d'aprenentatge i la seva problemàtica, sortides professionals possibles en funció de les competències assolides.</p> <p>3a part: visitar les instal·lacions de l'Escola.</p> <p>4a part: entrevista informal amb algun alumne del Grau.</p>	<p>Director</p> <p>Director acadèmic</p>	De gener a juliol
Participació en fires d'ensenyament nacionals i internacionals	Mitjançant l'estand informatiu de l'EUHT StPOL tots els interessats reben l'atenció i informació dels responsables i se'ls emplaça per una entrevista posterior personal o via Skype amb els directors.	<p>Departament de màrqueting</p> <p>Alumnes actuals del Grau</p>	De novembre a maig
Visites a instituts i col·legis	<p>Entrevistes amb els orientadors universitaris dels centres amb informació del perfil requerit per al nostre Grau.</p> <p>Informació als orientadors de l'estructura singular de la nostra oferta docent.</p> <p>Xarrades i taules rodones amb els estudiants interessats del centre.</p>	<p>Departament de màrqueting</p> <p>Alumnes actuals del Grau procedents del centre</p>	De novembre a abril
Visites d'instituts i col·legis a EUHT StPOL	EUHT StPOL rep la visita de centres d'ESO i Batxillerat amb un programa consistent en visita a les instal·lacions, xerrada informativa i	<p>Director acadèmic</p> <p>Coordinador</p>	De novembre a abril

	demostració pràctica de cuina i degustació de vins.	Professors Departament de màrqueting	
Jornades de portes obertes	EUHT StPOL organitza 4 Jornades per curs amb un programa que consisteix en una visita a les instal·lacions, una xerrada informativa i la demostració pràctica de cuina i degustació de vins.	Directors Coordinador Professors i estudiants actuals Departament de màrqueting	De gener a maig

#### B) ACCIONS TUTORIALS DURANT EL CURS

Destinataris	Continguts	Responsables	Temporalitat
Els 4 cursos	Comunicat amb informació econòmica, programació, professorat, llibres de text, etc.	Director acadèmic	Juliol – 1a setmana setembre
1r curs	Pla d'acollida al centre: Objectius formatius de la titulació, l'estructuració dels estudis, els serveis de l'EUHT StPOL i de la UdG (biblioteca, beques, programes de mobilitat, PAT, etc.). També es presenta la intranet docent de la UdG, "La MevaUdG", on es pot trobar la informació acadèmica, l'expedient de l'estudiant, la connexió amb el Moodle, la metodologia de les avaluacions, les normatives acadèmiques, etc. Així mateix, també es comenta la normativa de permanència.	Director acadèmic Coordinador Secretària acadèmica	1r dia de curs
<p>En general, la sessió de benvinguda és útil per als estudiants, i agraeixen un acte formal i oficial d'inici del seu curs acadèmic. Som conscients que aquesta pràctica caldria sistematitzar-la, incorporant elements de valoració de la satisfacció dels estudiants dels quals no disposem actualment.</p> <p>En aquesta sessió se'ls fa entrega de la Guia de l'estudiant de l'any acadèmic amb informacions i instruccions àmplies que faciliten el treball dels estudiants i professors.</p>			
2n, 3r i 4t curs	Informacions de la estructura del seu pla docent, avaluacions, pràctiques d'empresa, professorat	Director acadèmic	1er dia de curs
Delegats dels 4 cursos	Reunions de seguiment	Director acadèmic Coordinador Secretària acadèmica	Mes d'octubre Mes de febrer



Es convoquen dues reunions amb el conjunt de delegats i tres reunions amb els delegats de cada curs			
Tutories d'assignatures	Amb una interacció personalitzada, amb servei de classes de reforç	Professors	D'octubre a maig
<p>Són molt importants per l'EUHT StPOL les tutories que els diferents professors posen a disposició dels estudiants, i aquestes són molt ben valorades pels estudiants.</p> <p>EUHT StPOL abona als professors una hora extra setmanal per tutories.</p> <p>Tot i que creiem que aquest és un bon procediment, trobem a faltar sistematitzar els seguiments</p>			
Expedients dels alumnes	Per detectar: Estudiants amb assignatures suspeses, nombre de convocatòries pendents, anul·lació de convocatòries	Secretària acadèmica	Mes d'octubre Mes de febrer
<p>Se'ls informa de la seva situació i dels procediments de solució. Els professors responsables són informats per tal que facin un seguiment especial d'aquests estudiants.</p> <p>Tot i que creiem que aquest és un bon procediment, trobem a faltar sistematitzar els seguiments.</p>			

Aquestes accions es desenvolupen de manera satisfactòria, però hem trobat a faltar, i fem una acció de millora en aquest sentit (IAI/16/13), una major sistematització en un Pla d'Acció Tutorial.

En relació a l'orientació professional i inserció sociolaboral, EUHT StPOL proporciona als estudiants un programa de desenvolupament de la carrera, facilitant-los la integració a la vida professional a partir de les següents activitats:

Tal com s'explica en l'apartat *Presentació del Centre – Metodologia*, de la, des de l'inici de la formació els estudiants entren en contacte amb activitats professionalitzadores mitjançant l'aprenentatge en paral·lel teòric-pràctic a les aules i als departaments de l'Hotel-Escola, que permeten una introducció progressiva a la realitat professional que trobaran a les pràctiques d'empresa i, una vegada graduats, una millor incorporació laboral.

Els estudiants del 1r, 2n i 3r curs es distribueixen als tres departament operatius de cuina, restaurant i "Room Service" per períodes de 9 setmanes i en els nivells de responsabilitat d'iniciació al 1r curs, d'operació al 2n curs i de direcció al 3r curs tot fent les pràctiques departamentals en equip i en jerarquia.

**EUHT StPOL no dispone de la figura institucionalizada del orientador o coordinador de curso o de grado, pero sí que los estudiantes reciben orientación académica y profesional de varios agentes internos de EUHT StPOL:**

- El director académico es el encargado de dirigir las entrevistas previas a la matrícula al inicio del primer curso del grado con el fin de orientar a cada estudiante de forma individual del plan académico, de la metodología a seguir, de los calendarios y de los horarios (evidencia 3.1.10)
- El psicólogo contratado por el Centro realiza un informe psicotécnico antes del inicio del Grado de cada candidato para poder confirmar el perfil adecuado para cursar el grado (evidencia 3.5.06)
- El Coordinador de estudios y prácticas orienta a los alumnos para la preparación del Prácticum en reuniones individualizadas que lleva a cabo desde antes de finalizar el mes de noviembre de cada año (ver Guía del Alumno: evidencia 3.2.1.1)
- La secretaria académica orienta a los alumnos en los procedimientos de administración académica y a los estudiantes extranjeros en los trámites de extranjería. (evidencia 3.5.07 y 3.5.08)
- Los profesores de cada materia tienen asignada una hora semanal dedicada a tutorías tanto a demanda de los alumnos como a demanda del profesor. En estas tutorías los profesores pueden realizar orientación respecto a su materia y/o de apoyo o refuerzo de conocimientos. No facilitan

evidencias escritas de las tutorías, aunque en la nueva plataforma de gestión académica ya figura el apartado adecuado para realizar las evidencias a partir del próximo curso.

- f) Son los responsables de los RR. HH. de los grupos hoteleros invitados a las Jornadas de Desarrollo Profesional (JDP) (evidencia 3.1.15), quienes se convierten en los más esperados orientadores profesionales en las entrevistas de preparación de los planes de carrera de los estudiantes de 4º curso en el mes de febrero de cada año.

## Orientació professional

El suport que reben els estudiants per a la incorporació laboral queden establerts en els cursos de 3r i 4t:

3r curs:

Els estudiants del 3r curs hauran de fer les pràctiques curriculars (Pràctiques d'empresa) de 24 ECTS segons la programació corresponent que es pot veure a l'estàndard 6. Molts dels estudiants de 3r curs seleccionen un lloc internacional de pràctiques amb Erasmus+ for traineeship (evidència 3.5.01).

4t curs:

EUHT StPOL organitza per als alumnes del 4t curs de Grau i dels cursos Master in Hospitality Management, Master d'Arts Culinàries i Direcció de Cuina, així com els alumnes del 3r curs de CFGM les **Jornades de Desenvolupament Professional** que se celebren cada any al mes de febrer amb l'objectiu de facilitar la incorporació laboral quan finalitzin el curs en juny (evidència 3.5.02).

Borsa de treball: tots els graduats d'EUHT StPOL tenen accés a les ofertes de la borsa de treball de l'EUHT StPOL. Aquest és un servei que es gestiona des de la coordinació de pràctiques en empreses i inserció laboral. Els graduats accedeixen a la informació a través del compte de Facebook d'antics alumnes de l'EUHT StPOL (evidència 3.5.03).

Destaquem en aquest punt el nombre d'ofertes de treball que provenen de directius i empresaris antics graduats d'EUHT StPOL.

Cal destacar també l'alt nivell de satisfacció que tenen els nostres graduats amb la política d'orientació professional i inserció laboral. Tal i com mostra l'evidència 3.5.04 (enquesta graduats de l'AQU), la taxa d'ocupació dels graduats en el curs 2014-15 és del 91,67%.

Aquests resultats són excel·lents i estan molt per sobre de la mitjana de la UdG.

D'altres dades positives són la taxa d'intenció de repetir estudis amb un 54,55% i la taxa d'intenció de repetir universitat que se situa en un 66,67%.

## 5.2. Els recursos materials disponibles són adequats al nombre d'estudiants i a les característiques de la titulació.

Tot i que no tenim enquestes sobre la satisfacció dels estudiants amb els sistemes de suport a l'aprenentatge, sabem per la via de les relacions personals amb els representants d'estudiants que la satisfacció amb aquests sistemes és alta.

EUHT StPOL està situada a la Carretera Nacional II, km 664 de Sant Pol de Mar a 46 km de Barcelona i a 50 km de Girona, i està molt ben comunicada per autobusos i connexions de trens.

EUHT StPOL ocupa un espai de 8000 m<sup>2</sup> dels que 7000 m<sup>2</sup> estan destinats als serveis de l'Hotel Gran Sol, annexat a l'escola, i als espais docents, sala de juntes, biblioteca, aula informàtica i espai de lleure. En el mateix edifici estan ubicats la direcció, els despatxos del professorat i els serveis administratius i d'atenció als estudiants d'EUHT StPOL.

Pel que fa a aules, EUHT StPOL disposa de 557 m<sup>2</sup> destinats a la docència teòrica, de les quals 3 aules de 50–120 places per a grups grans i 5 aules per a grups mitjans i/o petits. Totes les aules estan equipades amb taules electrificades. Totes les aules estan equipades amb ordinador i projector. Tenint en compte que la docència del Grau en Gestió Hotelera i Turística es realitza amb grups màxim de 20-25 estudiants, aquesta organització ens permet disposar d'uns ratis d'ocupació correctes. EUHT StPOL disposa d'una aula informàtica (64 m<sup>2</sup>) amb 30 ordinadors connectats en xarxa que és reservable per fer-hi classe, tenint en compte que fora de les hores reservades l'aula està disponible per al treball autònom dels estudiants (evidència 3.5.05, instal·lacions).

D'altra banda, EUHT StPOL ofereix als professors i estudiants unes instal·lacions molt adequades per a l'aplicació pràctica dels aprenentatges consistents en 582 m<sup>2</sup> de classes pràctiques de gastronomia, distribuïdes en 4 aules de cuina pràctica, 1 amfiteatre de cuina i l'espai de pastisseria. Les instal·lacions de servei de restaurant-bar sumen 644 m<sup>2</sup> amb una aula d'anàlisi sensorial i la resta d'espais per a l'aprenentatge pràctic del departament tal i com es pot veure a l'evidència 3.5.05.

Hem d'aclarir que els espais pràctics donen servei tant a l'aprenentatge pràctic dels alumnes com al servei diari dels clients de l'Hotel Gran Sol.

EUHT StPOL posa a disposició dels estudiants el servei de Residència a les habitacions de l'Hotel Gran Sol per un total de 50 places, el servei de menjador, de cafeteria i també el servei de bugaderia.

La ubicació de l'EUHT StPOL en un municipi que en l'actualitat no disposa de fibra òptica comporta que EUHT StPOL destini recursos importants perquè el servei d'Internet en tota l'escola sigui fiable i ràpid i sense que afecti el treball de professors, estudiants i serveis de direcció i administració.

Cal destacar també que, a més de les instal·lacions per a la docència i l'estudi presencial, EUHT StPOL disposa d'un entorn virtual d'ensenyament-aprenentatge basat en la plataforma Moodle EUHT StPOL. Així, per a cada assignatura i curs acadèmic, es crea una aula virtual compartida pel professor i els estudiants que participen en l'assignatura.

## Biblioteca

La Biblioteca d'EUHT StPOL, amb una superfície de 85 m<sup>2</sup>, dona servei a tots els estudiants del centre i té l'accés a través de la planta primera de l'escola; permet la utilització simultània d'un 45% del total dels alumnes del Grau. Així mateix, la biblioteca està equipada amb 6 equips informàtics i connexió Wifi.

La seva col·lecció inclou la bibliografia especialitzada i recomanada a totes les assignatures del grau, que és revisada periòdicament tot i que si hi ha alguna proposta de compra necessària per la docència s'executa immediatament. Actualment la biblioteca d'EUHT StPOL disposa d'un total de 2950 monografies. El fons bibliogràfic del centre es gestiona a través de la persona responsable del centre de recursos.

D'altra banda, el fons disponible es complementa i amplia gràcies a l'accés a la Biblioteca Digital de la UdG amb 13.000 llibres electrònics i 28.300 revistes electròniques. Hi tenen accés tots els alumnes acreditant-se amb el seu usuari i contrasenya

<https://vpngateway.udg.edu/biblioteca/Inici/tabid/10327/language/ca-ES/.DanaInfo=www.udg.edu+Default.aspx>.

Els alumnes que ho desitgin, també poden formular una petició de documents a través del formulari que hi ha a la plana web de la Biblioteca UdG,

<https://www.udg.edu/biblioteca/Cartadeserveis/Pr%C3%A9stec/tabid/23006/language/ca-ES/Default.aspx>.

La satisfacció dels usuaris, tan de professors com d'estudiants, no està documentada; per aquest motiu s'obre l'acció de millora per avaluar el grau de satisfacció amb els serveis d'EUHT StPOL (IAI/16/17).

Com a conclusió general, podem afirmar que els recursos materials de la nostra escola són adequats per donar cobertura a les necessitats de desenvolupament de les nostres titulacions.

## Estàndard 6: Qualitat dels resultats dels programes formatius

Tal i com s'estableix en la memòria verificada del Grau en Gestió Hotelera i Turística (evidència 3.1.1, pàg 72)

*“El Grado en Gestión Hotelera y Turística va a permitir la incorporación de nuevos conocimientos del hecho hotelero y de restauración y también mejorar la preparación cultural y de habilidades directivas de los futuros profesionales con las siguientes perspectivas: Proseguir el camino de la investigación iniciado en el pasado siglo. Facilitar la implantación del itinerario universitario de postgrado y doctorado. Ampliar los equipos de docentes e investigadores en el ámbito del conocimiento hotelero y de restauración. Dar respuesta a la demanda de los profesionales y de las instituciones hoteleras de una formación universitaria en hostelería. Ofrecer a la Universidad un nuevo ámbito de conocimiento de interés y de posibilidad de transferencia para con los profesionales, las empresas y las instituciones hoteleras y de restauración.”*

Creiem que aquests objectius han estat incorporats al programa formatiu del Grau en Gestió Hotelera i Turística.

Com es veurà s'han escollit **vuit assignatures, dues bàsiques, quatre obligatòries i dues optatives de caràcter obligatori per obtenir les mencions**. Aquestes assignatures, d'acord amb els criteris de la Guia per a l'acreditació de les titulacions oficials de Grau i Màster (AQU) amb vista a la recollida d'evidències del desenvolupament dels ensenyaments, ofereixen una representació de les matèries de diferents àrees de coneixement, contribuint al caràcter interdisciplinari de la titulació.

**Taula 6.1. Les assignatures sotmeses a l'avaluació**

	Nom de l'assignatura i enllaç a la fitxa	Crèdits	Curs	Caràcter
Assignatura 1	<b>3153G01090 <a href="#">Dimensió sociocultural del turisme</a></b>	6	1	Bàsica
Assignatura 2	<b>3153G01106 <a href="#">Gestió de processos de Food &amp; Beverage</a></b>	6	2	Oblig.
Assignatura 3	<b>3153G01099 <a href="#">Comptabilitat financera</a></b>	6	2	Bàsica
Assignatura 4	<b>3153G01116 <a href="#">Segon idioma professional turístic</a></b>	6	3	Oblig.
Assignatura 5, Menció	<b>3153G01128 <a href="#">Sistemes de franquícia en hostaleria</a></b>	6	4	Optativa de menció
Assignatura 6, Menció	<b>3153G01129 <a href="#">Planificació i gestió d'esdeveniments</a></b>	6	4	Optativa de menció
Assignatura 7	<b>3153G01117 <a href="#">Pràctiques d'empresa</a></b>	24	3	Oblig.
Assignatura 8	<b>3153G01134 <a href="#">Treball final de grau</a></b>	12	4	Oblig.

Les assignatures 1 i 3 són de formació bàsica mentre que les assignatures 2 i 4 pertanyen al grup d'assignatures obligatòries de segon i tercer curs. L'assignatura 5 és optativa de la menció de Direcció Hotelera Internacional. L'assignatura 6 és optativa de la menció de Gastronomia, Restauració i

Esdeveniments. Les assignatures de Menció s'imparteixen al quart curs. L'assignatura 7, Pràctiques d'empresa, és obligatòria i està programada durant el tercer curs del grau en Gestió Hotelera i Turística, i per últim l'assignatura 8, TFG, es realitza en el quart curs. En els subestàndards 6.1 i 6.2 emprarem les competències com a referent i no els resultats d'aprenentatge, donat que en el moment en què es va elaborar i verificar la memòria del Grau en Gestió Hotelera i Turística, les directrius orientaven a l'ús del terme competències.

### 6.1. Les activitats de formació són coherents amb els resultats d'aprenentatge pretesos, que corresponen al nivell del MECES adequat per a la titulació.

**Taula 6.2. Satisfacció dels estudiants amb l'actuació docent (Estàndard 6.1 i 6.2)**

Curs n	Enquestes		Categories a avaluar				Satisfacció global
	Total matrícula	Percentatge respostes	Mètodes docents	Sistema avaluació	Càrrega treball	Professorat (Atenció tutorial)	
Assignatura 1	24	58,33	4,43	4,08		4,83	4,43
Assignatura 2	20	60	4,33	4,33		4,50	4,33
Assignatura 3	24	50	4,83	4,67		5,00	4,83
Assignatura 4							
Assignatura 5							
Assignatura 6	9	11,11	5,00	5,00		5,00	5,00
Assignatura 7							
Assignatura 8	28	10,71	3,00	3,00		3,00	3,00

Les assignatures 4 i 7 no presenten dades dels resultats de satisfacció dels estudiants perquè a l'hora de fer l'enquesta els estudiants es troben fent pràctiques d'empresa. No obstant i en referència a l'assignatura 7, presentem a l'evidència 3.6.1.7.01a, opinions del alumnes del pràcticum, un resum de les apreciacions de la seva satisfacció.

A l'assignatura 5 cap estudiant ha participat en l'enquesta.

Les activitats de formació de cadascuna de les assignatures seleccionades estan descrites en el disseny i disponibles de manera pública. L'evidència 3.6.1.01 recull un llistat dels resultats d'aprenentatge (competències, segons la memòria verificada) del Grau en Gestió Hotelera i Turística, juntament amb la rellevància d'aquelles competències que es vinculen a cadascuna de les vuit assignatures seleccionades. Aquesta rellevància s'ha estimat per part del professorat en relació amb les activitats d'aprenentatge i d'avaluació. A la taula general d'activitats formatives (evidència 3.6.1.02) es detallen les activitats de formació realitzades en aquestes assignatures i les competències que es treballen en cadascuna d'aquestes

activitats. Amb la diversitat d'activitats de formació d'aquestes assignatures l'estudiant treballa varies metodologies docents, la qual cosa és positiva per al seu coneixement i per a l'assoliment de les competències.

L'assignatura 1, **Dimensió sociocultural del Turisme**, és una assignatura bàsica (semestral) que s'imparteix des d'octubre fins a gener (evidència 3.6.1.1.02\_Fitxa assignatura 1\_2015). Aquesta assignatura porta a terme diverses activitats formatives adients per assolir les competències que marca la memòria de verificació (CB-01, CB-03, CB-06 i CB-10). Les classes presencials tenen un fort component participatiu i això es fa palès a l'aula, on es combina la classe magistral (amb diferents tipus de suport audiovisual) amb la participació de l'alumnat mitjançant tècniques de dinàmica de grup i/o exercicis (competències CB-01, CB-06, CB-10). Alhora, les activitats planificades per a l'avaluació progressiva s'han dissenyat per aconseguir l'acompliment de les competències mitjançant el treball individual i/o en equip, a l'aula o com a treball autònom (monitoritzat o no per la docent). Aquestes activitats inclouen un **treball en equip** (CB-01, CB-03, CB-06, CB-10; evidència 3.6.1.1.03), **anàlisi de vídeo** (CB-01, CB-06, CB-10; evidència 3.6.1.1.04), **lectures** (CB-01, CB-03, CB-06, CB-10; evidència 3.6.1.1.05), **cerca i exposició d'informació** (CB-06, CB-10), **dinàmiques de grup** (CB-06, CB-10), la **presentació individual d'una notícia** (CB-01, CB-03, CB-10; evidència 3.6.1.1.06) i un **seminari sobre turisme inclusiu** (CB-01, CB-03, CB-06, CB-10; evidència 3.6.1.1.07). Cal destacar que les instal·lacions de l'Hotel-Escola serveixen per dur a petits treballs de camp relacionats amb la indústria hotelera. La simultaneïtat de les pràctiques i les classes aporta un valor afegit a les classes ja que l'alumnat pot aportar exemples reals des de la seva incipient formació professional als diferents departaments de l'Hotel-Escola. La diversitat d'activitats formatives esmentades posen de manifest una metodologia docent variada que es correspon satisfactòriament amb les competències de l'assignatura.

L'assignatura 2: **Gestió de processos de Food & Beverage (Food & Beverage processes management)** és de caràcter obligatori i es desenvolupa durant el primer semestre de 2n curs del Grau (evidència 3.6.1.2.02\_Fitxa assignatura 2\_2015). L'idioma de l'assignatura és l'anglès. En les activitats de formació es posa l'accent en les particularitats de la gestió de processos a les empreses turístiques, tan hoteleres com de restauració. Satisfer les necessitats dels clients mitjançant la millora dels processos és l'enfocament principal de l'activitat de formació d'aquesta assignatura. Proposem a l'alumne un model de gestió en el que fonamentem les bases perquè sigui capaç de definir, sistematitzar i millorar els seus processos productius i de servei. Les activitats de formació són les següents: Presentació de **conceptes**, tecnologies i eines mitjançant presentació a l'aula i documents penjats en l'espai de formació. Aquests conceptes són de lectura obligatòria per l'alumne. A partir d'aquests continguts, es realitzen **jocs participatius a Paula** per tal d'incentivar el focus de l'alumne, i la practicitat dels conceptes i de la tecnologia. Exemples d'aquests jocs es troben a les evidències 3.6.1.2.03, 3.6.1.2.04, 3.6.1.2.05 i 3.6.1.2.06. Mitjançant els processos participatius que s'hi plantegen, els estudiants aprenen a entendre com funciona un procés des del punt de vista «push» i «pull»; què és un flux de treball, el coll d'ampolla i com podem optimitzar el temps, resultats i gestió de les minves des del punt de vista de la restauració; les dimensions del treball des del punt de vista d'empresa, equip e individu; o el concepte d'instrucció dins d'un procés, i com es pot dur a terme d'una forma eficient. Amb aquestes activitats formatives es treballen especialment les competències CB-10 i CE-04. Complementàriament i de forma autònoma, s'ha d'assimilar el **contingut d'articles** de caire empresarial i altres documents que faciliten la comprensió de l'aplicació dels conceptes i tecnologies en un entorn laboral (competències CB-03 i CE-04).

Aquests continguts es porten a la pràctica en **tres estudis de cas**, els quals són objecte d'avaluació (vegeu l'apartat 3.6.2) i que requereixen l'activació de totes les competències (CB-03, CB-06, CB-10, CE-04). Al final de l'assignatura l'alumne aconsegueix entendre com funciona un procés, com aplicar un model de millora contínua que faciliti la millora contínua d'aquest procés i una correcta gestió dels recursos econòmics, humans, tecnològics i d'equipaments i infraestructures que estan implicats en tot procés.

L'assignatura 3: **Comptabilitat financera**, assignatura del primer semestre, és de caràcter bàsic i es desenvolupa d'octubre a febrer. Pertany al 2n curs del Grau en Gestió Hotelera i Turística (evidència

3.6.1.3.02\_Fitxa assignatura 3\_2015). En les activitats de formació es posa l'accent en conèixer i estudiar les tècniques de la gestió econòmica comptable i financera de l'empresa hotelera i de restauració que permetin a l'alumne diagnosticar la situació patrimonial i financera i analitzar la rendibilitat econòmica d'aquesta, així com determinar l'evolució futura de l'empresa mitjançant l'elaboració de pressupostos. Les activitats de formació es desenvolupen a través de l'estudi teòric dels **conceptes bàsics** de l'assignatura (competències CBO1, CBO6, CB11, CEO3, CEO5), i l'aplicació d'aquests conceptes als **exercicis pràctics** (competències CBO1, CBO6, CB11, CEO3, CEO5; evidències 3.6.1.3.03, 3.6.1.3.04, 3.6.1.3.05). L'activitat formativa culmina en una **prova final** (competències CBO1, CBO6, CB11, CEO3, CEO5). Com es pot observar, el desenvolupament de les activitats formatives d'aquesta assignatura conjuga de manera harmoniosa l'ensenyament teòric i l'aprenentatge pràctic.

L'assignatura 4: **Segon idioma professional turístic** – Alemany és de caràcter obligatori i correspon al tercer curs (evidència 3.6.1.4.02\_Fitxa assignatura 4\_2015). És la continuació de l'assignatura Segon idioma B-1, matèria obligatòria al segon curs, i hauria de partir d'un nivell equivalent al B-1 (MCER) en l'idioma estranger. Això no és possible degut al fet que pràcticament la totalitat d'estudiants arriben al Centre sense uns coneixements del segon idioma estranger equivalents a A-2, necessaris per poder assolir un nivell B-1 cursant el mòdul d'idioma bàsic. La gran majoria no tenen coneixements previs. En conseqüència, s'ha hagut de baixar el nivell real en l'assignatura de segon idioma (i també la de tercer idioma) estranger. El domini previ d'idiomes no depèn de la Universitat, i no es pot esperar que l'exigència de B-1 sigui aplicable, ni tan sols a mitjà i llarg termini. Per altra banda, no volem donar a entendre que s'assoleix un nivell que és inassolible, per la qual cosa considerariem una acció de millora que es modifiquessin el nom i la descripció del contingut d'aquestes assignatures (IAI/16/06). Aquesta millora quedaria justificada també pel fet que les assignatures d'idioma professional turístic no fan referència al MCER, sinó que poden treballar amb el nivell real del domini d'idioma de l'estudiantat català.

Dit això, es comprendrà que l'assoliment de les competències que marca la memòria de verificació per a l'assignatura de Segon idioma professional turístic (CB-04, CB-05, CB-10 i CB-11) es dona amb mitjans lingüístics més aviat senzills, però eficaços en l'entorn professional. Aquesta assignatura se centra en l'àmbit de la comunicació en el sector hotelier i turístic, i té un fort component participatiu i comunicatiu, tant a classe com en els treballs i les tasques de repàs. Les activitats formatives es poden resumir en quatre grups: a) les **classes participatives**, b) l'elaboració i presentació de **treballs individuals i/o en parella**, c) **l'estudi personal** autònom i d) les **proves formals**. Quant a les classes participatives, abraquen un ampli ventall d'activitats. Cal destacar en aquest context que les instal·lacions de l'Hotel-Escola serveixen per practicar l'idioma fora de l'aula en un entorn més realista. Aquestes sessions pràctiques gaudeixen de gran popularitat entre els estudiants, i permeten també avaluar críticament les actuacions pròpies i dels companys (competència CB-11), i mitjançant l'exemple ajuden a desenvolupar destresa en la comunicació professional en alemany (competències CB-04, CB-10). Dintre l'aula, l'exposició docent es complementa amb material multimèdia, tasques individuals i en grup, petites presentacions i exercicis de creativitat i recursos de comunicació que, en el seu conjunt, contribueixen a l'assoliment de totes les competències (CB-04, CB-05, CB-10 i CB-11). Els tres treballs que s'han d'elaborar i presentar durant el curs tenen enfocaments variats, des de l'adquisició de vocabulari específic (CB-04, CB-05) fins a la redacció d'un text d'interès professional (CB-04, CB-05, CB-10), passant per la preparació d'una presentació oral davant un públic especialitzat (CB-04, CB-05, CB-10, CB-11). Finalment, en l'estudi personal i les proves formals s'activen les habilitats que condueixen a l'assoliment de les competències CB-04, CB-05, i CB-10 en el decurs de l'assignatura.

L'assignatura 5: **Sistemes de franquícia en hostaleria (Franchise systems in hotel management)** és una assignatura del 4t curs (evidència 3.6.1.5.02\_Fitxa assignatura 5\_2015), de caràcter obligatori per a la menció de Direcció Hotelera Internacional. Es desenvolupa en anglès, i s'estructura en **classes participatives** i **classes pràctiques amb desenvolupament de casos**. D'aquesta manera, el professor coneix millor als alumnes, pot analitzar el nivell de comprensió dels conceptes al que han arribat i ajuda a desenvolupar la creativitat i la interrelació. Als alumnes els permet expressar les seves idees, exposar els seus dubtes, desenvolupar les seves opinions i millorar la seva expressió oral i escrita. Per fomentar la participació es duen a terme debats en anglès sobre els conceptes exposats i s'organitzen treballs en equip (competències CB-02, CB-04). Els alumnes han de desenvolupar les seves aptituds d'anàlisi, sintetització i interpretació de

les dades i fets per poder desenvolupar les diferents presentacions que es realitzen durant les classes (competències CB-02, CB-06). Els casos obliguen a buscar diferents fonts d'informació en diferents mitjans perquè els alumnes puguin diagnosticar un problema o una situació d'una empresa hotelera i/o de restauració, analitzar diferents vies de solució i escollir la millor (competència CB-06). En tractar-se d'una assignatura on la terminologia dels conceptes financers, la gestió econòmica i els conceptes jurídics són molt importants, es realitzen anàlisis, lectures i discussions de contractes, d'estratègies desenvolupades en el turisme i de manuals operatius on els alumnes aprenen a entendre'ls, utilitzar-los i aplicar-los en el desenvolupament de noves idees i/o negocis (competències CB-12, CE-02, CE-03, CE-04, CE-05). Els alumnes han d'estudiar diversos exemples de franquícies d'hoteleria i/o restauració amb l'objectiu de conèixer-los, analitzar les diferències i obtenir unes conclusions que els ajuden a prendre decisions, el dia de demà, per desenvolupar o implementar una nova franquícia hotelera (competències CB-02, CB-06, CE-03). El fet de tenir classes participatives, de desenvolupar diferents casos, de fer les classes en anglès i de transmetre conceptes nous per a l'alumne, fa que l'assignatura sigui una eina positiva per la futura integració dels alumnes al món laboral.

L'assignatura 6: **Planificació i gestió d'esdeveniments (Planning and management of events)** és una assignatura del 4t curs (evidència 3.6.1.6.02\_Fitxa assignatura 6\_2015), de caràcter obligatori per a la menció de Gastronomia, Restauració i Esdeveniments. També es fa en anglès. Les **activitats de classe** i els **treballs** tenen com a objectiu obrir perspectives als estudiants en la gestió d'esdeveniments, qüestionant-se el què és un esdeveniment i per a qui es fa, qui són els socis o els clients i la complexitat que pot arribar a tenir (competències CB-02, CB-05, CB-07, CB-10, CE-02). En aquesta assignatura es treballen sobretot dos tipus d'esdeveniments: el principal i més complex és un esdeveniment públic (normalment un festival) que es desenvolupa en un espai obert i inclou la preparació d'aliments. Els estudiants han de pensar en una àmplia gamma de temes, des de la contractació de serveis fins al desenvolupament d'aliances per assegurar que es proporcionen prou recursos per a l'esdeveniment (competències CB-05, CB-07, CB-10). També tracta l'argumentació necessària per convèncer els responsables polítics i altres patrocinadors del valor de l'esdeveniment (CB-05, CB-10). Per tant, els estudiants han de proposar un esdeveniment original i desenvolupar aquest projecte en grups de dues a tres persones (CB-07, CE-02). El segon esdeveniment que es desenvolupa és de caràcter privat en un entorn més convencional, com un hotel o restaurant. Els estudiants han d'investigar i desenvolupar un catàleg d'opcions per als clients, participar en un joc de rols amb els clients potencials i després oferir un contracte que protegeixi l'organització en cas de cancel·lació. Aquesta activitat es porta a terme en nous grups de dues o tres persones (competències CB-05, CB-07, CB-10).

L'assignatura 7, **Pràctiques d'empresa (PE)**, és una assignatura obligatòria de 24 ECTS que es programa al tercer curs del Grau en Gestió Hotelera i Turística (evidència 3.6.1.7.02\_Fitxa assignatura 7\_2015) amb convocatòria de setembre perquè els estudiants puguin fer pràctiques durant la temporada alta turística. L'organització de les PE es realitza a partir del procediment de gestió de pràctiques que porten a terme el coordinador operatiu de les pràctiques i els professors responsables d'acord amb la normativa de pràctiques acadèmiques externes de Grau que la Universitat de Girona va aprovar a la sessió del Consell de Govern del dia 20/12/2012 i modificada per la Comissió delegada de Docència i Estudiants de 5 de març de 2015 (3.6.1.7.03: UdG>Estudi a la UdG>Informació acadèmica>Normatives i procediments>Pràctiques acadèmiques externes de graus).

Les PE es configuren en tres activitats formatives: **classes expositives**, amb la finalitat de donar instruccions de treball a l'estudiant; **les pràctiques pròpiament dites** que es desenvolupen d'acord amb el projecte formatiu individualment per cada alumne (evidència 3.6.1.7.04), y l'elaboració dels **informes de pràctiques per part de l'empresa** (evidència 3.6.1.7.05) i **l'estudiant** (competències CB-02, CB-03, CE-01; evidència 3.6.1.7.06). En aquesta assignatura s'ha fet alguna modificació respecte allò que estableix la memòria de verificació. La modificació de les activitats formatives respecte a la memòria de verificació ve donada per l'experiència adquirida en la posada en marxa de les pràctiques. La presencialitat es dona en el lloc de pràctiques de l'empresa on se li fa la tutela, per la qual cosa no implica el professorat de l'EUHT StPOL en aquesta activitat. El procediment formal de regulació de les pràctiques d'empresa ve donat pels convenis de cooperació educativa que s'estableixen entre l'EUHT StPOL, l'empresa i l'estudiant (evidència 3.6.1.7.07). Els àmbits on es desenvolupen les PE abracen tot l'espectre contingut en el sector hotelier i de



restauració tant a Espanya com a l'estranger (evidència 3.6.1.7.08). El funcionament divers de les empreses que acullen estudiants en pràctiques justifica la diversitat dels projectes formatius. Amb el desenvolupament d'aquestes activitats els estudiants assoleixen de manera satisfactòria les competències CB2, CB3, CB4, CB5, CB7, CB8, CE 1, CE2, CE4, establertes per aquesta assignatura.

L'assignatura 8, **Treball final de grau (TFG)**, és de caràcter obligatori i anual de 12 ECTS (evidència 3.6.1.8.02 \_Fitxa assignatura 8\_2015) i amb convocatòria de juny o setembre segons elecció de l'estudiant. El TFG es realitza sota la supervisió d'un professor responsable del grup i amb el suport dels tutors. La figura del professor responsable vetlla per assolir uns mínims de rigor en tots els TFG amb la docència de les tècniques metodològiques d'investigació i dona suport tant a la figura del tutor com a la de l'estudiant. El paper del tutor és el de facilitar suport immediat a l'estudiant i guiar el treball a realitzar (evidència 3.6.1.8.03). Els alumnes han de mostrar mitjançant el desenvolupament d'una recerca que han assolit les competències CB-02, CB-03, C-06, CB-10, CB-11, CE-03. Al llarg del desenvolupament del TFG es realitzen les activitats formatives següents: **classes expositives** per facilitar les eines que necessitaran per fer recerca bibliogràfica, sistemes de tractament de dades i formació metodològica (competències CB-06, CB-11); a partir d'aquí, la **cerca d'informació** que realitza l'estudiant (competències CB-02, CB-03, C-06, CB-11, CB-12, CE-03); **l'elaboració del projecte** final de carrera pròpiament dit (competències CB-06, CB-10, CE-03) que inclou tutories individuals des del primer dia (evidència 3.6.1.8.04) a fi de poder fer un seguiment acurat i donar suport a l'estudiant, i finalment **l'exposició pública** dels TFG (competències CB-03, CB-10, CB-11, CE-03). Amb aquest procediment es garanteixen el seguiment i l'avaluació apropiats de l'assignatura.

L'alumne pot escollir el tema i el professor responsable assigna el tutor en funció del tema seleccionat. Es demana com a requisits imprescindibles que el tema del TFG sigui realitzable en un curs acadèmic, que es faci servir literatura acadèmica i una o diverses eines de recerca. Així els TFG responen a una planificació temàtica que concorda amb l'enfocament de recerca i transferència de coneixement del Centre.

Tots els TFG han estat dirigits per professors doctors amb experiència en activitats de recerca. Els TFG amb un caràcter més professionalitzador també han disposat d'un co-tutor expert en el seu camp.

En respuesta al IREA, hemos procedido a subsanar las deficiencias que presentaban algunas de las evidencias, tal como muestra la evidencia 3.6.1.03, para el substandard 6.1, y la evidencia 3.6.2.03, para el substandard 6.2.

Concretamente, las evidencias del substandard 6.1 se han reubicado, agrupándolas en carpetas por asignaturas, lo cual ha requerido también una re- numeración de las mismas en las páginas 54-59 (apartado 3.6.1) y 59-64 (directorio de evidencias) del autoinforme revisado.

Asimismo, se han corregido los defectos de visualización que presentaban algunas muestras.

## 6.2. El sistema d'avaluació permet una certificació fiable dels resultats d'aprenentatge pretesos.

El sistema d'avaluació de les assignatures del Grau en Gestió Hotelera i Turística és públic i es pot consultar en el disseny de les assignatures (evidències de 3.6.1.1.01 fins a 3.6.1.8.01, enllaç a fitxes d'assignatures en UdG). El sistema d'avaluació de les assignatures seleccionades assegura una certificació fiable dels resultats d'aprenentatge (competències) segons mostra la taula d'activitats d'avaluació de les assignatures en l'evidència 3.6.2.01. El sistema i els criteris d'avaluació són explícits ja en el moment de matrícula de l'estudiant, pel fet que a la UdG es pot consultar el disseny de l'assignatura que inclou el sistema d'avaluació i els criteris amb detall. Tot i així, aquesta informació es torna a donar en cada assignatura en el moment de la seva presentació a l'estudiant. El sistema d'avaluació ordinari és el de l'avaluació continua, amb l'opció

alternativa d'avaluació mitjançant un examen global. Des del curs 2015–16, cada estudiant tria per escrit una de les dues opcions omplint el corresponent formulari de sol·licitud (evidència 3.6.2.02) per cada assignatura a l'inici del curs o semestre. Aquest procediment proporciona seguretat tant a l'estudiant com al professorat, en quant a les condicions de l'avaluació, i és molt ben rebut per part dels estudiants.

## Activitats d'avaluació

En l'assignatura 1, **Dimensió Sociocultural del Turisme**, el sistema d'avaluació ordinari és l'avaluació continua, que tria la majoria d'estudiants. Els elements d'avaluació continua són públics a la fitxa de l'assignatura (evidència 3.6.1.1.01), s'expliquen a classe i es poden consultar en l'aula Moodle de l'assignatura. Els percentatges per la nota final es van modificar lleugerament respecte del programa previst de forma consensuada amb l'alumnat, augmentant en 5 punts el valor dels treballs i restant-los en els treballs a l'aula (evidència 3.6.2.1.01). L'avaluació consta de les següents activitats: 1. **Dos treballs (individual i en grup)** (35% nota final, mitja aritmètica d'ambdós): 1.1. Treball individual consistent en la lectura, ressenya i anàlisi des de la perspectiva de l'assignatura d'un llibre relacionat amb els viatges (evidència 3.6.2.1.02a, 3.6.2.1.02b, 3.6.2.1.02c, 3.6.2.1.02d). 1.2. Treball en equip sobre un tema proposat per la docent. La nota final del treball en equip correspon a un 70% del contingut i el format escrit, i un 30% de la presentació oral i el format visual de recolzament (evidència 3.6.2.1.03). Les habilitats d'exposició en públic són avaluades per la resta de l'alumnat mitjançant retroalimentació oral, si bé la nota en aquest apartat la fixa la professora en funció del seu criteri i la retroalimentació feta per l'alumnat (evidència 3.6.2.1.04). Es valora de forma positiva la presentació dels treballs en anglès (tan el format escrit com la presentació oral). 2. **Treballs a l'aula, actitud i participació** (15%): 2.1. Anàlisi d'un vídeo de divulgació sobre turisme i la seva aplicació a la perspectiva sociològica (evidència 3.6.2.1.05). 2.2. Control de dues lectures obligatòries (evidència 3.6.2.1.06). 2.3. Cerca d'informació i la seva presentació en format escrit i/o oral (evidència 3.6.2.1.07). 2.4. Debats –espontanis o programats– sobre diferents temes (evidència 3.6.2.1.08). 3. Una **prova escrita** (50%) per a l'alumnat que ha obtingut una nota de 4,5 punts o superior en la resta dels apartats de l'avaluació continua i que ha assistit al 80% de les classes. Aquesta prova es fa a casa amb tot el material que l'alumnat consideri adient i citi correctament (evidència 3.6.2.1.09).

Avaluació final: examen presencial per a l'alumnat que no ha obtingut un 4,5 o superior en els apartats de l'avaluació continua o bé els que no han assistit al 80% de les classes (evidència 3.6.2.1.10). Aquesta prova és recuperable amb nou examen (evidències 3.6.2.1.11, 3.6.2.1.12). **Els resultats de les activitats d'avaluació es troben detallats a l'evidència 3.6.2.1.13.**

Amb aquestes activitats d'avaluació s'assoleixen satisfactòriament les competències descrites en la memòria de verificació (CB-01, CB-03, CB-06, CB-10), i la participació en l'avaluació continua assegura un progrés satisfactori. El 95,9% dels estudiants matriculats al curs 2015–2016 es va presentar a alguna prova d'avaluació, considerant no presentats el 4,1% restant. Les evidències documentals de les activitats d'avaluació dels estudiants posen de manifest un nivell formatiu mitjà, ja que la majoria de les notes finals es concentren a la qualificació d'aprovat (71%), amb un 12,5% de notables, un 8,3% d'excel·lents i només un 4,1% de suspensos. L'autoavaluació de la docent, així com la retroalimentació de l'alumnat sobre la seva activitat docent i el seu corresponent impacte en l'aprenentatge i l'avaluació, posa de manifest la necessitat de la millora en l'exposició dels objectius dels treballs a través de l'elaboració de rúbriques (IAI/16/07). També s'ha detectat la necessitat de posar més èmfasi en la cerca selectiva i sistemàtica d'informació a Internet (IAI/16/08).

En l'assignatura 2: **Gestió de processos de Food & Beverage (Food & Beverage Processes Management)** el sistema d'avaluació ordinari és l'avaluació continua que es compon de tres tipus d'activitat: **Activitat 01. S & A Hot Dogs** (evidències 3.6.2.2.01, 3.6.2.2.02, 3.6.2.2.03, 3.6.2.2.04). Aquesta activitat te com a finalitat veure com un petit negoci de venda de hot dogs incorpora tots els elements d'un flux de treball, els inputs i outputs d'un procés, els elements de valor i no valor, i la incorporació del temps com a element de mesura i control. És un cas que funciona molt bé perquè l'alumne entén perfectament els elements que componen tot procés. Aquesta activitat es va desenvolupar en grups de

dues persones. **Activitat 02. Skyfood case** (evidències 3.6.2.2.05, 3.6.2.2.06, 3.6.2.2.07, 3.6.2.2.08). En aquest cas es treballa la metodologia de la millora continua que complementa tot procés. Identificar el problema, analitzar les dades, identificar, avaluar i seleccionar les solucions, identificar i implementar les activitats de correcció, i finalment establir un model per mesurar l'eficàcia de les accions seleccionades. Val a dir que és un cas on es treballa principalment el mecanisme de com enfrontar-se a un problema. Aquesta activitat es va desenvolupar en format individual. **Activitat final 03. Taco Rest** (evidències 3.6.2.2.09, 3.6.2.2.10, 3.6.2.2.11, 3.6.2.2.12). Aquest és el cas final que recull tota una sèrie de condicionants que s'han treballat durant el curs: el disseny de processos; els fluxos de treball; la metodologia de la millora continuada; les eines d'anàlisi de causes per tal de millorar el procés; la prioritització de les tasques a dur a terme; les mètriques de control a implementar en el restaurant. En aquest cas se li demana a l'alumne que també faci una presentació pública del cas, per tal de veure la seva capacitat de síntesi i de comunicació. Aquesta activitat es va desenvolupar en grups de dues persones (evidències 3.6.2.2.13, 3.6.2.2.14). **Els resultats de les activitats d'avaluació es troben detallats a l'evidència 3.6.2.2.15.** Com veiem en aquestes activitats es treballa sobre les eines que l'alumne ha interioritzat durant les classes expositives. Aquestes activitats d'avaluació continua mostren una metodologia docent que es correspon d'una manera satisfactòria amb les competències de l'assignatura (CB-03, CB-06, CB-10, CE-04).

Els resultats de l'avaluació d'aquesta assignatura mostren un 60% d'aprovat i un 40% de notables sense cap suspens o no presentat ni excel·lent. Considerem que aquestes dades són satisfactòries i mostren un bon seguiment de les activitats formatives de l'assignatura.

En la assignatura 3: **Comptabilitat financera**, el sistema d'avaluació ordinari es l'avaluació continua que elegix la majoria dels estudiants. La resta d'alumnes disposen del sistema d'avaluació final global. L'avaluació continua obliga l'estudiant a superar tres components: a) **L'avaluació de les classes expositives** en les que l'alumne adquireix la informació necessària per analitzar els instruments comptables i financers de l'empresa hotelera i de restauració. Té una ponderació del 10% del total de l'assignatura. b) L'avaluació dels **exercicis pràctics de la classe** que tenen per finalitat el desenvolupament dels conceptes exposats a les sessions expositives amb una ponderació del 30% del total de l'assignatura. S'avaluen mitjançant dos controls (evidència 3.6.2.3.01). c) **Prova final**: es realitza mitjançant el 3r control de l'avaluació continua (evidència 3.6.2.3.02). La ponderació d'aquest component és el 60% de la qualificació de l'assignatura. **Els resultats de les activitats d'avaluació es troben detallats a l'evidència 3.6.2.3.03.**

Els resultats de l'avaluació mostren un rendiment moderat. Pràcticament un 30% dels alumnes no va superar la matèria i un altre 40% no va passar de l'aprovat. El 43% dels estudiants que no van superar l'assignatura són repetidors. Si analitzem aquestes dades trobem dues causes del rendiment moderat que hem senyalat: d'una banda, la majoria dels estudiants provenen d'un batxillerat de lletres i, de l'altra banda, alguns alumnes no fan un bon seguiment dels continguts a les classes. Caldria trobar sinergies amb les assignatures de 1r curs que continguin procediments de càlcul (IAI/16/09).

En l'assignatura 4: **Segon idioma professional turístic – Alemany**, el sistema d'avaluació ordinari també és l'avaluació continua, que tria la majoria d'estudiants. Els elements d'avaluació (evidència 3.6.2.4.01) s'expliquen a classe i es poden consultar a l'aula Moodle de l'assignatura. Un 70% de la nota es distribueix entre diferents activitats de la següent manera: **repàs setmanal**, 35% (evidència 3.6.2.4.02); **tres proves d'avaluació**, 35% (evidències 3.6.2.4.03, 3.6.2.4.04, 3.6.2.4.05); **tres projectes**, 20% (evidències 3.6.2.4.06, 3.6.2.4.07, 3.6.2.4.08); i **exercicis d'estudi personal**, 10% (evidència 3.6.2.4.09). El 30% restant del total de la nota correspon a l'**examen final (escrit i oral)** a parts iguals (evidències 3.6.2.4.10, 3.6.2.4.11). Cada estudiant té en tot moment accés a la visualització detallada dels resultats d'avaluació de l'assignatura (evidència 3.6.2.4.12), la qual cosa considerem molt apropiada perquè d'aquesta manera es comparteix amb l'estudiant la monitorització del procés d'estudis. Les limitacions en el disseny de l'espai Moodle de la UdG ens van portar a allotjar en el Moodle de l'EUHT Sant Pol tant el curs d'exercicis autònoms com l'accés a les notes de l'avaluació continua, mentre els continguts restaven al Moodle UdG. Aquesta dispersió ja s'ha resolt per al curs 2016–17: l'aula Moodle de l'assignatura s'ha unificat en la nova plataforma de la EUHT Sant Pol, on també estaran disponibles els exercicis autònoms quan culmini la migració.

Donat el fet que l'aprenentatge d'un idioma requereix un alt nivell de continuïtat en la dedicació, els repassos setmanals de les classes presencials tenen un pes rellevant amb un 35% de l'avaluació continua, que equival a un 25% del total de la nota. Aquests repassos són majoritàriament orals i dedicats a reforçar el domini pràctic del vocabulari i les situacions comunicatives, i es realitzen amb la participació de tota la classe (competències CB-04, CB-05, CB-10, CB-11). D'aquesta manera s'evita eficaçment l'acumulació de matèria que l'alumne només estudia per aprovar un examen. Un altre 25% de la nota final correspon a les tres proves formals, una oral (competències CB-04, CB-05, CB-10) i dues escrites (competències CB-04, CB-10), en les quals també s'examinen aspectes de gramàtica. Junt amb l'examen final (competències CB-04, CB-10) sumen un 55% de la nota. Quant als tres projectes, compten amb un enunciat molt detallat i pautes d'avaluació tipus rúbrica per a la professora per facilitar la correcció, tot i que aquestes rúbriques encara no s'han incorporat com a tals en l'enunciat (IAI/16/10). L'avaluació continua es completa amb la realització autònoma d'exercicis de vocabulari i gramàtica de l'àmbit general, disponibles per als estudiants en un curs Moodle a part (lamentablement, en el decurs del canvi de plataforma Moodle de l'EUHT Sant Pol s'han perdut els registres detallats de les activitats realitzades en aquell curs per cada participant, d'interès sobretot per als estudiants durant el curs; la nota d'avaluació s'aplicava amb independència de la puntuació obtinguda en els exercicis). L'examen final resumeix els coneixements i les competències adquirides durant el curs.

Si l'estudiant no tria l'avaluació continua farà un examen global escrit (50%; evidència 3.6.2.4.13) i oral (50%; no s'hi va presentar ningú) sobre la totalitat del curs. En cas de suspendre o no assolir el 80% requerit d'assistència a classe en l'avaluació ordinària o suspendre l'examen global, es fa un examen de recuperació en les mateixes condicions que l'examen global (evidències 3.6.2.4.14 i 3.6.2.4.15). Amb aquestes activitats d'avaluació s'abracen satisfactòriament les competències esmentades, i la participació en l'avaluació continua assegura un progrés satisfactori.

**Els resultats de les activitats d'avaluació es troben detallats a l'evidència 3.6.2.4.16.**

Així, per al curs 2015–16, s'han obtingut els següents resultats: d'un total de 12 alumnes matriculats, 8 van cursar l'assignatura en primera opció, tots escollint el sistema d'avaluació continua. 2 d'ells no van assolir el nivell d'assistència requerit i, per tant, van haver de fer l'examen de recuperació. Dels 6 estudiants avaluats amb el sistema d'avaluació continua, 4 van assolir un notable i 2 un aprovat, la qual cosa considerem un resultat satisfactori que avala l'eficàcia d'aquest sistema. Per contra, dels 6 estudiants avaluats mitjançant l'examen global i/o de recuperació, la meitat ni es va presentar –tots ells repetidors–, i només va aprovar una persona, amb un notable. Aquesta situació, certament indesitjable, s'hauria d'abordar en el context més ample de la taxa de rendiment dels estudiants de l'EUHT StPOL.

A l'assignatura 5, **Sistemes de franquícia en hostaleria (Franchise systems in hotel management)**, el sistema d'avaluació habitual és l'avaluació continua que escullen la majoria d'estudiants. Els elements d'aquesta avaluació s'expliquen a classe i es poden consultar a l'aula Moodle de l'assignatura. Els elements d'avaluació continua són dos: 1) un 40% en les **classes participatives** i 2) un 60% en el **desenvolupament dels casos**. Cadascun té uns criteris d'avaluació (evidència 3.6.2.5.01) que es transmeten amb antelació a l'alumne.

Les classes participatives són avaluades pel professor mensualment amb una ponderació d'un terç cadascuna (3.6.2.5.02). La participació, el domini de l'anglès, l'atenció i la relació amb els conceptes transmesos són els principals ítems de valoració (competències CB-02, CB-04, CB-06). Addicionalment es realitzen quatre estudis de cas i cadascun val una quarta part d'aquest component de la nota (evidència 3.6.2.5.03). Aquí, les habilitats d'exposició, el domini de la comunicació verbal i corporal, l'organització de la informació i el contingut i propostes (CB-04, CB-12, CE-02, CE-03, CE-04 y CE-05) són els principals elements d'avaluació en cadascun dels casos: Case Study 1 (evidències 3.6.2.5.04, 3.6.2.5.05, 3.6.2.5.06, 3.6.2.5.07, 3.6.2.5.08); Case Study 2 (evidències 3.6.2.5.09, 3.6.2.5.10, 3.6.2.5.11, 3.6.2.5.12); Case Study 3 (evidència 3.6.2.5.13); Case Study 4 (evidències 3.6.2.5.14, 3.6.2.5.15, 3.6.2.5.16). **Els resultats de les activitats d'avaluació es troben detallats a l'evidència 3.6.2.5.17.**

Hi ha un segon sistema d'avaluació que només s'utilitza per als alumnes que no s'hagin acollit a l'avaluació continuada o que no hagin assistit al 80% de les classes. En aquest cas es realitza un examen de tots els continguts teòrics exposats durant l'assignatura. No hi va haver cap alumne que es presentés a aquesta modalitat. La nota mitjana de la classe va ser, doncs, d'un 6,8. Cap alumne va suspendre, el 62% van

obtenir un notable i el 38% un aprovat o un no presentat. Aquestes notes ens demostren que podem millorar l'aprenentatge modernitzant els casos i insistint en una major profunditat d'anàlisi per part dels alumnes.

En l'assignatura 6: **Planificació i gestió d'esdeveniments (Planning and management of events)**, l'activitat principal d'avaluació (**Public Event**; 80%) és el desenvolupament d'un esdeveniment cultural-alimentari a l'aire lliure, sovint en forma d'un festival (evidències 3.6.2.6.01, 3.6.2.6.02). El planejament es realitza en grups de 2–3 persones, ja que el desenvolupament d'un projecte d'aquest tipus requereix la capacitat de treballar en equip i compartir tasques.

L'equip ha de partir d'una idea bona i original. L'assignatura té com a objectiu obrir les ments i proporcionar una àmplia gamma d'idees per estimular la imaginació i la creativitat. El concepte, la missió, la necessitat i les oportunitats disponibles per al desenvolupament d'esdeveniments és un component important i puntua un 40% del projecte final (competències CB-05, CB-07, CB-10, CE-02).

Mitjançant el desenvolupament d'un pla d'esdeveniment, els estudiants obtindran coneixements pràctics sobre l'estructuració i el desenvolupament d'un projecte. En l'àmbit cultural-alimentari, utilitzem plans de projectes, plans estratègics, plans de negoci i/o sub-àrees de plans (plans logístics, plans financers, plans de recursos humans, permisos legals necessaris, etc.) de manera intercanviable (competències CB-07, CB-10, CE-02). Aquests plans comparteixen moltes fases. Tant en el sector públic com en el privat, la planificació és important i per tant les eines apreses en l'assignatura seran un actiu per a un futur en la gestió d'esdeveniments cultural-alimentaris. L'avaluació dels antecedents i el context d'un projecte és essencial per avaluar la seva viabilitat, que requereix que els alumnes duen a terme un gràfic PESTEL i anàlisi FODA i desenvolupin conclusions d'aquests exercicis per donar suport al seu projecte (competència CB-07). Aquesta part del treball compta un 20% del projecte final.

El disseny i ús del pla d'esdeveniment és una eina de treball per desenvolupar la idea i especificar les accions necessàries per materialitzar-la. La programació d'esdeveniments implica també la comunicació i fer màrqueting de diferents accions dins de l'esdeveniment en general (competència CB-05).

Per tal de garantir l'èxit de la producció d'un esdeveniment creatiu relacionat amb l'alimentació s'ha de saber com gestionar tots els aspectes de la planificació financera: incloent-hi la capacitat de fer plans de comunicació i càlcul dels costos de caire tècnic, logístic, de recursos humans, de salut i seguretat, i de màrqueting, així com la capacitat d'identificar els principals patrocinadors, socis i organismes de finançament, etc. (competència CE-02).

Al **Private Event** (10%), se'ls demana als estudiants planificar un catàleg de casament i l'acord contractual amb una núvia. L'assignatura proporciona l'oportunitat perquè els estudiants prenguin part en una situació de joc de rols en el qual tenen la possibilitat d'oferir serveis addicionals a una núvia a punt de casar-se. A continuació, els estudiants han de redactar un acord contractual amb la núvia pel qual l'establiment on es fa la boda quedi protegit en cas de cancel·lació (competències CB-10, CE-02; evidència 3.6.2.6.03).

Un altre 10% de la nota correspon a la **participació a classe**. Els estudiants són avaluats constantment de forma individual en la seva participació i contribució a la classe. Per exemple, a l'inici del curs se'ls demana que identifiquin i analitzin un festival o esdeveniment i presentin el que han après a classe (competències CB-02, CB-05, CB-07, CB-10, CE-02; evidència 3.6.2.6.04). **Els resultats de les activitats d'avaluació es troben detallats a l'evidència 3.6.2.6.05.**

Els resultats de l'avaluació d'aquesta assignatura mostren un 78% qualificats amb excel·lent i notable. Considerem que aquestes dades son molt satisfactòries i mostren l'alt interès dels estudiants envers les activitats formatives de l'assignatura.

**En cuanto a la documentación de la representatividad de las muestras de evaluación (substandard 6.2), se ha mejorado oportunamente la visualización y/o se han completado las muestras para algunas de las evidencias que, en su día, quedaron incompletas accidentalmente.**

**Por otra parte, se ha añadido para cada asignatura una evidencia consistente en una tabla que resume la distribución de las notas otorgadas en las diferentes actividades de evaluación individualizables (páginas 59-**

64 apartado 3.6.2) y 73-75 (anexo de evidencias) del autoinforme revisado). Por consiguiente, dichas tablas no incluyen las evidencias de registros generales de participación y muestras similares. Al reseñarse también la ponderación sobre 100 de las diferentes actividades de evaluación continua, se puede constatar que la representatividad de las muestras queda garantizada para más del 50% del peso ponderado, tal como exigen las pautas para la redacción del autoinforme, salvo en la asignatura 6, en la cual falta la muestra de “Notable” del proyecto final, debido a la pérdida de información sufrida por la profesora al cambiarse de servidor de correo electrónico.

Además, en una pequeña parte de las evidencias de evaluación del conjunto de asignaturas no ha sido posible recuperar todos los trabajos representativos. Esto se debe al hecho de que se trata de actividades de la evaluación continua que habrían quedado desvirtuadas si no se hubieran devuelto a sus autores los trabajos resultantes (algunos bastante voluminosos y todos corregidos en papel para poder comentarlos en clase), ya que constituyen en ellos mismos el proyecto personal de aprendizaje que se persigue en la asignatura. Creemos también que el diseño participativo y la evaluación dinámica de algunas asignaturas ayuda en la innovación y la dedicación del alumnado pero, a la vez, impiden la recogida de documentación que se pueda presentar como evidencia. El proyecto educativo en su conjunto, activo, cambiante y motivador, se vería afectado negativamente ya que ni “estudiar para el examen”, ni “trabajar para el profesor” motivan para aprender.

El sistema d'avaluació de l'assignatura 7, **Pràctiques d'empresa (PE)**, es publica a la fitxa de l'assignatura (evidència 3.6.1.7.01) i es detalla en el Pla docent de l'assignatura (evidència 3.6.2.7.01; pla docent 2015) a l'abast dels estudiants en Google Drive. La fitxa de l'assignatura també mostra les activitats d'avaluació, així com els criteris d'avaluació, que també figuren a la Taula d'activitats d'avaluació (evidència 3.6.2.01).

Les Pràctiques d'empresa s'avaluen a partir de dues activitats: (a) **l'informe d'avaluació del tutor a càrrec de l'empresa** on s'especifica el compliment dels objectius del projecte formatiu de cada alumne, el grau de coneixement adquirit i la seva relació amb l'entorn (evidència 3.6.2.7.02); 80% i b) **l'informe de satisfacció de l'estudiant** (evidència 3.6.2.7.03a, 3.6.2.7.03b); 20%.

El tutor acadèmic analitza els dos informes i genera la qualificació ponderada (evidència 3.6.2.7.04). **Els resultats de les activitats d'avaluació es troben detallats a l'evidència 3.6.2.7.05.**

L'informe del tutor d'empresa valora el perfil assolit per l'estudiant en relació amb els aspectes personals i de comportament professional i relacional (competències CB-03, CB-04, CB-05, CB-07, CB-08, CE-04).

L'informe de l'estudiant inclou una autoavaluació i una anàlisi de l'empresa (competències CB-02, CB-03, CB-04, CB-05, CB-07, CB-08, CE-01, CE-04).

Considerem molt satisfactori el procés que es porta a terme a les practiques d'empresa tal com es reflecteix a la totalitat d'empreses espanyoles i estrangeres amb alumnes en practiques i que ha permès als tutors acadèmics qualificar amb un excel·lent el 72% dels estudiants.

El sistema d'avaluació del **Treball Final de Grau (TFG)** es publica a la fitxa de l'assignatura (evidència 3.6.1.8.01) i s'explica en detall a les classes expositives i en les respectives tutories. La qualificació final s'obté de dos components: **elaboració del treball escrit** (75%; evidències 3.6.2.8.01, 3.6.2.8.04, 3.6.2.8.05, 3.6.2.8.06) y la **presentació oral pública del treball** (25%; evidències 3.6.2.8.02, 3.6.2.8.07, 3.6.2.8.08, 3.6.2.8.09). **Els resultats de les activitats d'avaluació es troben detallats a l'evidència 3.6.2.8.10.** Considerem que els criteris d'avaluació de l'elaboració del treball escrit son els adients per assolir les competències CB-02, CB-03, CB-06, CB-10, CB-11, CB-12 i CE-03. Així mateix, amb l'exposició oral l'estudiant demostra el grau d'assoliment de les competències CB-03, CB-10, CB-11 i CE03.

Els resultats de les activitats d'avaluació dels estudiants posen de manifest un nivell formatiu mitjà alt, ja que un 78,5% de les notes finals obtingudes se situen en els nivells de notable i excel·lent (evidència 3.6.2.8.03). Només un 10% no van presentar el seu treball.

Respecto a las prácticas de empresa y el TFG, se han añadido las muestras de los trabajos escritos y las presentaciones de TFG (página63 y 64 del apartado 3.6.2 y páginas 75 y 76 del anexo de evidencias), y se han

confeccionado las tablas de resultados correspondientes, como en las demás asignaturas (páginas 63 y 64, respectivamente, del apartado 3.6.2, y página 75 y 76 del anexo de evidencias). Con ello, consideramos que se alcanza plenamente la representatividad de las evidencias en ambas materias, así como la documentación de la misma.

### 6.3. Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació.

**Taula 6.3. Resultats globals de la titulació**

Valors	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
Taxa rendiment	0,89	0,89	0,89	0,90
Taxa d'eficiència	0,99	0,96	0,96	0,98
Temps mitjà de graduació	4	4	4,18	
Taxa de Graduació T	0,56	0,47	0,64	0,68
Taxa de Graduació T i T+1		0,56	0,6	0,75
Taxa abandonament	0,1	0,03	0,03	0,04

**Taula 6.4. Resultats globals del primer curs**

Valors	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
Taxa abandonament	0,1	0	0,03	0,1
Taxa de presentats	0,95	0,93	0,96	0,94
Taxa d'èxit	0,90	0,94	0,90	0,92
Taxa rendiment	0,86	0,87	0,87	0,86

**Taula 6.5. Resultats (v. evidència 3.6.3.1)**

Grau en Gestió Hotelera i Turística		2015-16						
Assignatures		CURS	matriculats	Excel·lent	Notable	Aprovat	Suspès	No Presentat
3153G01090	Dimensió sociocultural de turisme	1	24	2	3	17	1	1
3153G01106	Gestió de processos de Food & Beverage	2	20		8	12		
3153G01099	Comptabilitat financera	2	24	4	3	10	5	2
3153G01116	Segon idioma professional turístic – Alemany	3	12		5	2	2	3
3153G01128	Sistemes de franquícia en hostaleria	4	17	1	9	6		1
3153G01129	Planificació i gestió d'esdeveniments	4	9	2	5	1	1	
3153G01117	Pràctiques d'empresa	3	22	16	6			
3153G01134	Treball final de grau	4	28	9	13	3		3

Els indicadors acadèmics mostren la sèrie temporal des de la cohort d'entrada del curs 2012-13 fins al curs 2015-16. Pel que fa a la taxa de graduació, mostra una tendència creixent respecte als últims cursos, passant del 47% en el curs 2013-14 al 67% de graduats en el curs 2015-16. Aquesta dada la considerem positiva i està en progressió vers el valor previst a la Memòria de Grau que era del 72%. Això és degut al treball d'acompanyament que es fa en el pla d'atenció tutorial i de la tutorització per part del professorat del TFG, de tots els estudiants matriculats a l'assignatura.

La taxa d'abandonament prevista a la Memòria de Grau era del 9%. La taxa mitjana d'abandonament durant els últims 4 cursos és d'un 0,05, que correspon a un sol estudiant per curs.

Considerem molt positiva aquesta dada que creiem deguda al procediment rigorós d'informació que es dona als candidats a l'ingrés.

La taxa de rendiment és estable en els 4 anys dels que disposem dades i la considerem molt satisfactòria.

Pel que fa a la taxa d'eficiència es manté en un elevadíssim 0,97 de mitjana, confirmant la bona tendència en totes les edicions del Grau en Gestió Hotelera i Turística superant fins i tot la dada establerta a la Memòria de Grau que era del 0,92%.



#### 6.4. Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació.

**Taula 6.6. Inserció laboral**

Indicador			
Taxa d'ocupació	91,67		
Satisfacció amb la formació teòrica**	Nivell obtingut	Utilitat per feina	
	5,65/7	5,56/7	
Satisfacció amb la formació pràctica**	Nivell obtingut	Utilitat per feina	
	5,88/7	5,75/7	
Taxa d'adequació* (Funcions)	Vinculades al títol	Universitàries	Funcions no universitàries
	41,67	25	33,33

\* Percentatge de persones que treballant a temps complet desenvolupen funcions vinculades al propi títol o funcions universitàries o funcions no universitàries. \*\* Amb escala de valoració.  
 Disponible al Winddat a partir de l'enquesta d'inserció laboral d'AQU Catalunya

AQU realitza anualment l'informe d'inserció laboral dels graduats, però fins a la data d'avui, tota la informació disponible és a l'enquesta 2014 (evidència 3.6.4.1\_inserció laboral graduats).

En cuanto a la evidencia de inserción laboral (anteriormente evidencia 3.3.08), esta se ha trasladado al apartado 3.6.4 y re-numerado en consonancia 3.6.4.1.

Los datos que se disponen de inserción laboral son los que se presentan en el apartado 6.4 del autoinforme. Sin embargo hay que tener en cuenta que hacen referencia a los titulados en turismo. Ya que el estudio de Grado en Gestión Hotelera y Turística no disponía de titulados en el momento de la realización del estudios de inserción laboral de AQU Catalunya. Así pues las evidencias que podrían presentarse de inserción son las que se encuentran en el enlace siguiente:

[http://www.aqu.cat/uploads/insercio\\_laboral/enquesta2014/informes\\_titulacio/socials/Dipl\\_Turisme.pdf](http://www.aqu.cat/uploads/insercio_laboral/enquesta2014/informes_titulacio/socials/Dipl_Turisme.pdf) que como hemos dicho son de la diplomatura en turismo. Como puede verse y evidenciamos en el informe los resultados fueron muy positivos consiguiéndose un alto nivel de ocupación y satisfacción. Resultados que esperamos mantener en esta nueva titulación.

La próxima edición de la encuesta se acaba de realizar sobre los titulados del grado del curso 2012-13. En ese curso dispondremos de una población de 14 titulados con lo cual esperamos disponer de información para el seguimiento del año próximo.

Considerem que, d'acord amb els resultats de l'enquesta, el nivell d'ocupació dels graduats en Gestió Hotelera i Turística es molt satisfactori: 91,67%, que creiem és conseqüència de les dades referides a la satisfacció amb la formació teòrica i pràctica rebuda (5,65 i 5,88 sobre 7, respectivament) i la seva utilitat per la feina (5,56 i 5,75/7, respectivament) que supera clarament la mitjana dels estudis de Turisme: (Teòrica: nivell 4,92 i utilitat 4,01 sobre 7); (Pràctica: nivell 4,61 i utilitat 4,39 sobre 7) (dades WINDATT).

EUHT StPOL valora molt positivament aquestes dades i les relaciona amb l'encertat plantejament del Grau en Gestió Hotelera i Turística en el context de l'Hotel-Escola.

D'altra banda, creiem que la taxa d'adequació (funcions) dels nostres graduats ocupats és molt satisfactòria, ja que pràcticament 7 de cada 10 graduats treballen en feines vinculades a l'estudi o vinculades al nivell universitari.

Analitzant els resultats de l'enquesta d'inserció laboral<sup>1</sup> 2014 (evidència 3.6.4.1) destaquem aquestes dades que complementen l'anàlisi de la inserció laboral i la seva adequació a les característiques del Graduat en Gestió Hotelera i Turística:

- a) El 81,25% dels graduats han obtingut la primera inserció laboral abans d'acabar els estudis, fet que supera en mes de 20 punts la mitjana dels graduats en turisme.
- b) Les dades relatives a la via d'accés a la primera feina són molt bones, ja que la suma dels "contactes", pràctiques d'estudi i serveis de la universitat suposa el 75%. Entenem per "contactes" les relacions que EUHT StPOL manté amb els grups empresarials mitjançant les Jornades de Desenvolupament Professional ja mencionades i les relacions amb els graduats d'EUHT StPOL en els 50 anys d'activitat.
- c) El 93,75% dels graduats enquestats treballen a temps complet, dels quals el 50% gaudeix de contracte fix i el 12,50% treballa com autònom. Aquesta és també una bona dada i especialment valorem l'interès dels graduats per la creació d'empreses, ja que la mitjana del graduats en turisme es de 5,75%.
- d) El 60% dels graduats enquestats presenten una retribució mensual al voltant de 1250 euros. Si relacionem aquesta dada amb els requisits per a la feina actual observem que el 43,75% de les feines no requereixen formació universitària, per la qual raó presenten una retribució baixa. A més, hem de fer constar que en el sector de l'hoteleria i la restauració els nivells de responsabilitat de les primeres feines no són del nivell directiu, però amb una ràpida promoció laboral dins de la pròpia empresa.
- e) Una altra dada que confirma l'adequació de la inserció laboral a les característiques de la titulació fa referència a la branca d'activitat econòmica de la feina. Un 50% dels graduats en Gestió Hotelera i Turística es dediquen a l'activitat hotelera i de restauració. És significatiu el 18,75% que es dedica a la formació.
- f) Una gran majoria dels graduats del nostre Centre (87,50%) treballen en l'empresa privada, ubicades amb un 43,75% a la província de Barcelona, un 25% a les comarques gironines i un 18,75% a la resta de CCAA. En aquest punt veiem una progressiva tendència a les ubicacions a la resta d'Espanya i a nivell internacional com a conseqüència de la globalització cada vegada més forta dels grups hotelers.
- g) La qualitat de la inserció o les funcions com a contingut del treball dels graduats confirmen les dades de l'apartat d) ja que les funcions tècniques són les majoritàries (52,62%). D'altres importants són les funcions de gestió (21%) i les funcions de docència (15,79%). Valorem com a normals les dades en el treball de l'hoteleria i la restauració i destaquem com molt a interessant el percentatge dels formadors i que ens indica que hem de potenciar aquesta sortida professional d'aquells estudiants que presentin un perfil adequat per la formació.
- h) Unes altres dades que indiquen clarament la satisfacció dels graduats són les que es refereixen al contingut de la feina que valoren amb un 6,44 sobre 7, la utilitat dels coneixements de la formació universitària (6 sobre 7) i la satisfacció general amb la feina amb un 5,89 sobre 7, les més altes dels Graus de Turisme. No passa el mateix amb la satisfacció de la retribució amb un 3,88 sobre 7 que és la més baixa dels graus de turisme i que ja hem comentat en els apartats anteriors, i que es dona com a pràctica usual a les primeres feines de l'hoteleria i la restauració però amb una progressió molt ràpida en el temps i de superior categoria respecte als graus en Turisme. Això comporta també un major augment salarial.
- i) Són també bones dades les relatives a les formacions instrumentals rebudes al Grau. Els graduats valoren per sobre de la mitjana dels graus de Turisme les formacions rebudes en informàtica, idiomes, documentació i gestió.
- j) A les competències interpersonals també consideren haver rebut una formació por sobre de la mitjana: expressió oral, comunicació escrita, treball en equip i lideratge.
- k) Valoren por sobre de la mitjana les competències cognitives rebudes en la seva formació: resolució de problemes, presa de decisions i creativitat.

- l) Finalment, la valoració dels graduats enquestats sobre la satisfacció de la carrera i de la universitat ens dóna les dades a la pregunta de si repetirien la mateixa carrera: un 64,71% diuen que sí, que representa un 16,6% superior a la mitjana. El percentatge de repetició de la mateixa universitat és lleugerament més alt que la dada anterior (68,75%). Aquest darrer apartat ens motiva a perseverar en el treball portat a terme fins a l'actualitat.

## 4. Documents de referència i evidències

### Documents i guies de consulta per a l'elaboració de l'autoinforme per a l'acreditació:

- Guia per a l'acreditació de les titulacions de grau i màster. AQU Catalunya, octubre 2013.
- Directrius per a l'elaboració de l'autoinforme per a l'acreditació. AQU Catalunya
- Guia per a l'elaboració i verificació de les propostes de titulacions universitàries de grau i màster (juny 2011).
- Guia per al seguiment de les titulacions oficials de grau i màster. AQU Catalunya, maig 2011.
- Marc per a la Verificació, el Seguiment, la Modificació, per l'acreditació de titulacions oficials. AQU Catalunya, juliol 2010.
- Programa experimental de seguiment de titulacions oficials de grau i màster (30 d'abril de 2010).
- Guia d'avaluació interna. Programa d'avaluació de centres adscrits. AQU Catalunya, març 2009.
- Processos per a la comunicació i/o l'avaluació de les modificacions introduïdes en els títols universitaris de grau i màster (novembre 2013)

## Directori d'evidències

DIRECTORI D'EVIDÈNCIES DE L'AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL  
GRAU EN GESTIÓ HOTELERA I TURÍSTICA  
ESCOLA UNIVERSITÀRIA D'HOTELERIA I TURISME SANT POL

<b>1. PRESENTACIÓ DEL CENTRE</b>	
<b>CONTINGUT</b>	<b>EVIDÈNCIA</b>
Conveni d'adscripció amb la UdG 30/04/1998	0.1
Conveni d'adscripció amb la UdG 28/02/2011	0.2
Escrit de Constitució de la Societat	1.01
Escrit de Transformació de la Societat	1.02
Poders Administrador únic Societat	1.03
O.M. de 25 Febrer 1969 BOE nº71 de 24 Març 1969	1.04
O.M. de 11 Juny 1981 (BOE 193 de 13 Agost 1981)	1.05
DOGC2690 Decret 187/1998 de 21 Juliol	1.06
Real Decreto 1403/1999 de 3 Setembre	1.07
Resolució 14 Gener 2013 de la Secretaría General de Universidades	1.08
BOE 29 Gener 2016. Resolució de 14 Gener 2016	1.09
Fets històrics	1.10
Informe seguiment 2011-12	1.11.1
Informe seguiment 2012-13	1.11.2
Informe seguiment 2013-14	1.11.3
Informe seguiment 2014-15	1.11.4
Memòria acadèmica curs 15-16	1.11.5
33a Edició Concurs cocteleria 25/02/2016	1.12.1
30è Concurs de cuina jove de Catalunya 04/04/2016	1.12.2
Placa d'Honor al Turisme 2006 DOGC 4761 15/11/06	1.13.1
Placa al Mèrit Turístic 2006 RD1181/2006	1.13.2

<b>2. PROCÉS D'ELABORACIÓ DE L'AUTOINFORME</b>	
<b>CONTINGUT</b>	<b>EVIDÈNCIA</b>
Composició del CAI	2.01
Acta 1a reunió CAI 30/09/16	2.02.1

Acta 2a reunió CAI 27/10/16	2.02.2
Acta 3a reunió CAI 24/11/16	2.02.3
Acta 4a reunió CAI 22/12/16	2.02.4
Acta Junta Escola	2.02.5
Acta reunió CQC	2.02.6
Enquestes satisfacció CAI	2.02.7
Correu Secretaria General d'exposició pública de l'autoinforme	2.02.8
Aprovació per Comissió de Qualitat	2.02.9

### 3. VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DELS ESTÀNDARDS D'ACREDITACIÓ

CONTINGUT	EVIDÈNCIA
<b>ESTÀNDARD 1. QUALITAT DEL PROGRAMA FORMATIU</b>	
Memòria del Grau en Gestió Hotelera i Turística	3.1.01
Informe de verificació del Grau en Gestió Hotelera i Turística	3.1.02
Reglament UdG	3.1.03.1
Acta Comissió de Govern (2016)	3.1.03.2
Acta Junta Escola (Juliol 2016)	3.1.03.3
Normativa UdG	3.1.04
Acta reunió delegats Nov15	3.1.05
Reunió professors Set15	3.1.06
Reunió coordinació professors idiomes	3.1.07
Coordinació individualitzada amb professors	3.1.08
Accions de millora 2016-17	3.1.09a
Programa assignatura Grau	3.1.09b
Horari classes 1er semestre	3.1.09c
Horari classes 2on semestre	3.1.09d
Entrevista personal amb estudiants candidats al Grau	3.1.10
Normativa reguladora TFG - UDG	3.1.11
Carta informativa nou curs 2on Grau	3.1.12a
Carta informativa nou curs 3er Grau	3.1.12b
Carta informativa nou curs 4art Grau	3.1.12c
Manual benvinguda i reglament intern	3.1.13
Reunió delegats 1er Grau	3.1.14a
Reunió delegats 2on Grau	3.1.14b

Reunió delegats 3er Grau	3.1.14c
Reunió delegats 4art Grau	3.1.14d
Jornades de desenvolupament professional (JDP)	3.1.15
Control d'assistència a classe	3.1.16
Jornades de portes obertes	3.1.17
Fullet informatiu del Grau	3.1.18
Erasmus, guia d'acollida estrangers	3.1.19a
Guia outgoing Erasmus	3.1.19b
Informació Erasmus estudis UdG	3.1.19c
Erasmus+ for traineeship (pràctiques)	3.1.20
Antics alumnes EUHT StPOL	3.1.21
Programa de pràctiques	3.1.22
<b>ESTÀNDARD 2. PERTINÈNCIA DE LA INFORMACIÓ PÚBLICA</b>	
Guia de l'alumne	3.2.1.1
<b>ESTÀNDARD 3. EFICÀCIA DEL SGIQ</b>	
Manual del Servei de Garantia Interna de Qualitat	3.3.01
Informe de verificació de títols	3.3.02
Informes de seguiment de les titulacions	3.3.03
Informes d'acreditació de títols	3.3.04
Pla de millora del Centre	3.3.05
Enquestes als estudiants (15-16)	3.3.06.01
Enquestes als titulats	3.3.06.02
Enquestes professors	3.3.06.03
Model i resultat de les enquestes d'opinió. Enquestes PAS	3.3.06.04
Model i resultats de les enquestes d'opinió dels ocupadors	3.3.07
Creació Comissió de Qualitat de la UdG	3.3.08
Convenis mobilitat Erasmus	3.3.09.1
Convenis mobilitat Erasmus	3.3.09.2
Convenis mobilitat Erasmus	3.3.09.3
Convenis mobilitat Erasmus	3.3.09.4
Revisió de les accions de millora de l'EUHT StPOL	3.3.10

<b>ESTÀNDARD 4. ADEQUACIÓ DEL PROFESSORAT AL PROGRAMA FORMATIU</b>	
Professorat curs 2015-16	3.4.01
Pla docent 2015-16	3.4.02
Curriculum Vitae professors	3.4.03
Indicadors de satisfacció dels estudiants	3.4.04
Comentaris enquestes 2015-16	3.4.05
Campus sectorials UdG	3.4.06
Curs de formació HOSPES	3.4.07
Curs formació AC Hotels	3.4.08
Model enquesta docència UdG	3.4.09
ICE de la UdG	3.4.10
Servei de Llengües Modernes	3.4.11
<b>ESTÀNDARD 5. EFICÀCIA DELS SISTEMES DE SUPORT A L'APRENENTATGE</b>	
Llistat de pràctiques d'empresa	3.5.01
Jornades Desenvolupament Professional	3.5.02
Borsa Treball	3.5.03
Enquesta AQU alumnes recent graduats	3.5.04
Instal·lacions	3.5.05
<b>Informe psicotècnic</b>	<b>3.5.06</b>
<b>Informació tràmit policia per estudiants No Europeus</b>	<b>3.5.07</b>
<b>Informació tràmit policia per estudiants Europeus</b>	<b>3.5.08</b>
<b>ESTÀNDARD 6. QUALITAT DELS RESULTATS DELS PROGRAMES FORMATIUS</b>	
<b>3.6.1 LES ACTIVITATS DE FORMACIÓ SÓN COHERENTS AMB ELS RESULTATS D'APRENENTATGE</b>	
Taula resultats aprenentatge competències EUHT assignatures 1-8	<b>3.6.1.01</b>
Taula general d'activitats formatives EUHT StPOL assignatures 1-8	<b>3.6.1.02</b>
<b>Taula 1 subestàndar 6.1</b>	<b>3.6.1.03</b>
Dimensió sociocultural del turisme	<b>3.6.1.1.01</b>
Fitxa assignatura 1_2015	<b>3.6.1.1.02</b>
Treball en equip: pautes	<b>3.6.1.1.03</b>
Pràctica sobre el vídeo de TVE <i>Como hemos cambiado: El Turismo</i>	<b>3.6.1.1.04</b>
Ressenya llibre de viatges	<b>3.6.1.1.05</b>
Presentació setmanal d'una notícia	<b>3.6.1.1.06</b>

Seminari Turisme inclusiu (informe)	3.6.1.1.07
Gestió de processos de Food and Beverage	3.6.1.2.01
Fitxa assignatura 2_2015	3.6.1.2.02
Paper Airplane Process	3.6.1.2.03
Kanban Pizza Game	3.6.1.2.04
Joc dels vermells i negres	3.6.1.2.05
Standard_pig_exercise	3.6.1.2.06
Comptabilitat financera	3.6.1.3.01
Fitxa assignatura 3_2015	3.6.1.3.02
Exercicis d'aula 1a part	3.6.1.3.03
Exercicis d'aula 2a part	3.6.1.3.04
Exercicis d'aula 3a part	3.6.1.3.05
Segon idioma professional turístic	3.6.1.4.01
Fitxa assignatura 4_2015	3.6.1.4.02
Sistemes de franquícia en hostaleria	3.6.1.5.01
Fitxa assignatura 5_2015	3.6.1.5.02
Planificació i gestió d'esdeveniments	3.6.1.6.01
Fitxa assignatura 6_2015	3.6.1.6.02
Pràctiques d'empresa	3.6.1.7.01
Opinions de satisfacció de l'alumnat del pràcticum	3.6.1.7.01a
Fitxa assignatura 7_2015	3.6.1.7.02
Normativa pràctiques UdG	3.6.1.7.03
Projecte formatiu PE	3.6.1.7.04
Informe tutor pràctiques	3.6.1.7.05
Informe de satisfacció estudiant	3.6.1.7.06
Conveni cooperació pràctiques	3.6.1.7.07
Llistat de Convenis de pràctiques	3.6.1.7.08
Treball final de grau	3.6.1.8.01
Fitxa assignatura 8_2015	3.6.1.8.02
Pla docent del TFG	3.6.1.8.03
Dossier tutories TFG	3.6.1.8.04



### 3.6.2 EL SISTEMA D'AVALUACIÓ PERMET UNA CERTIFICACIÓ FIABLE DELS RESULTATS D'APRENENTATGE

Taula activitats d'avaluació EUHT assignatures 1-8	3.6.2.01
Sol·licitud avaluació	3.6.2.02
<b>Taula 2 subestàndar 6.2</b>	<b>3.6.2.03</b>
<b>ASSIGNATURA 1</b>	
Canvi percentatges avaluació continua	3.6.2.1.01
Treball individual: ressenya llibre de viatges. <b>Excel.lent</b>	3.6.2.1.02a
Treball individual: ressenya llibre de viatges. <b>Notable</b>	3.6.2.1.02b
Treball individual: ressenya llibre de viatges. <b>Aprovat</b>	3.6.2.1.02c
Treball individual: ressenya llibre de viatges. <b>Suspens</b>	3.6.2.1.02d
Treball en equip	3.6.2.1.03
Feedback presentació treballs en equip	3.6.2.1.04
Treball individual: anàlisi vídeo TVE <i>Cómo hemos cambiado: El Turismo</i>	3.6.2.1.05
Control lectures obligatòries	3.6.2.1.06
Cerca informació al web	3.6.2.1.07
Debat	3.6.2.1.08
Prova escrita d'avaluació <b>continua</b> realitzada a casa	3.6.2.1.09
Presentació personalitzada de les notes d'avaluació continua	3.6.2.1.10
Examen final, presencial	3.6.2.1.11
Examen de recuperació, presencial	3.6.2.1.12
<b>Assignatura 1 Resultats activitats avaluació</b>	<b>3.6.2.1.13</b>
<b>ASSIGNATURA 2</b>	
Enunciat Activitat 01. S & A Hot Dogs	3.6.2.2.01
Activitat 01. S & A Hot Dogs. <b>Notable</b>	3.6.2.2.02
Activitat 01. S & A Hot Dogs. <b>Aprovat</b>	3.6.2.2.03
Activitat 01. S & A Hot Dogs. <b>Suspès</b>	3.6.2.2.04
Enunciat Activitat 02. Skyfood case	3.6.2.2.05
Activitat 02. Skyfood. <b>Notable</b>	3.6.2.2.06
Activitat 02. Skyfood. <b>Aprovat</b>	3.6.2.2.07
Activitat 02. Skyfood. <b>Suspès</b>	3.6.2.2.08
Enunciat Activitat final 03. Taco Rest	3.6.2.2.09
Activitat final 03. Taco Rest. <b>Notable</b>	3.6.2.2.10
Activitat final 03. Taco Rest. <b>Aprovat</b>	3.6.2.2.11

Activitat final 03. Taco Rest. Suspès	3.6.2.2.12
Activitat final 03. Taco Rest. Notable presentació aula	3.6.2.2.13
Activitat final 03. Taco Rest. Suspès presentació aula	3.6.2.2.14
<b>Assignatura 2 Resultats activitats avaluació</b>	<b>3.6.2.2.15</b>
<b>ASSIGNATURA 3</b>	
Exercicis alumnes 2n control	3.6.2.3.01
Exercicis alumnes 3r control	3.6.2.3.02
<b>Assignatura 3 Resultats activitats avaluació</b>	<b>3.6.2.3.03</b>
<b>ASSIGNATURA 4</b>	
Evaluación de la asignatura de alemán_3r_1516	3.6.2.4.01
Repassos setmanals_anonim	3.6.2.4.02
Prueba_3r_ZF_Seiten 52-60_1516_anonim	3.6.2.4.03
Prueba oral_3r_1516_anonim	3.6.2.4.04
Prueba_3r_ZF_Seiten 61-75_1516_anonim	3.6.2.4.05
Proyecto 1_3r_1516_Speisekarte_anonim	3.6.2.4.06
Proyecto 2_3r_1516_Rezept_anonim	3.6.2.4.07
Proyecto 3_3r_1516_Ortsbeschreibung_anonim	3.6.2.4.08
Moodle_StudioD_screenshots_exercicis_1516	3.6.2.4.09
Examen_3r_escrito_1516_ev_cont_anonim	3.6.2.4.10
Examen_3r_oral_1516_ev_cont_anonim	3.6.2.4.11
Visualitzacio_resultats_avaluació	3.6.2.4.12
Examen escrit global	3.6.2.4.13
Examen oral global	3.6.2.4.14
Examen escrit de "repesca"	3.6.2.4.15
<b>Assignatura 4 Resultats activitats avaluació</b>	<b>3.6.2.4.16</b>
<b>ASSIGNATURA 5</b>	
Evidència criteris d'Avaluació	3.6.2.5.01
Evidència notes classes participatives	3.6.2.5.02
Evidència notes casos	3.6.2.5.03
Evidència anunciat Case Study 1	3.6.2.5.04
Evidència Case Study 1 Excel.lent	3.6.2.5.05
Evidència Case Study 1 Notable	3.6.2.5.06
Evidència Case Study 1 Aprovat	3.6.2.5.07
Evidència Case Study 1 Suspes	3.6.2.5.08
Evidència enunciat Case Study 2	3.6.2.5.09

Evidència Case Study 2 Excel.lent	3.6.2.5.10
Evidència Case Study 2 Notable	3.6.2.5.11
Evidència Case Study 2 Aprobat	3.6.2.5.12
Evidència Case Study 3 Excellent	3.6.2.5.13
Evidència Case Study 4 Excel.lent	3.6.2.5.14
Evidència Case Study 4 Notable	3.6.2.5.15
Evidència Case Study 4 Suspès	3.6.2.5.16
<b>Assignatura 5 Resultats activitats avaluació</b>	<b>3.6.2.5.17</b>
<b>ASSIGNATURA 6</b>	
Ejemplo FINAL PROJECT_PUBLIC EVENT nota 9,0	3.6.2.6.01
Ejemplo FINAL PROJECT_PUBLIC EVENT nota 3,1	3.6.2.6.02
Ejemplo 2º PROJECT_BODA nota 9	3.6.2.6.03
Ejemplo trabajo en clase individual nota 8	3.6.2.6.04
<b>Assignatura 6 Resultats activitats avaluació</b>	<b>3.6.2.6.05</b>
<b>ASSIGNATURA 7 - PE</b>	
Pla docent_PE	3.6.2.7.01
Informe tutor empresa_PE	3.6.2.7.02
Informe de satisfacció estudiant_PE. <b>Excel.lent</b>	<b>3.6.2.7.03a</b>
Informe de satisfacció estudiant_PE. <b>Notable</b>	<b>3.6.2.7.03b</b>
Informe tutor acadèmic_PE	3.6.2.7.04
<b>Assignatura 7 Resultats activitats avaluació</b>	<b>3.6.2.7.05</b>
<b>ASSIGNATURA 8 - TFG</b>	
Avaluació Treball escrit TFG	3.6.2.8.01
Avaluació Presentació oral TFG	3.6.2.8.02
Resultats globals TFG	3.6.2.8.03
<b>TFG Treball Excel.lent</b>	<b>3.6.2.8.04</b>
<b>TFG Treball Notable</b>	<b>3.6.2.8.05</b>
<b>TFG Treball Aprobat</b>	<b>3.6.2.8.06</b>
<b>TFG Presentació Excel.lent</b>	<b>3.6.2.8.07</b>
<b>TFG Presentació Notable</b>	<b>3.6.2.8.08</b>
<b>TFG Presentació Aprobat</b>	<b>3.6.2.8.09</b>
<b>Assignatura 8 Resultats activitats avaluació</b>	<b>3.6.2.8.10</b>
<b>3.6.3 ELS VALORS DELS INDICADORS ACADEMICS SÓN ADEQUATS</b>	
Resultats globals de la titulació	3.6.3.1



ESCOLA UNIVERSITÀRIA  
D'HOTELERIA I TURISME  
HOTEL ESCOLA DE SANT POL DE MAR



Autoinforme per a l'acreditació  
Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar

### **3.6.4 ELS VALORS DELS INDICADORS D'INSERCIÓ LABORAL SÓN ADEQUATS**

Model i resultats de les enquestes d'inserció

3.6.4.1



ESCOLA UNIVERSITÀRIA  
D'HOTELERIA I TURISME  
HOTEL ESCOLA DE SANT POL DE MAR



Autoinforme per a l'acreditació  
Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar

## 5. PLA DE MILLORA