

Formació en turisme i hoteleria

Un model pioner a l'Estat espanyol

Un model docent únic en turisme i hoteleria

El model d'ensenyament en turisme i hoteleria de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), pioner i únic a l'Estat espanyol, es va iniciar amb la creació, el 1993, de l'Escola Superior d'Hoteleria de Catalunya, un centre universitari d'ensenyament superior vinculat a la UAB. Quatre anys més tard, aquest model es completava amb el naixement de l'Escola Universitària de Turisme, adscrita a la UAB. L'any 1999 ambdues escoles es van unificar sota una única direcció i l'any 2000 es van unir per crear una nova escola: l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera.

Sinergies entre els dos estudis

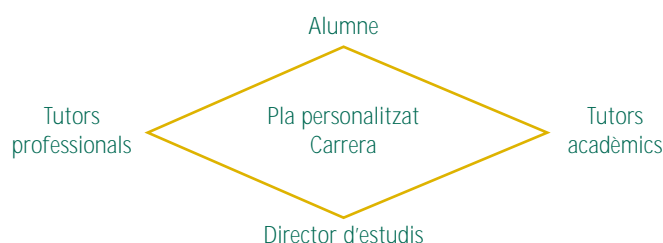
El model docent que empara l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera permet establir passarel·les entre cursos i convalidacions d'assignatures, de manera que els estudiants poden obtenir la diplomatura en Turisme i el graduat en Direcció Hotelera. L'existència de dues titulacions permet un alt grau d'especialització en la formació dels estudiants. Les sinergies entre els dos estudis possibiliten l'obtenció i l'aprofitament de recursos comuns i beneficien uns ensenyaments amb rigor universitari.

L'Escola manté una relació continuada amb el sector turístic i hotelier que afavoreix les pràctiques nacionals i internacionals dels estudiants, permet la participació directa de representants de les empreses privades i els organismes públics en les activitats docents, i manté oberts els camins per a la inserció professional dels seus titulats.



Programa Professional i borsa de treball

El Programa Professional suposa el desplegament de tot un operatiu acadèmic per personalitzar l'orientació laboral de l'alumne amb un seguiment individual que permet l'optimització dels esforços, les aptituds i les actituds de l'estudiant, alhora que facilita bastir perfils curriculars integrals.



Des del primer moment els estudiants entren en contacte amb la realitat del sector. Els convenis per a la realització de les pràctiques en diferents empreses i ens públics de primer nivell –tant de l'àmbit nacional com de l'estranger– cobreixen les aplicacions reals dels coneixements teòrics adquirits i faciliten als estudiants l'accés al món laboral. Les relacions amb universitats i grups empresarials nacionals i internacionals permeten una visió àmplia i global en els *stages* de pràctiques.

Contacte permanent amb el
sector turístic i hotelier

A través de la borsa de treball els estudiants es projecten professionalment al mercat laboral, sovint abans d'acabar els estudis. El coneixement de les potencialitats dels alumnes mitjançant el Programa Professional, el contacte permanent amb la realitat del sector i el manteniment actualitzat d'una base de dades dels currículums dels alumnes afavoreixen l'efectivitat de la borsa de treball.



Rigor docent i noves tecnologies

Incorporació de les noves tecnologies de la informació i la comunicació

Els estudiants de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera treballen des del primer moment en un entorn telemàtic amb l'ajut de les noves tecnologies de la comunicació, que poden aplicar als seus estudis:

- Adreça pròpia de correu electrònic
- Tutories electròniques dels seus professors
- Simuladors per a la gestió d'agències de viatges i d'hotels
- Aules amb equipament multimèdia
- Lliure accés general als serveis d'Internet

Les noves tecnologies de la informació i la comunicació s'entenen com a veritables eines de gestió i generen valor afegit als estudis, a més de facilitar l'aprenentatge. Els estudiants tenen accés als programes amb què treballen la majoria de les empreses turístiques i hoteleres, com ara el Savia/Amadeus de gestió de reserves (del qual l'Escola és centre autoritzat), i els de gestió hotelera integral, com els programes Optims, RA2000 i altres de forta implantació sectorial.

El rigor en els estudis ha impulsat l'adaptació de les dinàmiques docents al repte de les noves tecnologies de la informació i la comunicació,

a través d'una unitat dedicada al desenvolupament d'estratègies per al coneixement. En aquest sentit, en l'àmbit de la formació continuada, ja s'ofereixen cursos de postgrau que combinen l'activitat presencial i a distància en un format docent bimodal.



Pràctiques residents al Serhs Hotel Campus

El Serhs Hotel Campus, situat al mateix recinte de l'Escola, és l'espai de pràctiques hoteleres residents dels alumnes. Té 104 habitacions, un hall de congressos i convencions de més de 2.500 m² per a 900 persones i tres àmbits de restauració: la cafeteria Sirius (escenari de restauració ràpida), el restaurant La Marmita (que ofereix cuina tradicional), i un menjador d'estudiants (que és el primer nivell de confecció i servei de restauració). El Serhs Hotel Campus constitueix el marc ideal per a les pràctiques residents dels alumnes de l'Escola i garanteix l'escenari precís per a l'aplicació pràctica dels coneixements teòrics adquirits, alhora que permet exercir en termes reals les tècniques de servei i gestió dels diferents departaments. Actualment l'hotel està gestionat per la cadena hotelera Grup Serhs, una de les primeres empreses del sector hotelier del món.

Aplicació pràctica dels
coneixements

