

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

A continuación, se identifican y describen los recursos materiales y servicios clave para la implantación de la titulación propuesta. La adecuación de estos medios materiales a la actual titulación garantiza su idoneidad para el buen desarrollo del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera que se propone.

7.1.1. Criterios de accesibilidad y mantenimiento de recursos materiales.

Son responsabilidad del Vicerrectorado de Smart Campus todas las actuaciones relativas a las infraestructuras universitarias: política y ejecución de obras, equipamiento, mantenimiento, dotación y desarrollo de nuevas tecnologías al servicio de la gestión, la docencia, la investigación y las comunicaciones en todos los centros universitarios y entre los miembros de la comunidad universitaria, así como la eliminación de las barreras arquitectónicas en los centros y edificios universitarios.

El Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social se basa y pone de relieve los conceptos de no discriminación, acción positiva y accesibilidad universal. La ley prevé, además, la regulación de los efectos de la lengua de signos, el reforzamiento del diálogo social con las asociaciones representativas de las personas con discapacidad mediante su inclusión en el Real Patronato y la creación del Consejo Nacional de la Discapacidad, y el establecimiento de un calendario de accesibilidad por ley para todos los entornos, productos y servicios nuevos o ya existentes. Establece, la obligación gradual y progresiva de que todos los entornos, productos y servicios deben ser abiertos, accesibles y practicables para todas las personas y dispone plazos y calendarios para realización de las adaptaciones necesarias.

Respecto a los productos y servicios de la Sociedad de la Información, la ley establece en su Disposición adicional tercera las condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación para el acceso y utilización de las tecnologías, productos y servicios relacionados con la sociedad de la información y medios de comunicación social.

Y favoreciendo la formación en diseño para todas las personas, la disposición final segunda se refiere al currículo formativo donde establece que en el diseño de las titulaciones de Formación Profesional y en el desarrollo de los correspondientes currículos se incluirá la formación en «diseño para todas las personas». Asimismo, en el caso de las enseñanzas universitarias, el Gobierno fomentará que las universidades contemplen medidas semejantes en el diseño de sus titulaciones.

La Universidad de Málaga ha sido siempre sensible a los aspectos relacionados con la igualdad de oportunidades, tomando como un objetivo prioritario convertir los edificios universitarios y su entorno de ingreso en accesibles mediante la eliminación de barreras arquitectónicas. Por lo tanto, cabe resaltar que las infraestructuras universitarias presentes y futuras tienen entre sus normas de diseño las consideraciones que prescribe el mencionado Real Decreto Legislativo 1/2013.

Junto con el cumplimiento de la reseñada Ley, se tiene en cuenta el resto de la normativa estatal vigente en materia de accesibilidad.

Así mismo, la UMA cuenta con el Servicio Central de Informática SCI. El SCI presta servicios de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones en la Universidad de Málaga. En concreto: Apoyo al puesto de trabajo en materia de TIC. Diseño, instalación, configuración, administración, monitorización y conexión de equipos de comunicaciones y de puntos de red. Planificación, instalación, configuración, administración, monitorización y conexión de equipamiento informático de soporte a los servicios que presta el SCI. Adquisición, asesoramiento, distribución e instalación de software centralizado y departamental. Servicios telemáticos. Soporte a la Gestión Universitaria. Servicios Digitales. Servicios de Administración Electrónica.

También cuenta con el Centro de Tecnología de la Imagen (CTI) de la Universidad de Málaga, integrado en la Dirección General de Comunicación y Gabinete del Rectorado de la Universidad de Málaga. La misión del CTI es contribuir decididamente a que los soportes audiovisuales sean también elementos de transmisión del conocimiento, la docencia y el intercambio de ideas en la Universidad de Málaga y en su proyección hacia la Sociedad de la Información en el marco de la convergencia con Europa.

7.1.2. Justificación de la adecuación de los medios materiales disponibles

La Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga tiene disponibilidad para compatibilizar sus instalaciones con la de otros títulos que se imparten en el centro. Dentro del plan de infraestructuras de la Universidad de Málaga, además está planificada la construcción de un nuevo edificio para la Facultad de Turismo, donde se tiene previsto la ampliación de futuras titulaciones de grado y máster.

En relación con los recursos materiales comprometidos con el Título se relacionan las aulas y laboratorios de dotación específica:

- Aula 15-16. Es el laboratorio enogastronómico que está dotado con todo el material necesario para la impartición del título. Dicho laboratorio permite realizar las clases teóricas y prácticas.
- Aula de cata. Dispone de 11 cabinas de cata que cumplen exactamente las especificaciones de dimensión y equipamiento de la norma UNE 87004 "Análisis Sensorial. Guía para la instalación de una sala de cata", entre las que destaca agua, luz y baño para muestras de aceite. Cocina adyacente a la sala de cata con estufa de laboratorio frío-calor con un rango de temperaturas entre 2 y 40° C para atemperar muestras, una pequeña nevera, un conjunto de cocina/horno/extractor y un baño de ultrasonido para limpiar. Está dotada de luz roja a la sala para poder enmascarar el color de las muestras, cuando sea necesario o conveniente.
- Aula de docencia 1.19B y 1.13B, dotada con todos los elementos multimedia para impartir docencia
- Se disponen en el centro de 2 aulas de informática y un laboratorio de idiomas, equipado también como aula de informática que permite asumir la docencia de los dos grados que se imparten en el centro.
- El resto de los recursos materiales del centro tiene disponibilidad para poder ser usado por la titulación solicitada.

A continuación, se relacionan todos los recursos disponibles de la Facultad de Turismo de Málaga, ~~y se justifica su adecuación para el buen desarrollo de las actividades formativas programadas en el título.~~

AULAS DOCENTES

DENOMINACIÓN	SUPERFICIE (M2)	AFORO
13.A	78	60
13.B	78	57
15-16	131	112
18.A	78	60
18.B	78	57
19.A	78	60
19.B	78	57
22.A	78	60
22.B	78	57

OTRAS DEPENDENCIAS

DENOMINACIÓN	SUPERFICIE (M2)	AFORO
Secretaría	114,13	10
Conserjería	42,37	5
Sala de Grados	80,77	72
Sala de Cata	40,60	11
Aula magna	412,25	430
Laboratorio de Idiomas	102,38	50
Aulas de informática	183,25	100
Biblioteca	306,01	100
Sala de reuniones	14,15	20
Comedor	497	200
Reprografía	20,45	5
Sala de Juntas	76,31	40

El aulario se sitúa en la primera planta del edificio junto a las aulas de informática y laboratorio de idiomas. Cada aula está equipada con los siguientes medios:

- Pizarra.
- Pantalla retráctil.
- Proyector de video.
- Ordenador con conexión a Internet.
- Distribuidor para conexión de portátiles y otros equipos audiovisuales.
- Equipo de sonido inalámbrico.
- Televisor y video/DVD.

El centro posee dos aulas de informática para la docencia y acceso libre por parte de los alumnos. Situadas en la primera planta. Cada aula de informática está equipada con equipo de sonido, proyector de video, pizarra y pantalla retráctil. Se dispone de aplicaciones informáticas específicas para la docencia, las cuales están instaladas permanentemente en el aula para su disposición por parte de alumnos y profesores.

Así mismo para mantener las aplicaciones y ofrecer servicios a la docencia se dispone de:

- 1 PC por aula para el profesor
- 1 PC para los técnicos
- Servidores.

Entre los servicios y competencias de los técnicos del aula informática podemos destacar:

- Ayuda a los alumnos en la conexión y utilización del Campus Virtual.
- Ayuda a los alumnos para la configuración Wifi.
- Apoyo al profesorado en utilización del Campus Virtual y configuración Wifi.
- Copias de seguridad de los exámenes a través de la unidad de red compartida.
- Ayuda a los alumnos ante cualquier problema de uso del ordenador y del software que contiene.
- Control del uso de los alumnos en cuanto a la utilización de los recursos del aula.
- Control de la impresión y del uso que se hace de la impresora.

- Mantenimiento de los ordenadores a nivel hardware (sustitución de componentes estropeados).
- Mantenimiento de los ordenadores a nivel software (volcado de imagen con el software del aula en caso de fallo en alguna aplicación o actualización de la misma).
- Control y gestión del uso del aula (reserva y publicación de los horarios de docencia y acceso libre).
- Actualización del software del aula y creación de imágenes y volcado de las mismas para el mejor funcionamiento del aula.

El laboratorio de idiomas sirve de apoyo a la formación en idiomas de los alumnos de la Facultad de Turismo. Está disponible tanto para clases regladas como para libre acceso por parte de los alumnos. Dispone de un técnico de medios audiovisuales en el puesto de "técnico de laboratorio de idiomas", perteneciente al servicio "Laboratorio tecnológicos y campus virtual". Su labor consiste en digitalizar y editar todo el material que los profesores necesiten. Con dicho material elabora cuadernillos multimedia que se pondrán a disposición de los alumnos. También se encarga de controlar el acceso de los alumnos y, por último, de realizar todas las labores de mantenimiento que el material informático y audiovisual a su cargo requiere para su correcto funcionamiento.

Posee un aula de cata con 11 cabinas de cata que cumplen exactamente las especificaciones de dimensión y equipamiento de la norma UNE 87004 "Análisis Sensorial. Guía para la instalación de una sala de cata", entre las que destaca agua, luz y baño para muestras de aceite. Cocina adyacente a la sala de cata con estufa de laboratorio frío-calor con un rango de temperaturas entre 2 y 40°C para atemperar muestras, una pequeña nevera, un conjunto de cocina/horno/extractor y un baño de ultrasonido para limpiar. Está dotada de luz roja a la sala para poder enmascarar el color de las muestras, cuando sea necesario o conveniente.

El centro dispone de un aula magna para la celebración de conferencias y eventos de carácter científico. Se sitúa en la planta baja y está equipada con un sistema unipersonal de traducción simultánea con su correspondiente cabina para los intérpretes. Asimismo, dispone de un equipo retráctil de proyección, así como una gran pantalla mecánica. El equipamiento se completa con un equipo de sonido de 180w, 8 columnas de sonorización de 20 W de potencia y 4 altavoces de 5", micrófonos fijos y dinámicos de mano.

La Biblioteca presta servicio a todas las titulaciones del centro. La mayoría de los fondos están dispuestos en librerías de libre acceso para la consulta directa por parte del usuario. Únicamente publicaciones periódicas con antigüedad superior a 6 meses, materiales especiales (DVDs, CDs, mapas, casetes, videocasetes) y libros especialmente valiosos son custodiados en el depósito, pudiendo consultarse previa petición en el mostrador de atención al público.

Por lo que respecta a los servicios que se ofrecen a los usuarios de la Biblioteca, podemos distinguir entre servicios virtuales, ofrecidos a través de la página web de la Biblioteca Universitaria; y presenciales. Destacamos los siguientes:

A) Virtuales:

- Acceso al catálogo bibliográfico (<http://jabega.uma.es/>). Esta aplicación web proporciona acceso autenticado a los usuarios para el acceso a los recursos electrónicos a los que está suscrita la Escuela Universitaria de Turismo.
- Consulta de publicaciones electrónicas de todo tipo (revistas, periódicos, libros, informes, bases de datos, etc.).
- Consulta al propio registro de usuario con posibilidad de renovar préstamos y realizar reserva de materiales.
- Consulta de bibliografías recomendadas para cada asignatura por los profesores que las imparten.
- Boletines de nuevas adquisiciones.
- Formación de usuarios virtual.
- Solicitud de compra de materiales.
- Buzón de sugerencias virtual.

B) Presenciales:

- Consulta en sala.
- Préstamo domiciliario.
- Préstamo interbibliotecario.
- Reproducción de documentos y reprografía.
- Información y referencia.
- Formación de usuarios presencial.
- Prensa diaria.
- Buzón de sugerencias.

La secretaría es uno de los servicios principales de cara al alumnado llevando el registro de su vida académica y siendo el centro de los principales trámites que se realizan en su vida académica. Ofrece los siguientes servicios fundamentales:

- Información a al alumno, profesorado y externos sobre la titulación.
- Gestión del expediente del alumno: matriculas, convalidaciones, reconocimiento, etc.
- Gestión de solicitudes de becas.
- Administración de los grupos de docencia.
- Elaboración, remisión y control de actas para el profesorado.
- Archivo documental / registro.
- Gestión para la expedición de títulos oficiales.
- Expedición de certificaciones académicas.
- Gestión de prácticas de los alumnos.

Toda la información se tramita y se registra digitalmente en servicios centrales mediante la aplicación SGUMA, usándose también la aplicación Minerva para actas que conecta con Alfil (software para la gestión de fichas y notas de alumnos para el profesorado).

Además, el centro dispone de las siguientes instalaciones para la ubicación del profesorado y otros servicios:

- 8 despachos de dirección de los cuales 1 se dedica a gestión económica y otro a la secretaría de dirección
- 1 sala de reuniones de dirección de usos múltiples
- 1 despacho de usos múltiples

Para el profesorado con docencia en el centro se dispone de 28 despachos.

La conserjería se sitúa en la planta baja del edificio en el cual se dispone de dos espacios, uno para almacenar material para la docencia (proyectors de video, portátiles, proyectores de diapositivas, etc.) y un PC para la elaboración de carteles, cuadrantes, etc., así como otro espacio para la atención al público.

De forma general este servicio proporciona tanto a alumnos como a personal docente del centro los siguientes servicios:

- Información.
- Material audiovisual.
- Acceso a las aulas.
- Apertura de ordenadores de las aulas.
- Correo postal.
- Gestión de partes de mantenimiento.

Se dispone de reprografía, situada en la planta baja del edificio, en el que se ofrecen los siguientes servicios:

- Copias tanto en blanco y negro como a color.
- Copias con calidad fotográfica en papel especial.
- Encuadernación de ejemplares simple y con tapa dura (proyectos, tesis, etc.)
- Escáner de documentos y fotografías.
- Papelería general.

Otros servicios de apoyo a la docencia:

a) Plataforma Alfil web:

La plataforma Alfil ofrece la posibilidad de disponer digitalmente de las fichas de los alumnos a cada profesor permitiendo un acceso seguro y conexión con los sistemas de calificaciones y actas de la universidad. Esta plataforma permite al profesorado:

- El acceso electrónico a la ficha de sus alumnos.
- Inclusión de calificaciones parciales.
- Cumplimentación de actas.
- Publicación de notas de acuerdo a la normativa referente a protección de datos.

b) Plataforma de enseñanza del Campus Virtual Tanto alumnos como profesorado tienen acceso al Campus Virtual de la UMA que pretende ser un espacio de comunicación y relación tanto dentro como fuera del aula para el apoyo de la docencia. Las actividades se organizan en base a la herramienta de teleformación Campus Virtual, un entorno de virtual de enseñanza-aprendizaje desarrollado a partir de Moodle, por el Servicio de Enseñanza Virtual de la Universidad de Málaga.

Ofrece las siguientes características y funciones:

- Posibilidad de poner a disposición de los alumnos de material didáctico en línea.
- Posibilidad de calendario.
- Realización de pruebas virtuales.
- Realización de tareas.
- Participación en foros.
- Elaboración de talleres.
- Herramientas de Bases de Datos.
- Herramienta de definición de wiki.

c) Red Wifi de la Universidad de Málaga

Profesores y alumnos pueden acceder a Internet y a la intranet de la Universidad de Málaga a través de un sistema de conexión Wifi.

Adicionalmente el centro dispone de los siguientes servicios e infraestructuras:

- Cafetería.
- Sala de juntas.
- Sala de reuniones.
- Sala de Grados.
- Acceso a discapacitados.

7.1.3. Mecanismos para realizar o garantizar la revisión y el mantenimiento de los materiales y servicios en la universidad y en las instituciones colaboradoras, así como los mecanismos para su actualización

La Universidad de Málaga dispone de un servicio centralizado de mantenimiento cuyo objetivo es mantener en perfecto estado las instalaciones y servicios existentes en cada uno de los Centros. Este servicio se presta en tres vías fundamentales:

- Mantenimiento Preventivo
- Mantenimiento Correctivo
- Mantenimiento Técnico-Legal

Para garantizar la adecuada atención en cada uno de los centros, se ha creado una estructura por Campus, lo cual permite una respuesta más rápida y personalizada.

El equipo lo forman 60 personas pertenecientes a la plantilla de la Universidad, distribuidos entre los 2 Campus actuales: Campus de Teatinos y de El Ejido, junto con los edificios existentes en El Palo, Martiricos, Convento de la Aurora, Rectorado, Parque Tecnológico y el Centro Experimental Grice-Hutchinson. En cada Campus existe un Jefe de Mantenimiento con una serie de oficiales y técnicos de distintos gremios. Esta estructura se engloba bajo el nombre de la Unidad de Mantenimiento, que cuenta además con el apoyo de un Arquitecto y está dirigida por un Ingeniero.

Dada la gran cantidad de instalaciones existentes el personal propio de la Universidad está distribuido en horarios de mañana y tarde. Además, se cuenta con otras empresas especializadas en distintos tipos de instalaciones con el fin de prestar una atención más específica junto con la exigencia legal correspondiente.

La Universidad de Málaga tiene establecido diversos órganos responsables de la revisión, mantenimiento de instalaciones y servicios y adquisición de materiales. El principal responsable es el Vicerrectorado de Infraestructura y Sostenibilidad que está integrado por dos secretariados relacionados con la gestión de los recursos materiales:

- Secretariado de obra y planeamiento (Servicio de conservación y contratación)
- Secretariado de mantenimiento y sostenibilidad (Servicio de mantenimiento).

Las competencias atribuidas a estos órganos de dirección son:

- Planear y supervisar la ejecución de nuevas infraestructuras o de mejora de las existentes.
- Dirigir la gestión de las infraestructuras comunes.
- Adecuar las infraestructuras a las necesidades de la comunidad universitaria.
- Dirigir la gestión del mantenimiento de las infraestructuras.
- Desarrollar los procesos de contratación administrativa de obras.

Este Vicerrectorado tiene establecido un procedimiento denominado gestor de peticiones para tramitar a través de Internet todo tipo de solicitudes de equipamiento y/o mantenimiento.

Este Centro forma parte de la relación de edificios de la Universidad y, por tanto, cuenta con todo el soporte aquí descrito y sus instalaciones están incluidas dentro de las unidades mantenidas por la Universidad de Málaga.

7.1.4.- Recursos disponibles para la realización de las prácticas curriculares y/o prácticas externas en empresas e instituciones distintas a la Universidad de Málaga.

Las prácticas de los alumnos del Grado de Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera se encuentran centralizadas por la plataforma ICARO (<https://icaro.ual.es/uma>), donde se sitúan las ofertas de las empresas a las que puede acceder el alumno. Esta plataforma nace con la intención de formalizar y gestionar las diferentes prácticas, desde su adjudicación hasta su finalización, pasando por un periodo de seguimiento y asesoramiento.

Todas las empresas tienen un convenio en vigor de aplicación al Grado firmado con la UMA. De esta manera se garantiza la realización de las prácticas a todos los alumnos de la titulación.

Para realizar la oferta de práctica se revisará exhaustivamente que el perfil que se solicita concuerda con las competencias del Grado, para así asegurar que los objetivos a cumplir en esta práctica ayudan al afianzamiento de los conocimientos del alumno.

La política de convenios de la Universidad de Málaga está centralizada en el Vicerrectorado de Innovación Social y Emprendimiento. Dichos convenios se firman de forma general para las prácticas de las diferentes titulaciones de la Universidad. La Facultad de Turismo anualmente contacta con las empresas para establecer el número de plazas de prácticas que se ofertarán relacionadas con el sector hotelero, hostelero y gastronómico. Para ello desde el Vicerrectorado de Prácticas y Cooperación Empresarial, junto a secretaria del centro, se establecen los contactos con las empresas y se inician los procesos de asignación con respeto al reglamento de prácticas del centro.

A continuación, se indican los convenios que actualmente están en vigor con la UMA y serían de aplicación a la titulación. Se considera un proceso en desarrollo, en el que se está trabajando para que en el primer año de implantación del Grado se realicen nuevos acuerdos con empresas del sector, con el objetivo de fortalecer aún más el papel que denotan las prácticas en la evolución académica del alumno. De esta forma, se apuesta por mejorar la futura inserción laboral de los graduados aportando mayor madurez educativa-laboral.

No obstante, se han establecido contactos con las empresas que más relación tienen con las salidas profesionales de la titulación y todas las que se detallan, han mostrado su interés por acoger a los alumnos en prácticas, por ello se relacionan en la memoria. Aunque el número de convenios aportados es superior al de número de alumnos de nuevo ingreso, la programación de las prácticas curriculares se encuentra en el cuarto curso de carrera, con lo que hay suficiente tiempo para cerrar nuevos acuerdos específicos que puedan ampliar aún más la oferta.

Todas las plazas ofertadas de prácticas en establecimientos hoteleros y de restauración poseen como tipos de actividad a desarrollar aquellas que están asociadas a las salidas profesionales de la titulación. Entre otras actividades, podemos destacar las siguientes:

- Dirección, gestión y administración en hotelería, restauración y sectores afines.
- Organización de eventos gastronómicos, productos y actividades turísticas asociados a la gastronomía.
- Innovación y promoción en iniciativas y servicios gastronómicos o restauración.
- Departamento de alimentación y bebidas (F&B), gestión de banquetes, convenciones y colectividades.

Se acompaña la relación de convenios actualmente firmados en vigor.

Web de consulta de los [convenios](#)

<https://drive.google.com/drive/folders/1mNMY90-qKg0bLS2X14hCesfYMt0g-CHW?usp=sharing>

Establecimientos hoteleros y de restauración	Año convenio
ACCOR HOTELES ESPAÑA, S.A.	2015
AL RIMA, S.A. (PUENTE ROMANO BEACH RESORT & SPA)	2014
ALGACA PROJECTS, S.L.	2016
AMO HOLIDAYS, SL	2015
APARTUR MARINAS DE NERJA, S.L.	2017
BARCELÓ HOTELS MEDITERRÁNEO, S.L.	2017
BEANBE MALAGA, S.L.	2014
BIHOTEL TORREQUEBRADA , S.L.	2015
CÍRCULO ALFENUS, S.L. (HOTEL PEZ ESPADA)	2015
COMASA S.L (HOTEL LOS JAZMINES)	2015
COMERCIAL SOL DOR 1992 S.L.	2014
CONFIPANTO, S.A.	2014
DIAMOND RESORTS EUROPE LTD.	2015
EMTURAXA, S.L. (HOTEL LA VIÑUELA)	2014
FLOSOLAN, S.L. (HOTEL SAHARA PLAYA)	2016
FUERTE GROUP, S.L.	2017
GALLERY CENTER, S.L.	2016
GESTIÓN HOTELERA ANDALUZA, S.L.	2017
GRUPO DANI GARCÍA	2013
GUIA PRIMERPLATO, S.L.	2014
H. SANTOS D.S.L. (HOTEL MIRAMAR)	2014
HOTEL EUROSTARS ASTORIA (ALEGRO HOTEL, S.L.)	2017
HOTEL EUROSTARS MIJAS (BULSARIA HOTELS, S.L.U.)	2017
HOTEL FUENTE DEL SOL, S.L.	2017
HOTEL GRILL MALAGA, S.L.	2018
HOTEL HILTON GARDEN INN MÁLAGA (GESTHOTEL MÁLAGA, S.L.)	2016
HOTEL HUMAINA	2014
HOTEL LIMA	2016
HOTEL MAINAKE, S.L.	2016
AC HOTEL MÁLAGA PALACIO	2017
HOTEL PLAZA DEL CASTILLO, S.L.	2017
HOTEL TRIBUNA MÁLAGA (CASSIOPEA HOTELS S.L.U.)	2017
HOTEL ZENIT MALAGA	2015
HOTELES COACH, S.A.	2017
HOTELES PYR, S.A.	2015
HOTELES SOL DEL SUR, S.A.	2015
HOTELERA PLAYA GOLF, S.A.	2016
ILUNION HOTELS, S.A.	2016
INEXTUR, S.A. (HOTEL GRAN MELIA DON PEPE)	2015
INMOBRAVA 2009, S.A. (HOTEL PALMASOL)	2016
JAIMAR HOTELES, S.L	2016
LACERTA HOTELS, S.L.	2017

LIRIA DE LAS MARISMAS S.L. (HOTEL-RESTAURANTE CORTIJO DEL ARTE)	2016
MALAGA SUITE SHOWROOM	2016
MARBELLA CLUB HOTEL, S.A	2017
MARESTO, S.A.	2015
MARVERA, S.A (HOTEL FLORIDA SPA)	2016
MELIA HOTELS INTERNATIONAL, S.A.	2016
MELIA HOTELS INTERNATIONAL, S.A. (SOL ALOHA PUERTO)	2018
MELIA HOTELS INTERNATIONAL, S.A. (TRYP GUADALMAR – TRYP ALAMEDA)	2017
MIRASIERRA, S.A.	2015
MYRAMAR DIVISIÓN HOTELERA, S.L	2015
NEXPROM, S.A. (HOTEL SOL DON PABLO)	2015
NH HOTELES ESPAÑA, S.A.	2015
ONACAMPANARIO, S.L	2017
PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.A.	2014
PARATY HOTELES	2015
PETIT PALACE PLAZA MÁLAGA	2013
POSADAS DE ESPAÑA, S.A.	2014
SOCIEDAD DE EXPLOTACION TURISTICA PIERRE VACANCES, S.L.	2014
PINAR HOSPITALITY, S.L.	2014
PROINTUR 2000, S.L. (HOTEL GUADALMEDINA)	2015
RESERVA DEL HIGUERON RESORT, S.L.U.	2018
RIO REAL GOLF HOTEL, S.L.	2017
ROOM MATE, S .A.	2016
SANTA CLARA BEACH S.L. (HOTEL MS MAESTRANZA)	2014
SIDEHOTELES, S.L.	2015
VALENCIANA HOTELERA S.A.	2017
VINCCI HOTELES, S.A.	2017
VRI MANAGEMENT ESPAÑA, S.L.(CLC WORLD)	2014
ZENSUR HOTEL, S.L	2016

Las prácticas de los alumnos del Grado de Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera se encuentran centralizadas por la plataforma ICARO (<https://icaro.ual.es/uma>), donde se sitúan las ofertas de las empresas a las que puede acceder el alumno. Esta plataforma nace con la intención de formalizar y gestionar las diferentes prácticas, desde su adjudicación hasta su finalización, pasando por un periodo de seguimiento y asesoramiento.

Todas las empresas deberán tener un convenio en vigor de aplicación al Grado firmado con la UMA. De esta manera se garantiza la realización de las prácticas a todos los alumnos de la titulación.

Para realizar la oferta de práctica se revisará exhaustivamente que el perfil que se solicita concuerda con las competencias del Grado, para así asegurar que los objetivos a cumplir en esta práctica ayudan al afianzamiento de los conocimientos del alumno.

En el apartado 1.1 de esta memoria se listan los convenios que actualmente están en vigor con la UMA y serían de aplicación a la titulación. Se considera un proceso en desarrollo, en el que se está trabajando para que en el primer año de implantación del Grado se realicen nuevos acuerdos con empresas del sector, con el objetivo de fortalecer aún más el papel que denotan las prácticas en la evolución académica del alumno. De esta forma se apuesta por mejorar la futura inserción laboral de los graduados aportando mayor madurez educativa laboral.

7.2. Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios

En el ámbito de sus respectivas competencias, el Estado español, las Comunidades Autónomas y las Universidades han de adoptar las medidas necesarias para la plena integración del sistema universitario en el Espacio Europeo de Educación Superior, tal y como establece el art. 87 de la ley Orgánica 6/2001 de 21 de diciembre de Universidades y la Ley 15/2003 de 22 de diciembre, Andaluza de Universidades, esta última en su exposición de motivos.

Los actuales recursos de los que consta la Facultad de Turismo resultan suficientes para implantar la nueva titulación que se solicita.