

Memoria Verificación Docente: MBA PROPIO ESHT UNIDEMA

Documentos:

1-MBA Propio en Dirección y
Gestión Emprendedora del Sector
Hostelero y de la Restauración

2-Evaluación

Fecha de Salida:

10/05/2018

Última Revisión

19/11/2021



UNIDEMA



La cumplimentación de este documento servirá para tramitar la aprobación de la/s titulaciones propias en la Comisión Docente de **ESHT UNIDEMA**.



TÍTULO NOMBRE COMPLETO

TÍTULO PROPIO - MBA EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN EMPRENDEDORA DEL SECTOR HOSTELERO Y DE LA RESTAURACIÓN POR ESHT. ESCUELA ADSCRITA UNIDEMA

El presente informe resume la propuesta de curso para su aprobación como Título Propio de **ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO UNIDEMA (En adelante ESHT -UNIDEMA)** a través de los cauces pertinentes que establecen las Normas Regulatoras de los Estudios y Actividades de Formación Permanente de las escuelas adscritas a UNIDEMA.

OBSERVACIONES

Este Título Propio ha sido promovido por el **ESHT -UNIDEMA** y cuenta tanto con el apoyo de UNIDEMA Unidad de Educación más Aprendizaje.

- El Título Propio responde a la colaboración entre **ESHT y UNIDEMA en el marco de colaboración entre entidades adscritas**, así como con el respaldo de ETSINE Business School, para la puesta en marcha del título propio **MBA EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS HOSTELERAS Y DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN** con el objeto de cubrir necesidades de formación de los profesionales y futuros profesionales del sector empresarial en su conjunto.
- El principal objetivo del título es formar a dichos profesionales tanto en las habilidades técnicas propias de la gestión de negocios de hostelería (cocina, alimentación, seguridad alimentaria, entre otros) así como la alta dirección de negocios, necesarias en el mercado actual con conocimientos de competencias en materia legal, tributaria, comunicativa, administrativa, financiera y de gestión integral del ciclo empresarial. La formación tiene un claro componente emprendedor, dando las herramientas necesarias para emprender y dirigir este tipo de compañías tan competitivas en el mercado actual.
- La modalidad del Título Propio es **ONLINE**.
- Al finalizar los exámenes, el alumno recibirá un Diploma Provisional para más tarde recibir el Diploma de MBA en Dirección y Gestión Emprendedora del Sector Hostelero y de la Restauración



FICHA TÉCNICA NUEVO TÍTULO PROPIO

Título Propio	TÍTULO PROPIO - MBA EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN EMPRENDEDORA DEL SECTOR HOSTELERO Y DE LA RESTAURACIÓN POR ESHT. ESCUELA ADSCRITA UNIDEMA
Duración	600 horas
Elevado por	ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO UNIDEMA
Apoyos	<ul style="list-style-type: none"> • Pendiente de colaboración empresarial y asociaciones empresariales.
Docentes	<ul style="list-style-type: none"> • Experto/a en cocina • Experto/a en seguridad e higiene alimenticia • Experto/a en manipulador de alimentos • Experto/a en alimentación y nutrición • Experto/a en Marketing • Experto/a en Finanzas • Experto/a en Tributación • Experto/a en Derecho • Experto/a en optimización empresarial • Experto/a en logística • Experto/a en Lean Manufacturing • Experto/a en Inversión • Experto/a en Contabilidad • Experto/a en Recursos Humanos y Contratación de personal
Descripción	<p>ESHT considera como uno de sus principales valores, la formación continua de profesionales que dentro de un sector determinado como el caso del sector de la alta dirección empresarial en negocios de hostelería y turismo.</p> <p>El equipo docente así como las instalaciones y el apoyo educativo se prioriza para dar sentido a una titulación tan exigida como es la de dicha dirección así como el emprendimiento en el marco de la formación impartida.</p>
Dirigido a	Alumnos que deseen incorporarse a la alta dirección. Experimentar el emprendimiento por cuenta propia desarrollando modelos de negocio funcionales en el entorno de la hostelería y restauración.
Modalidad	ONLINE
Entidades con las que colaborar	NO PROCEDE
Tasas y matrícula	5.000,73€ Tasas, Diploma e Impuestos Incluidos. Becas a convenir
Observaciones	-



Cod.(*)	NOMBRE DEL TÍTULO PROPIO	CREDITOS UNIDEMA	PRACTICAS CURRICULARES EN EMPRESA (**)
MBAOnlineESHT	TÍTULO PROPIO - MBA EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN EMPRENDEDORA DEL SECTOR HOSTELERO Y DE LA RESTAURACIÓN POR ESHT	NO PROCEDE	SI/NO/A CONVENIR

(*)Código: Agrupación de letras y números que referencien de manera única el título propio.

(**)SI: El título contiene al menos una asignatura /materia optativa o troncal para la realización de prácticas en empresa

(**)NO: El título no contempla la obligatoriedad de realizar prácticas en empresa

RAMAS DEL CONOCIMIENTO

Artes y Humanidades	<input type="checkbox"/>	Ciencias de la Salud	<input checked="" type="checkbox"/>
Ciencias Sociales y Jurídicas	<input checked="" type="checkbox"/>	Ingeniería y Arquitectura	<input checked="" type="checkbox"/>
Ciencias	<input type="checkbox"/>	Hostelería y Turismo	<input checked="" type="checkbox"/>



JUSTIFICACIÓN DOCENTE Y METODOLOGÍA.

La ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO UNIDEMA es una destacada y consagrada Escuela adscrita a UNIDEMA. El alma de la escuela es la de impartir docencia de manera semipresencial, impulsando la esencia flexible y adaptada de la propia estrategia educativa de UNIDEMA

El carácter educativo de la entidad se sostiene sobre dos pilares o “patas” fundamentales: Educación a distancia-Semipresencial y la Empleabilidad. La primera de ellas se consigue gracias a una apuesta firme en desarrollar las herramientas tecnológicas necesarias. La segunda, gracias a generar contenidos adaptados, resultado del contacto directo con el entorno económico y empresarial, siendo termómetro con el que tomar temperatura del entorno, adaptando siempre la formación a las necesidades de mercado, todo lo anterior se consigue gracias a una formación propia, no reglada, con materia académica actualizada. El MBA en Dirección Emprendedora del Sector de la Restauración, viene a completar y cubrir no solo una necesidad en un fuerte sector económico de la sociedad como es la restauración, sector que, en el ámbito donde se enmarca, es el mayor generador de empleo a nivel Nacional, sino, a fortalecer, desde la base, el pilar fundamental del crecimiento socio-económico; **la creación de Empresas.** Formación de vanguardia para emprendedores, tanto desde la técnica como desde el punto de vista de la gestión.

VENTAJAS

- Apuesta decidida por los contenidos prácticos.
- Docentes de reconocido prestigio profesional en empresas del sector.
- Equipo consolidado y de avalada reputación en el ámbito empresarial.
- Plazas limitadas.
- 600 Horas.
- Horario flexible.
- Convenio con Banco de reconocido prestigio para el pago de tasas

PROGRAMA ACADÉMICO

Bloques docentes por asignaturas.

UNIDADES/TEMAS	EPÍGRAFES	CONTENIDOS	CONTENIDOS ESPECÍFICOS
I BLOQUE- HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN. COCINA Y GESTIÓN GASTRONÓMICA. ALIMENTACIÓN Y NUTRICION			
Asignatura Cocina y Gastronomía para Emprendedores y Personas Directivas Sector Hostelero			
Introducción			
Filosofía de los Alimentos - Primera Parte	SALUDOS.		
	Los Alimentos.		
	Los cereales.		
	Vegetales.		
	Las hortalizas.		
	Las verduras.		
	Los tubérculos.		
	Las leguminosas.		
	Los bulbos.		
	Las coliflores y alcachofas.		
	Las semillas.		
	Los frutos secos.		
	Las frutas.		
	Las flores comestibles.		
	Las especias o condimentos.		
Los chocolates y cafés.			
El chocolate.			
Filosofía de los Alimentos - Segunda Parte	Huevos y huevas.		
	Lácteos y derivados.		
	La carne.		
	Los insectos.		
	Caracoles.		
	Pescados.		
Los mariscos.			
Asignatura Alimentación y Nutrición. Seguridad e Higiene Alimentaria.			
Alimentación y Nutrición - Tema 1- Introducción	1.- Introducción		
	2.- Las funciones.		
	3.- Clasificación de los alimentos.		
Necesidades Nutricionales. Dieta Equilibrada. Parte 2	GRUPO DE ALIMENTOS Y RACIONES.		
	DIETA MEDITERRÁNEA.		
Necesidades Nutricionales. Dieta Equilibrada-Parte 1	Pirámide Alimenticia.	GRASAS	
		PROTEÍNAS	
		HIDRATOS DE CARBONO	
	Métodos de Comprobación.	Índice de Masa Corporal. IMC.	
	NECESIDADES ENERGÉTICAS.		
Tema 4: Hidratos de Carbono			
Tema 5: Lípidos o Ácidos Grasos			
Tema 6: Proteínas			

Tema 7: El Agua			
Tema 8: Minerales y Vitaminas			
Tema 9: Seguridad de los Alimentos			
II BLOQUE – MANIPULACIÓN E HIGIENE ALIMENTARIA. SEGURIDAD Y SALUD EN HOSTELERÍA			
Asignatura Manipulación de Alimentos			
Manipulación de Alimentos - Tema 1	1. INTRODUCCIÓN		
	2. CONCEPTOS BÁSICOS		
	3. MANIPULACION HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS		
	4. LOCALES		
	5. UTILLAJE		
	6. HIGIENE PERSONAL		
	7. INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		
Manipulación de Alimentos - Tema 2	8. HIGIENE ALIMENTARIA		
	9. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
	10. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS		
Manipulación de Alimentos - Tema 3	11. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
	12. SISTEMAS DE AUTOCONTROL		
Asignatura PRL			
Curso PRL - Sección I	1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.	El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo.	
		Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.	
		Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.	
	2. Riesgos generales y su prevención.	Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.	
Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo.			

		La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.	
		Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.	
		Planes de emergencia y evacuación.	
		El control de la salud de los trabajadores.	
	3. Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa.		
4. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.		Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.	
		Organización del trabajo preventivo: «rutinas» básicas.	
		Documentación: recogida, elaboración y archivo.	
5. P.A			
Curso PRL - Sección II			
III BLOQUE – DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS			
ASIGNATURA MARKETING DIGITAL			
INTRODUCCIÓN. UNIDAD 1	¿Qué es el marketing?		
	Evolución del marketing		
	Marketing web		
	Comunicación Digital		
MARKETING DIGITAL. UNIDAD 2	Métricas de costes en marketing	- CPC - CPM - CPL - CPA	
ANALÍTICA WEB. UNIDAD 3	Analítica web		
	KPIs de un proyecto web	Conversiones Ventas Visitas Tiempo en página % de rebote Etc.	
	Configuración de la analítica de una página web	Objetivos / Conversiones Comercio electrónico	Google Analytics Google

			Search Console
BRANDING. UNIDAD 4	Branding Digital	- ¿Qué es la identidad de marca y qué elementos tiene? - ¿Cómo hacer branding con una marca? Ejemplos	
PPC. UNIDAD 5	Google Ads	- SEM: publicidad pagada - Display	GOOGLE ADS
	Youtube Ads	Tipos de publicidad en video: - Display - Anuncios	
	- SEM: publicidad pagada - Display - Social Ads	FACEBOOK ADS TWITTER ADS LINKEDIN ADS	
SOCIAL MEDIA. UNIDAD 5	Redes sociales	- Social media	FACEBOOK TWITTER INSTAGRAM
	Aumentar comunidad		Creación de sorteos y acciones para conseguir seguidores
	Fidelizar comunidad	Descuento para seguidores Chatbots	
SEO. UNIDAD 6	Introducción	- ¿Qué es el posicionamiento? ¿Qué tipos hay?	BREVE DESARROLLO DE SEO Y SEM "para diferenciarlos"
	Introducción al SEO	- Introducción al SEO - Las 3 patas del SEO - SEO en una estrategia de Mk Digital	
	Marketing de contenidos	¿Qué es? Funnel de contenidos Beneficios del MK contenidos - FASES del MK contenidos	
	Arquitectura Web	#¿NOMBRE?	- UX y UI - CRO
	Posicionamiento orgánico SEO	#¿NOMBRE?	
	Palabras clave	- Keyword Research	HERRAMIENTAS BUSCADOR PALABRAS LONG TAIL

EMAIL MARKETING. UNIDAD 7	Email Marketing	Promoción y campañas de venta de productos en un ecommerce	MAILCHIMP
Asignatura Contabilidad Financiera			
Tema 1 - Conceptos Generales. Libros y Principios Contables	1-CONCEPTO Y OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD		
	2-EL PLAN GENERAL CONTABLE	2.1-Introducción	
		2.2-Concepto y composición del Patrimonio	
		2.3-Inicio de la actividad Empresarial	
		2.4-La Estructura Económica (Activo)	
		2.5-La Estructura Financiera (Pasivo)	
		2.6-Análisis del Patrimonio	
		2.7-Patrimonio Neto y Balance	
	3. LIBROS DE CONTABILIDAD	3.1-El libro diario	
		3.2- El libro mayor	
		3.3- Libro de Inventarios y Cuentas Anuales	
	4-PRINCIPIOS CONTABLES		
	Tema 2 - El Balance de Situación. Las Cuentas	2-ACTIVO: ESTRUCTURA	2.1-Los activos no corrientes
2.2-Los activos corrientes			
3-PASIVO: ESTRUCTURA		3.1-Pasivo No Corriente	
		3.2-Pasivo Corriente.	
4. PATRIMONIO NETO			
5-FINANZAS EN EL ACTIVO Y EL PASIVO		5.1-Situación Patrimonial	
6-HECHOS CONTABLES. CAMBIOS EN EL BALANCE			
LAS CUENTAS			
7-INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS GENERALES			
8-LOS DOCUMENTOS			
9-LAS CUENTAS		9.1-Introducción	
		9.2-Clases de cuentas	
10-PARTIDA DOBLE			
11-Registro			
Tema 3 - Activo Fijo. Amortizaciones. Provisiones y Periodificaciones	1-AMORTIZACIONES	1.1-Concepto	
	2-Amortización del inmovilizado material	2.1-Cálculo del valor de amortización	

		2.2-Determinación valor del gasto amortizable	
		2.3-Métodos de Amortización	
		2.4-Métodos	
		2.5-Contabilización de las amortizaciones.	
	3-Amortización del inmovilizado intangible.	3.1-Concepto y elementos del inmovilizado intangible	
		3.2-Normas particulares	
		3.3-Fondo de Comercio	
	4-DEPRECIACIÓN. CONCEPTO		
	5-DETERIORO DE VALOR		
	6-INGRESOS A DISTRIBUIR		
	7- PERIODIFICACIÓN. AJUSTES CONTABLES		
	8- PROVISIONES		
Tema 4 - Existencias	1-EXISTENCIAS. CONCEPTO	1.1-Clases de existencias	
	2-CRITERIOS DE VALORACIÓN DE EXISTENCIAS	2.1-Valoración de entradas en almacén	
		2.2-Valoración de salidas	
	3-CORRECCIONES DE VALOR POR DEPRECIACIÓN		
4-EL INVENTARIO DE EXISTENCIAS			
Tema 5 - Cuenta de Resultados. Resultados	1-EL RESULTADO DE UN PERÍODO CONTABLE	1.1-Introducción	
		1.2-Calcular el resultado periódico. Metodología	
	2-CONTABILIZACIÓN DE INGRESOS Y GASTOS DEL PERÍODO	2.1-Ingresos	
		2.2-Gastos	
		2.3-Ajustes por periodificación	
	3-LOS RESULTADOS EN EL BALANCE		
	4-CUENTAS DE GESTIÓN		
	5-INGRESOS Y GASTOS PGC		
	6-CONTABILIZACIÓN DEL IVA		
	7-CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS		
	8-REGULARIZACIÓN DE LAS CUENTAS DE INGRESOS Y GASTOS	8.1-Introducción	
8.2-Distribución de beneficios			
Asignatura Gestión Financiera de la Empresa			
Tema 1 - Introducción a la Gestión Financiera	1-CONCEPTOS BÁSICOS. EL OBJETIVO DE LA EMPRESA		

	2-ENTORNO FINANCIERO DE LA EMPRESA		
	3-INSTITUCIONES FINANCIERAS	3.1-Entidades de Depósito y Crédito	
		3.1.1-Instituto de Crédito Oficial	
		3.2.2-Empresas de Servicio de Inversión	
		3.2-Empresas aseguradoras	
		3.3-Instituciones de Inversión Colectiva	
	4-MERCADOS FINANCIEROS		
	5-FLUJO FINANCIERO		
Tema 2 - Gestión Financiera de la Empresa	1-RECURSOS FINANCIEROS DE LA EMPRESA		
	2-LA ESTRATEGIA FINANCIERA		
	3-LA RENTABILIDAD Y LA OPCIÓN CAPITAL – DEUDA		
	4-EL APALANCAMIENTO FINANCIERO		
	5-ESTRUCTURA DEL PASIVO		
	6-INFLACIÓN		
Tema 3 - Financiación Interna	1-INTRODUCCIÓN		
	2-AMORTIZACIONES Y DEPRECIACIONES COMO MEDIO DE FINANCIACIÓN	2.1-Efecto LOHMANN.RUCHTI	
	3-DECISIONES DE INVERSIÓN		
Tema 4 - Financiación Externa	1-EXISTENCIAS. CONCEPTO	1.1-Clases de existencias	
	2-CRITERIOS DE VALORACIÓN DE EXISTENCIAS	2.1-Valoración de entradas en almacén	
		2.2-Valoración de salidas	
	3-CORRECCIONES DE VALOR POR DEPRECIACIÓN		
	4-EL INVENTARIO DE EXISTENCIAS		
Tema 5 - Presupuesto de Tesorería	1-INTRODUCCIÓN		
	2-FLUJOS FINANCIEROS		
	3-OBJETIVOS		
	4-PREVISIONES DE TESORERÍA		
Asignatura Análisis de Inversiones			
Tema 1 - Inversión por Excedente de Tesorería	1-INTRODUCCIÓN		
	2-VARIABLES DE INVERSIÓN		
	3-EXCEDENTES DE TESORERÍA		
	4-DEPÓSITOS BANCARIOS	4.1-Cuentas corrientes	
		4.2-Cuentas de ahorro	

		4.3-Cuentas de alta remuneración	
		4.4-Depósitos a plazo fijo	
		4.5-Depósitos de riesgo	
	5-Deuda Pública	5.1-Letras del tesoro	
		5.2-Bonos y obligaciones del Estado	
		5.3-Derivados emitidos por el Estado	
	6-DEUDA PRIVADA.	6.1-Pagarés	
		6.2-Bonos y obligaciones convertibles	
Tema 2 - Análisis de Proyectos de Inversión	1-INTRODUCCIÓN		
	2-MODELO DE NEGOCIO. INTRODUCCIÓN	2.1-Lienzo de negocio.	
		2.2-Tipos de modelo de negocio disruptivos.	
	3-ANÁLISIS ESTRATÉGICO		
	4-ANÁLISIS ECONÓMICO		
	5-ESTUDIOS DEL PROYECTO DE INVERSIÓN	5.1-Presupuesto Previsional Flujos de Caja	
		5.2-Evaluación Económica	
Asignatura Fundamentos del Derecho. Aplicación del Derecho Empresarial			
Tema 1 - Derecho Constitucional	1-LA CONSTITUCIÓN: CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES		
	2-LAS CORTES GENERALES		
	3-EL GOBIERNO		
	4-EL PODER JUDICIAL		
	5-EL TRIBUNAL CONSTITUCIONAL		
	6-LA ORGANIZACIÓN TERRITORIAL DEL ESTADO. EL REPARTO DE COMPETENCIAS.		
	7-TIPOS DE NORMAS LEGALES		
Tema 2 - Derecho Civil	1-INTRODUCCIÓN AL DERECHO CIVIL		
	2-DERECHO DE LAS PERSONAS	2.1-Las personas físicas	
		2.2-Las personas jurídicas	
	3-DERECHO DE FAMILIA		
	4-OBLIGACIONES Y CONTRATOS		
	5-DERECHOS REALES		
Tema 3 - Derecho Mercantil	1-CONSIDERACIONES PREVIAS		
	2-EL EMPRESARIO PERSONA FÍSICA		
	3-LA EMPRESA. PERSONA JURÍDICA		
	4-SOCIEDADES LIMITADAS		
	5-SOCIEDADES ANÓNIMAS		

	6-CONTABILIDAD EN LA EMPRESA	6.1-Registro Mercantil	
		6.2-Contratos	
		6.2.1-Contratos con Consumidores	
		6.2.2-Contratos Mercado Bienes	
	7-DERECHO CONCURSAL	7.1-Declaración de concurso	
		7.2-Auto de declaración de concurso	
		7.3-Administración Concursal	
		7.4-EL CONCURSO	
Tema 4 - Contratos del Sector Público	1-CUESTIONES BÁSICAS		
	2-TIPOS DE CONTRATOS ADMINISTRATIVOS		
	3-CONTRATOS MENORES (artículo 118 LCSP)		
	4-PROCEDIMIENTOS DE ADJUDICACIÓN		
	5-OBJETO (presupuesto base de licitación, valor estimado, precio del contrato y su revisión)		
	6-PLIEGOS (de cláusulas administrativas y pliegos de condiciones técnicas)		
	7-CONCLUSIONES Y CONSEJOS		
	ANEXO: PLATAFORMA DE CONTRATACIÓN DEL ESTADO`		
Tema 5 - Anexo - Derecho aplicado para la empresa y emprendedores			
Asignatura Tributación y Hacienda Pública			
Tema 1 - IRPF	1-RÉGIMEN JURÍDICO		
	2-NATURALEZA, OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN		
	3-HECHO IMPONIBLE		
	4-CONTRIBUYENTE		
	5-PERÍODO IMPOSITIVO, DEVENGO Y CRITERIOS DE IMPUTACIÓN TEMPORAL		
	6-INDIVIDUALIZACIÓN DE RENTAS		
	7-BASE IMPONIBLE		
	8-BASE IMPONIBLE		
Tema 2 - Impuesto sobre Sociedades IS	1-INTRODUCCIÓN		
	2-RÉGIMEN JURÍDICO		
	3-NATURALEZA Y ÁMBITO DE APLICACIÓN		

	4-HECHO IMPONIBLE			
	5-EL SUJETO PASIVO: CONTRIBUYENTE			
	6-EXENCIONES			
	7-BASE IMPONIBLE			
	8-IMPUTACIÓN TEMPORAL DE INGRESOS Y GASTOS			
	9-AMORTIZACIONES			
	10-DETERIOROS			
	11-GASTOS NO DEDUCIBLES			
	12-ESQUEMA DE LIQUIDACIÓN DEL IMPUESTO DE SOCIEDADES			
Tema 3 - Impuesto Valor Añadido IVA	1-RÉGIMEN JURÍDICO			
	2-NATURALEZA, OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL IMPUESTO			
	3-HECHO IMPONIBLE	3.1-Entregas de bienes y prestaciones de servicios		
		3.2-Adquisiciones intracomunitarias		
		3.3-Importaciones.		
	4-SUJETOS PASIVOS			
	5-LUGAR DE REALIZACIÓN DEL HECHO IMPONIBLE			
	6-DEVENGO			
7-BASE IMPONIBLE				
8-FUNCIONAMIENTO DEL IMPUESTO				
Tema 4 - Impuesto Transmisiones Patrimoniales ITP	1-RÉGIMEN JURÍDICO			
	2-ESTRUCTURA			
	3-NATURALEZA Y ÁMBITO DE APLICACIÓN			
	4-TRANSMISIONES PATRIMONIALES ONEROSAS			
	5-ACTOS JURÍDICOS DOCUMENTADOS			
	6-OPERACIONES SOCIETARIAS			
	7-DISPOSICIONES COMUNES			
Tema 5 - Tributación de empresas digitales	1-INTRODUCCIÓN			
	2-IRPF			
	3-IS			
	4-IVA			
	5-RESUMEN			
Asignatura Economía. Fundamentos de la Economía Empresarial				
Tema 1 - Macroeconomía y empresa	0-INTRODUCCIÓN			
	1-ECONOMÍA Y EMPRESA			

	2-TIPOS DE BIENES, SERVICIOS Y FACTORES PRODUCTIVOS			
	3-TEORÍAS ECONÓMICAS	3.1-Teoría económica clásica		
		3.2-Teoría neoclásica		
		3.3-Teoría moderna		
	4-Conceptos clave	4.1-El Producto Interior Bruto (PIB)		
		4.2-El Producto Nacional Bruto (PNB)		
		4.3-Agregados Monetarios		
		4.4-Inflación		
		4.5-Dinero		
		4.6-Evolución del Dinero		
		4.7-Teoría del Crédito Circulante		
		4.8-Desempleo		
		4.9-La teoría de los ciclos económicos		
		4.9.1-Teoría del ciclo Keynesianas (endógenas)		
		4.9.2-Teoría Austriaca del ciclo (exógena)		
		4.10-Política Económica		
	5-LA EMPRESA. BREVE PASO POR LA HISTORIA			
Tema 2 - Economía y Mercados. Tipos	1-INTRODUCCIÓN			
	2-EQUILIBRIO EN LOS MERCADOS	2.1-Demanda		
		2.2-Oferta		
	3-TIPOS DE MERCADO	3.1-Competencia perfecta		
		3.2-Competencia imperfecta. Monopolio.		
		3.3-Competencia imperfecta. Oligopolio.		
		3.4-Competencia Monopolística.		
	4-FACTORES DE PRODUCCIÓN Y ANÁLISIS DE COSTES			
5-UTILIDAD				
6-TIPOS DE COSTE				
7-BENEFICIO				
Asignatura Recursos Humanos. Concepto de Trabajador. Contratación				
Tema 1 - Concepto de trabajador. Trabajo por cuenta ajena.	1-Trabajador por cuenta ajena	1.1-Definición y procesos		
		1.2-El contrato laboral: Indefinido		

		1.3-El contrato laboral: Temporal		
		1.4-El contrato laboral: Por obra y servicio		
		1.5-Obligaciones y procedimientos		
	2-Ámbito laboral. Indicios de fraude y otros tipos de contrato laboral	2.1-Infracciones	2.1.1-Tipos de infracciones 2.1.2-Sujetos responsables de la infracción	
	Anexo. Cuantía de infracciones	¿Cuáles son las cuantías de las multas y la autoridad competente para imponerlas?		
		Procedimiento sancionador		
		Procedimiento liquidatorio		
		Actas de liquidación		
		Tablón Edictal Único		
Tema 2 - Concepto de trabajador II. Trabajadores no afectos a la legislación laboral	1-INTRODUCCIÓN			
	2-TRABAJO REALIZADO COMO TRABAJADOR POR CUENTA PROPIA (AUTÓNOMO)	2.1-Inscripción y alta en Hacienda		
		2.2-Inscripción y alta en la Seguridad Social		
	3-TIPOS DE CONTRATOS /TRABAJOS	3.1-Contrato de ejecución de obra		
		3.2-Contrato de arrendamiento de servicios		
		3.3-Contrato de franquicia		
		3.4-Los trabajos familiares, benévolo, amistoso y de buena vecindad	3.4.1-Becas y prácticas no laborales	
			3.4.2-Trabajos familiares	
		3.5-Miembros del Consejo de administración de una sociedad mercantil		
		3.6-Función Pública: Los funcionarios		
3.7-Otros tipos de contrato de forma breve:	3.7.1-El contrato de agencia			
	3.7.2-El contrato de transportista con vehículo			

			propio (mercancías)
			3.7.3-Las relaciones laborales especiales
Tema 3 - Tipos de contratación.	1-INTRODUCCIÓN	1.1-Ventajas	
		1.2-Inconvenientes	
		1.3-Introducción, finalización, igualdad entre trabajadores	
	2-CONTRATACIÓN DE OBRA Y SERVICIO (Trabajo Temporal)	2.1-El contrato de obra común	
	3-LA CONTRATACIÓN DE TRABAJADORES INTERINOS	3.1-Interinidad definición	Caso especial para excedencias(i nterinidad)
		3.2-Formalización	
Emprendimiento II - Licencias Actividad Económica			
Módulo 1	Introducción		
Módulo 2	Pasos previos a la licencia – Licencia de Actividad Económica		



Distribución de la carga lectiva:

- 400 Horas estudio online.
- 100 Horas documentación y análisis temarios y anexos.
- 70 Horas lectura y comprensión temario.
- 30 Horas preparación y realización de evaluables.

Duración

HORARIOS/MATRÍCULA/PRECIO



Clases mediante plataforma online.

El periodo de matrícula está disponible hasta cubrir plazas.

El precio total del curso es de **5.000,73 €**. Impuestos y todo tipo de tasas incluidos.

TITULACIÓN Y RECONOCIMIENTO

Una vez superado el curso, el alumno obtendrá:

1-Título propio de **MBA en Dirección y Gestión Emprendedora del Sector Hostelero y de la Restauración por ESHT** acreditado por UNIDEMA con anotación en expediente de:

1.1- Obtención curso de Manipulador de Alimentos Acreditado por UNIDEMA (previo aprobado examen).

1.2-Obtención Curso Básico en Prevención en Riesgos Laborales (Extendido a 60 Horas) (previo aprobado de examen).



EVALUCACIÓN

INTRODUCCIÓN

En primer lugar, te damos la bienvenida al MBA en Dirección y Gestión Emprendedora del Sector Hostelero y de la Restauración Escuela adscrita a UNIDEMA.

El presente documento es un resumen de la metodología de evaluación del MBA, que constará de una única parte:

- Exámenes. (100% Nota final)

EXÁMENES

Dentro del Aula Virtual comprobarás el MBA se compone de diversas áreas académicas, de asignaturas. En las asignaturas que, a continuación, se detallan, encontrarás un examen final. El examen es tipo test y al finalizar el mismo encontrarás la nota. El objeto del MBA es el aprendizaje activo, y no busca en ningún caso la acción punible hacia el alumno, lo que se materializa en exámenes sin límite de convocatoria. Mientras la matrícula del MBA esté activa, el alumno puede volver a repetir el examen tantas veces como estime hasta adquirir los conocimientos necesarios. La media de las notas obtenidas en los exámenes tendrá una ponderación sobre la nota final del MBA del 100%. Un 10 de media en todos los exámenes significará un 10 en la nota final del MBA.

1. Alimentación y Nutrición.
2. Manipulación de Alimentos.
3. PRL.
4. Marketing Digital.
5. Contabilidad Financiera.
6. Gestión Financiera de la Empresa.
7. Análisis de Inversiones.
8. Economía. Fundamentos de la Economía Empresarial.
9. Recursos Humanos.