



**MÁSTER DE
FORMACIÓN
PERMANENTE EN
DISEÑO DE
ESPACIOS
GASTRONÓMICOS
Y HOTELEROS**



**Universidad
Europea Online**



Índice

1. Introducción
2. Aspectos diferenciales
3. Metodología online
4. ¿A quién se dirige?
5. Plan de estudios



INTRODUCCIÓN

La Universidad Europea e IADE, Escuela de Diseño con más de 60 años de experiencia en el campo del diseño, se unen para ofrecerte el único **Máster oficial en Diseño de Espacios Gastronómicos y de Hostelería**.

Si tu objetivo es potenciarte como profesional del diseño dentro de la industria de la hostelería o liderar un proyecto integrado desde cero para una marca de restauración, sin duda este es tu máster. Alineado con las nuevas necesidades del sector, en el **Máster en Diseño de Espacios Gastronómicos y Hoteleros Online**, se diseña un sólido programa en el que comprenderás todas y cada una de las fases y estadios de un proyecto, desde las fases preliminares de concepción de ideas y narrativas, hasta la elaboración de un proyecto integrado, donde la iluminación, acústica, las tendencias o los materiales Contract son ejes fundamentales en su desarrollo.

Recibirás una formación integral de la mano de destacados profesionales con una dilatada experiencia internacional en la industria del diseño en el ámbito de la hostelería y la restauración. Estos expertos compartirán contigo su perspectiva práctica del sector, facilitándote la construcción de una red de contactos sólida que se traducirá en valiosas oportunidades profesionales.

ASPECTOS DIFERENCIALES

- **Pioneros**

Somos la primera y única universidad en combinar la flexibilidad del estudio online con Grados y Másteres Oficiales de moda e interiores, creando el primer Máster en Diseño de Espacios Gastronómicos y Hoteleros Online.

- **Sostenibilidad e innovación**

El impulso de soluciones sostenibles y tecnológicas, desde el no hacer, rehacer y deshacer como pilares fundamentales del máster, buscando la eficiencia técnica y el compromiso social y medioambiental.

- **Conexión empresarial**

El Máster te conecta con profesionales del mundo del hospitality a nivel global. Nuestra red de contactos te proporcionará oportunidades únicas, desde la entrada a ferias exclusivas hasta colaboraciones con marcas de renombre.

- **Fusiona creatividad y estrategia**

Sumérgete en un entorno que fomenta la expresión artística mientras adquieres habilidades sólidas en gestión y comunicación. Nuestro programa equilibra la pasión por el diseño con la visión estratégica necesaria para destacar en la industria.

METODOLOGÍA ONLINE



La metodología online de la Universidad Europea se centra en el estudiante y en garantizar un aprendizaje eficaz y personalizado, acompañándolo en todo momento para que logre sus objetivos. La tecnología y la innovación nos permiten ofrecer un entorno dinámico y motivador, con la flexibilidad que necesita y las herramientas que aseguran la calidad formativa.

El sistema de aprendizaje de la Universidad Europea Online se basa en un aprendizaje experiencial, con el que aprenderás de una forma fácil y dinámica, a través de casos prácticos, recursos formativos, participación en debates, asistencia a clases virtuales y trabajo individual y colaborativo, lo que favorece el

Durante tu proceso de aprendizaje, contarás con varios recursos que te facilitarán el proceso: aprendizaje. clases virtuales, que te permitirán participar y realizar tus propias aportaciones como si estuvieses en una clase presencial, cuyo contenido queda grabado para que puedas acceder a él; claustro formado por expertos que te guiarán y apoyarán durante todo tu aprendizaje, junto con los asistentes de programa y de experiencia al estudiante. Además, contarás con un sistema de evaluación continua, con un seguimiento por parte de los profesores, y un Campus Virtual que te permite acceder en todo momento a los materiales.



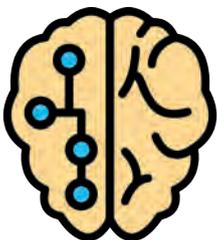
Evaluación Continua

Sistema de evaluación del estudio que permite al estudiante asimilar los contenidos de forma progresiva y eficaz según avanza el curso.



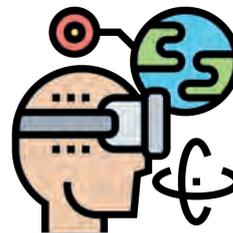
Personalización

Centrada en garantizar en todo momento un aprendizaje eficaz, flexible y adaptado en forma y contenido a las necesidades del estudiante.



Tecnología e Innovación

Campus virtual basado en una plataforma ágil, que favorece el aprendizaje colaborativo y las herramientas que aseguran la calidad formativa.



Contenido Interactivo

Recursos dinámicos para facilitar la comprensión del contenido y motivar al estudiante a ampliar sus conocimientos: clases magistrales, seminarios y tutorías semanales virtuales.



Apoyo Docente

3 figuras especializadas en la modalidad online: claustro docente, asistentes de programa y equipo de experiencia al estudiante. Su objetivo es apoyar el mejor desarrollo del alumno y resolver todas sus dudas.



Networking

Los estudiantes online tendrán acceso a la red Alumni, profesores y empresas. Se incrementa el valor de mercado de los perfiles de los alumnos, creando profesionales altamente atractivos en el mercado laboral.

¿A QUIÉN SE DIRIGE?

PERFIL DEL ALUMNO

El Máster en Diseño de Espacios Gastronómicos y de Hostelería, está pensado para aquellas personas que quieran obtener un aprendizaje que responde a los principales desafíos del sector de la de la hostelería y la restauración. Esta aproximación contemporánea de la industria, impulsada por docentes en activo dentro del ámbito profesional, es un aspecto distintivo de la formación. Este Máster es perfecto para...

- Graduados en Enseñanzas Artísticas, Diseño de cualquier especialidad, Bellas Artes, Ingenierías, Arquitectura o Arquitectura Técnica que quieran complementar su perfil profesional con esta especialidad.
- Perfiles profesionales o académicos con experiencia en los distintos campos del diseño*.
- Profesionales vinculados a la decoración, la hostelería, los espacios gastronómicos o el arte*.
- Estudiantes en grado (relacionado con diseño o bellas artes, ingeniería o arquitectura superior o técnica) de último curso, con la matrícula condicionada hasta completar el grado.
- Acceso por experiencia profesional de mínimo 6 meses (relacionada con el sector) con acreditación oficial (vida laboral o similar) o escrito de la entidad/ empresa con las fechas y funciones de colaboración.
- Los estudiantes de grado formativo con prácticas completadas.

SALIDAS PROFESIONALES

Marca propia:

- Interiorista –restaurantes, hoteles, incluyendo habitaciones y espacios residenciales y todas las zonas públicas incluyendo: accesos, lobby, espacios de circulación, distintos tipos de restaurantes, spa y espacios exteriores, gimnasio y zonas de reuniones entre otros.
- Marketing y branding de espacios hoteleros.
- Marketing y branding de espacios gastronómicos.
- Lighting designer.
- Estilismo.
- Consultor.

Trabajo en empresa:

- Estudios de Interiorismo.
- Estudios de Arquitectura.
- Cadenas hoteleras.
- Grupos de restauración.
- Tiendas de Decoración.
- Fábricas de Mobiliario.
- Consultoras de Imagen y Decoración.
- Empresas de Equipamiento de restaurantes y espacios gastronómicos.
- Empresas de visualización arquitectónica 3D.
- Revistas y blogs de decoración.

PLAN DE ESTUDIOS

Primer semestre

- M1 Historia del interiorismo, creación, evolución y desarrollo de los espacios hoteleros y gastronómicos. Branding & naming. (6 ECTS)
- M2 Narrativas, concepto y storytelling. (6 ECTS)
- M3 Acústica, iluminación y color en espacios hoteleros y gastronómicos. (6 ECTS)
- M4 Responsabilidad en el diseño y sostenibilidad. (6 ECTS)
- M9 Trabajo fin de máster. (4,5 ECTS)

Segundo semestre

- M5 Proyectos de diseño interior en espacios hoteleros. (7 ECTS)
- M6 Proyectos de diseño interior en espacios gastronómicos. (7 ECTS)
- M7 Tendencias y participantes en la creación y gestión de los espacios hoteleros. (6 ECTS)
- M8 Materiales, detalles, codificación y especificación en el mundo contract. (7 ECTS)
- M9 Trabajo fin de máster. (4,5 ECTS)



Universidad
Europea Online