



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

Grao en Xestión de Empresas
Hostaleiras

Curso Superior de Chef en
Cociña e Pastelería

www.cshg.gal

CHES

Información Xeral

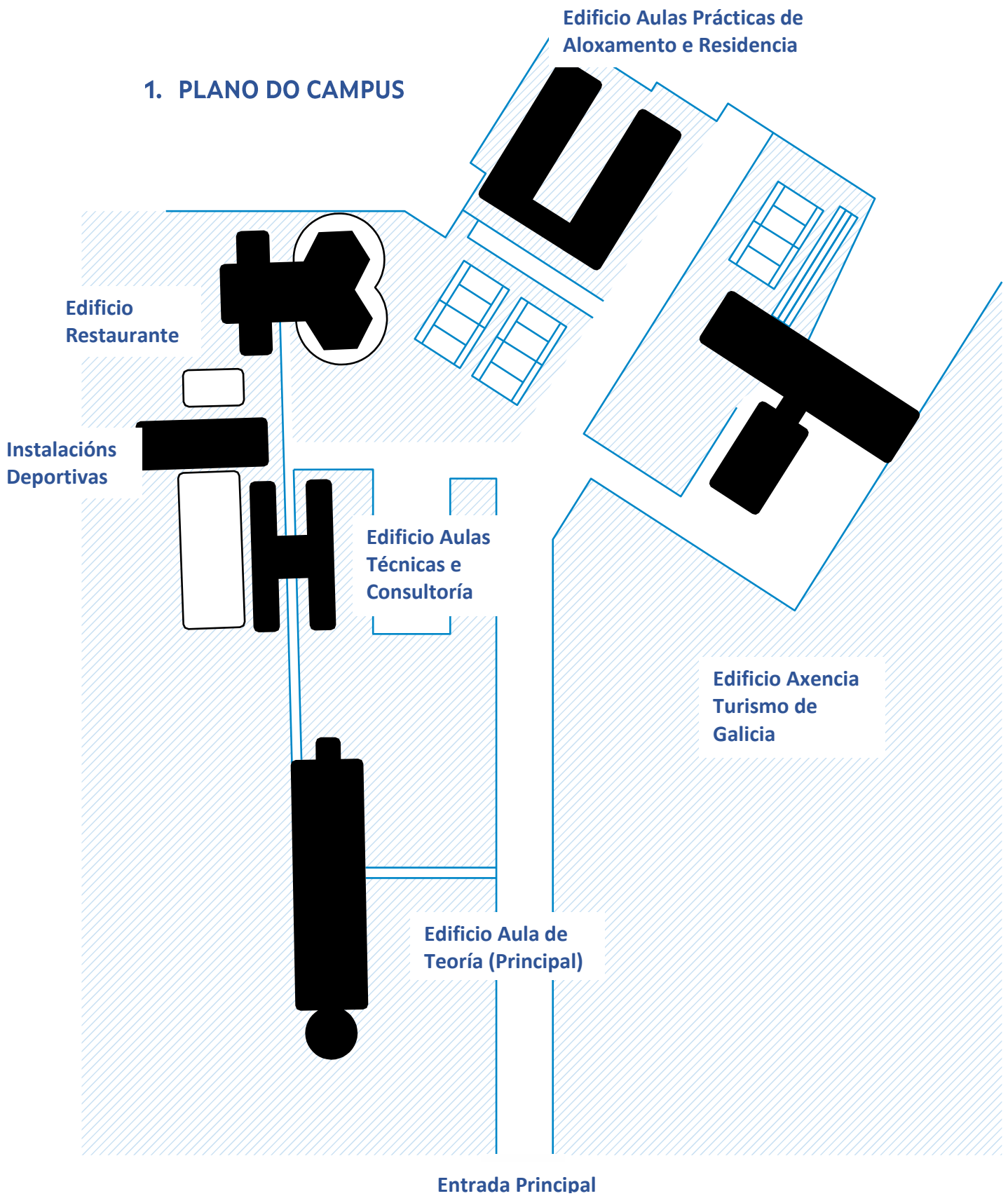
CURSO

2025-26

CONTIDO

1. PLANO DO CAMPUS	3
2. INTRODUCCIÓN	4
3. INSTALACIÓNS	5
EDIFICIO AULAS DE TEORÍA E XESTIÓN (PRINCIPAL)	5
EDIFICIO AULAS TÉCNICAS E FORMACIÓN CONTINUA	5
EDIFICIO AULAS PRÁCTICAS E RESTAURANTES	5
EDIFICIO AULAS PRÁCTICAS DE ALOXAMENTO E RESIDENCIA	5
INSTALACIÓNS DEPORTIVAS	6
4. ESTRUTURA DO CSHG	7
5. ORGANIZACIÓN ACADÉMICA DO CURSO	7
6. INDUMENTARIA E COMPORTAMENTO	8
7. AVALIACIÓN DO CURSO	9
8. PRESTACIÓNS E ACTIVIDADES	10
9. DIRECTORIO DO CENTRO	10

1. PLANO DO CAMPUS



2. INTRODUCCIÓN

O Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG), integrado na Axencia Turismo de Galicia, iniciou a súa andaina no ano 1994 co obxectivo de satisfacer unha demanda do sector turístico e hostaleiro de Galicia, enfocada á formación de futuros profesionais e á formación continua de profesionais en activo.

Situado en Santiago de Compostela, é un centro adscrito a unha das universidades máis prestixiosas de España, a Universidade de Santiago de Compostela, con máis de 500 anos de historia, experiencia e sabedoría.

O CSHG conta cun campus propio de máis de 50.000 m² composto por 5 edificios. As instalacións deseñáronse á medida do plan de estudos, de modo que o CSHG, ademais de salas de clase perfectamente equipadas, dispón de aulas especializadas para o ensino de idiomas e informática e de instalacións propias para impartir clases prácticas das tres grandes áreas operativas das empresas hostaleiras.

En canto aos recursos humanos, o Centro conta coa experiencia de máis de 50 profesionais. O principal obxectivo deste cadro de persoal é facilitar ao/á alumno/a non só os coñecementos senón tamén o maior contacto posible coa realidade do sector profesional.

Isto fai que o paso do estudante ao mundo dos negocios sexa algo natural e sinxelo: prácticas tuteladas en diversos tipos de empresas en diferentes ubicacións, conferencias e seguimento dos plans de carreira que as empresas expoñen aos alumnos/as; o que consegue aproximar o mundo real ao día a día do/da estudante, e facilita a súa integración nas empresas.

Co entusiasmo de ter tido a oportunidade de poder contribuír ás inmensas posibilidades turísticas e hostaleiras en Galicia, o CSHG encara o futuro con ilusión e coa mesma vocación de servizo que marcou a súa historia ata agora. A seguir, intentaremos responder brevemente algunhas das principais preguntas que o alumnado adoita formularse respecto ao CSHG e o desenvolvemento do curso académico.

Estas e outras cuestións trátanse de maneira máis extensa no propio Regulamento Interno de cada titulación ao dispor do alumnado.

¿Qué relación ten o CSHG coa Universidade de Santiago de Compostela?

O CSHG está vinculado á Universidade de Santiago de Compostela (en adiante USC) desde setembro de 1995, sendo na actualidade centro adscrito.

¿Qué títulos imparte o CSHG?

O GRAO EN XESTIÓN DE EMPRESAS HOSTALEIRAS, título oficial da USC, cunha duración de 4 anos.

O Curso Superior de CHEF en COCIÑA e PASTELERÍA, título do CSHG e de formación continua da USC, cunha duración de 1 ano.

3. INSTALACIONES

O CSHG dispón dun campus propio de 50.000 metros cuadrados que comprende 5 edificios (para ver a súa distribución, consultar o croquis que figura ao inicio).

Edificio Aulas de Teoría e Xestión (Principal)

O CSHG dispón dun campus propio de 50.000 metros cadrados que comprende 5 edificios (para ver a súa distribución, consultar o bosquejo que figura nesta no inicio).

- Aulas de Xestión: 15 aulas de clase, 2 aulas seminario
- Aulas de informática: 2 aulas, con 30 postos
- Laboratorios de idiomas: 2 laboratorios dixitais, 28 postos
- Aula cafetería
- 1 sala multiuso
- Biblioteca (planta baixa)
- Zonas de traballo-alumnado: Laboratorios, aulas de clase, sala multiuso e aulas de Informática (nestes casos, fóra do horario lectivo) e Biblioteca (situada na planta baixa).
- Despachos de profesorado nas diferentes plantas
- Dirección, Subdirección, Coordinación Académica, Stages, Marketing e Administración (planta baixa)
- Consultoría e Formación Continua
- Recepción



Edificio Aulas Técnicas

- Aula de Cata
- Aula Cociña Demostración
- Aula de Xestión



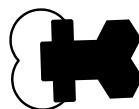
Edificio Aulas Prácticas e Restaurantes

SERVIZOS

- Aula restaurante Carta
- Aula restaurante Buffet

COCIÑA

- Aula Recepción de Mercadorías e Economato
- Aula Cociña Buffetier
- Aula Cociña Carta
- Aula Cociña Quente
- Aula Pastelería



Edificio Aulas Prácticas de Aloxamento e Residencia

- Aula de Prácticas de Recepción
- Aula de Lavandaría
- Habitacións Hotel Demostración



RESIDENCIA DE ALUMNOS/AS



Instalacións Deportivas



- Ximnasio e polideportivo cuberto
- Pista de tenis exterior
- Pista polideportiva exterior

¿De que medios tecnolóxicos dispón o CSHG?

No edificio de Teoría-Xestión todas as aulas están equipadas con medios audiovisuais (lousa electrónica, videoproxector e cámara web).

As aulas de informática dispoñen de 60 ordenadores e os laboratorios dixitais de idiomas, dun total de 56 postos.

¿O campus ten rede WIFI?

Si. Existe rede WIFI en todos os edificios do campus. Para conectarse hai que darse de alta no servizo usando a rede RCXG -Convidados; posteriormente utilizarase a rede RCXG – Externos co usuario e contrasinal proporcionado. Pódese consultar o enlace para maior información

https://bibliotecas.xunta.gal/coruna/sites/coruna/files/documents/servizo/manual_conexion_wifi_biblioteca.pdf

¿O CSHG dispón de Campus Virtual?

Si. A inicio de curso, o alumnado é dado de alta no Campus Virtual do CSHG, onde ten á súa disposición os diferentes materiais e recursos docentes de cada materia do seu curso. Para acceder, pode ir a este enlace:

<https://formacion-cshg.xunta.gal>

¿Dispoño dunha conta de correo electrónico do CSHG?

Si. O CSHG pon a disposición de cada alumno/a unha conta de correo electrónico, como medio de comunicación co Centro e o profesorado, aloxada na páxina web do CSHG (www.cshg.es) e da que se informa ao comezo de curso.



4. ESTRUCTURA DO CSHG

¿Cal é a estrutura organizativa do CHSG?

Estes son os órganos integrantes do CSHG con especial relevancia para o alumnado:

- **Dirección do CSHG**, responsable do funcionamento global do Centro e apoiado por dúas Subdireccións.
- **Coordinación Académica**, departamento responsable da organización docente do Centro, e que conta cun servizo de orientación psicopedagóxica a disposición do alumnado.
- **Departamento de Stages**, responsable da organización das prácticas en empresas (stages).
- **Consello de Goberno da Residencia**, que coordina o seu funcionamento.

¿Qué órganos de representación ten o alumnado?

- **Delegado/a de clase**, escollido/a polos seus compañeiros/as a principio de curso. Trátase dunha figura importante para garantir a relación entre o alumnado e o corpo docente e directivo do Centro
- **Consello de estudantes (Comisión de delegados)**, órgano formado polo conxunto de delegados/as de todos os cursos.
- **Consello de Goberno da Residencia**, o alumnado residente atópase representado no mesmo.

Para calqueira dúbida académica ou aclaración, pode acudir ao departamento de Coordinación Académica.

5. ORGANIZACIÓN ACADÉMICA DO CURSO

¿Cómo se organiza o curso?

O curso académico comeza en setembro e finaliza en maio ou xuño, dependendo da titulación e do curso. Para máis información consulte o calendario académico do curso.

No caso de determinadas titulacións e cursos, o calendario está composto por semanas tipo A e tipo B, que indica se o grupo está en semana de "Teoría" ou en semana de "Práctica".

Todos os cursos e materias teñen os seus programas correspondentes que se presentan aos/ás alumnos/as o día de inicio de curso e que chamamos 'Guías Docentes'.

¿Qué son as Guías Docentes?

Unha guía é un documento didáctico que cumpre o dobre papel de informar e orientar ao alumnado no estudo dunha materia e polo tanto na súa aprendizaxe.

¿É obrigatoria a asistencia a clase e outras actividades?

Si, a asistencia ás clases e todo tipo de actividade de carácter presencial é obrigatoria.

¿Qué pasa se chego tarde a clase?

Se un alumno/a entra despois de dar comezo a clase, e en todo caso despois do profesor/a, computaráselle unha falta, con independencia de que puidese asistir a esa sesión da clase.

¿É obrigatorio asistir ás clases de idiomas? Que é a dispensa?

Si. Ao igual que noutras materias, a asistencia ás clases presenciais é obrigatoria. De todos modos, o alumno/a pode solicitar a dispensa de asistencia á clase nalgún dos idiomas que imparte o Centro, quedando exento de asistir á clase se dispón e demostra que ten o nivel de dominio esixido e non existe alternativa para cursar outro idioma.

A dispensa solicítase mediante escrito dirixido ao Coordinador/a Académico do CSHG, a través do departamento de Idiomas.

¿É obrigatorio asistir aos exames?

Si. Ao igual que a asistencia a clases presenciais, é obrigatorio presentarse a todas as probas das diferentes materias. Se o alumno/a non puido asistir, e no caso de exames finais, só se lle permitirá presentarse a unha nova proba cando xustifique unha causa de forza maior, en tempo e forma.

¿O stage é obrigatorio?

Si. Xa que forma parte dos plans de estudos, a asistencia ás prácticas en empresa é obrigatoria. Para maior detalle sobre a organización das prácticas, atópase ao dispor o departamento de Stage.

6. INDUMENTARIA E COMPORTAMENTO

Como teño que vir a clase?

Para asistir a clases de 'Teoría', o alumnado deberá levar traxe chaqueta, procurando transmitir unha imaxe profesional.

Para asistir a clases de 'Práctica', o CSHG subministra os uniformes de prácticas necesarios en cada curso, debendo completar o alumno/a a uniformidade cos elementos indicados no Regulamento Interno.



Como debo dirixirme ao profesorado e persoal do CSHG?

O tratamento sempre será de 'vostede'. Forma parte das actitudes e comportamentos a inculcar nun futuro profesional do sector sen prexuízo da relación co profesorado e o persoal do Centro.

¿Pódese usar o móbil no Centro durante as actividades e clases?

Non. Está prohibido o uso de teléfonos móbiles ou outros dispositivos electrónicos de ocio durante as actividades do Centro, debendo permanecer apagados.

¿Pódese comer, beber e fumar nas instalacións do Centro?

Non está permitido comer, beber nin fumar nas instalacións do CSHG, agás nos lugares habilitados expresamente para iso. Si se poderá consumir auga, agás nas aulas de informática, laboratorios de idiomas, biblioteca e aquelas zonas que puntualmente se informe.

Non facelo así e non manter os espazos permitidos limpos, ademais dunha falta de compañeirismo, pode constituír motivo de sanción.

¿Podo ser sancionado por unha conduta desaxeitada?

Si. En concreto por aqueles actos que poidan afectar ao normal desenvolvemento da actividade no CSHG.

7. AVALIACIÓN DO CURSO

¿Como é o proceso de avaliación?

O alumnado poderá ser avaliado segundo as diferentes alternativas que aparecen detalladas nas guías docentes de cada materia, xa sexa en función de exames, traballos, presentacións, participación, actitude...

¿Podo solicitar a revisión dun exame ou traballo?

Si. Sempre que se solicite dentro do prazo fixado para iso.

¿Cómo se supera o curso e se pasa ao seguinte?

Cada titulación ten a súa normativa específica, que permite ao alumno/a superar o curso e promocionar ao seguinte curso nunhas determinadas condicións. É conveniente consultar o Regulamento vixente en cada caso.

¿Cantas convocatorias oficiais teño para superar o curso?

No caso do Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras, o alumnado disporá cada curso dunha convocatoria, con dúas oportunidades de avaliación. É conveniente consultar o Regulamento Interno propio da titulación.

¿Podo realizar o stage con asignaturas pendentes?

Como norma xeral, sí.

8. PRESTACIÓNS E ACTIVIDADES

A onde se pode acudir para traballar fóra do horario de clases presenciais?

Nas zonas indicadas en **INSTALACIÓNS**.

¿A que servizos da USC podo acceder como alumno/a do CSHG?

Segundo o convenio asinado coa Universidade, o alumnado do CSHG de Titulacións vinculadas á USC ten dereito a todos os servizos da USC agás ao sistema de residencias integrado, á gardería universitaria e ao bonobús.

¿Podo practicar deporte no Centro?

Si. Nas diferentes zonas deportivas que figuran no apartado de **INSTALACIÓNS**.

¿Podo realizar algunha outra actividade?

Si. Previa solicitude, posibilidades de ubicación e valoración pola Dirección do CSHG, poderanse poñer a disposición do alumnado espazos para a realización doutro tipo de actividades deportivas ou socioculturais.

¿Que medios de transporte podo usar para acudir ao CSHG?

Consultar a información facilitada relativa a transportes.

9. DIRECTORIO DO CENTRO

Centraliña:

981 542 519

DIRECCIÓN

Director:

José Paz Gestoso

pazgestoso@cshg.es

Secretaría:

dirección.cshg@xunta.gal

Subdirectores:

Luis Rial (explotación e stages)

lrial@cshg.es

Nuria Sánchez (docencia e formación continua)

nsanchezv@cshg.es

DEPARTAMENTO DE STAGES

stages@cshg.es

Mercedes Rodríguez

mrodriguezm@cshg.es



DEPARTAMENTO DE COORDINACIÓN ACADÉMICA coordinacionacademica@cshg.es

Coord. Académico:

José Bendaña

jbendanad@cshg.es

Montserrat Álvarez

malvarezv@cshg.es

Patricia Murias

pmurias@cshg.es

Ana Christie Alfeirán

aalfeiran@cshg.es

DEPARTAMENTO DE ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

José Luis Sieira

jsieira@cshg.es

Pablo Mariño

pmarinod@cshg.es

Dora Díaz

ddfidalgo@cshg.es

Carmen Almena

calmena@cshg.es

Raimundo Viejo

raimundovr@cshg.es

Beatriz Estévez

bestevezf@cshg.es

DEPARTAMENTO DE ALOXAMENTO

Manuela Santamaría

msantamaria@cshg.es

Fátima Aguión

faguionc@cshg.es

José Sánchez

jsanchezv@cshg.es

DEPARTAMENTO DE IDIOMAS

Caroline Prini

cprini@cshg.es

Inmaculada Gigirey

inmagigirey@cshg.es

Mercedes Sanz

msanzrey@cshg.es

José Rodríguez

jrvazquez@cshg.es

Paula López

plopezdu@cshg.es

Noemí Comesaña

ncomesana@cshg.es

Margarita Fernández

margafernandez@cshg.es

Cristina Casal

ccasal@cshg.es

Iria Pastor

iria.pastor@cshg.es

DEPARTAMENTO DE COMERCIALIZACIÓN E REVENUE MANAGEMENT

Andrés Nieto

anietov@cshg.es

Cristina López

clquintela@cshg.es

Paula Neira

pneira@cshg.es

DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMÁNS

Andrés Rumbo

arumbo@cshg.es

DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA

Julio César Santos

jcsantosg@cshg.es

José Manuel Seijas

jseijasc@cshg.es

DEPARTAMENTO DE COCINA

Roberto Walther
Aitor Maiora
Rafael del Castaño
Braulio García
José Bernárdez
Ibon Galarza
Carlos García
Sonia García

r.walther@cshg.es
amaiora@cshg.es
rcastano@cshg.es
brauliog@cshg.es
jbernardezagra@cshg.es
ibongalarza@cshg.es
cgarciane@cshg.es
sgarciaac@cshg.es

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS

Ana I. Gómez Leiras
José Luis Montero
Rocío Lis
Cristobal Dueñas

agomezl@cshg.es
jlmbiedma@cshg.es
rlisp@cshg.es
cduenasg@cshg.es

Enología:
Nuria Cid
Higiene-Nutrición-Dietética:
Ana Belén López

nuriacid@cshg.es
ablopezd@cshg.es

MARKETING

Antonio Vázquez
Oscar Alfeirán

vsanmartin@cshg.es
alfeiran@cshg.es

ADMINISTRACIÓN

Elena Martínez

RESIDENCIA

Recepción:

981 815900

