



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

Grado en Gestión de
Empresas Hosteleras

Curso Superior de Chef en
Cocina y Pastelería

www.cshg.gal

CHEFS

Información General

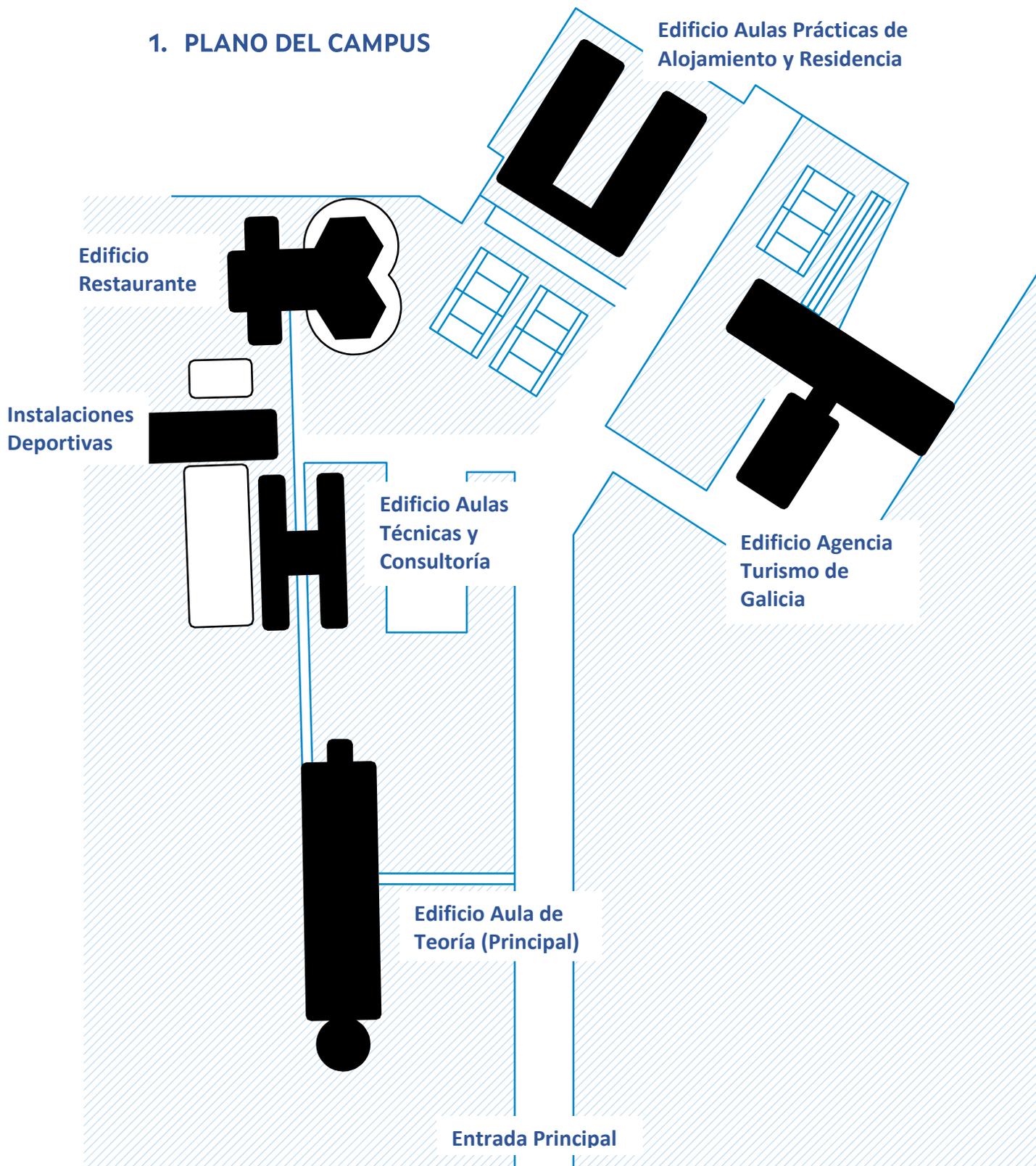
CURSO

2025-26

CONTENIDO

1. PLANO DEL CAMPUS	3
2. INTRODUCCIÓN	4
3. INSTALACIONES	5
EDIFICIO AULAS DE TEORÍA Y GESTIÓN (PRINCIPAL)	5
EDIFICIO AULAS TÉCNICAS Y FORMACIÓN CONTINUA	5
EDIFICIO AULAS PRÁCTICAS Y RESTAURANTES	5
EDIFICIO AULAS PRÁCTICAS DE ALOJAMIENTO Y RESIDENCIA	5
INSTALACIONES DEPORTIVAS	6
4. ESTRUCTURA DEL CSHG	7
5. ORGANIZACIÓN ACADÉMICA DEL CURSO	7
6. INDUMENTARIA Y COMPORTAMIENTO	8
7. EVALUACIÓN DEL CURSO	9
8. PRESTACIONES Y ACTIVIDADES	10
9. DIRECTORIO DEL CENTRO	10

1. PLANO DEL CAMPUS



2. INTRODUCCIÓN

El Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG), integrado en la Axencia Turismo de Galicia, inició su andadura en el año 1994 con el objetivo de satisfacer una demanda del sector turístico y hostelero de Galicia, enfocada hacia la formación de futuros profesionales y a la formación continua de profesionales en activo.

Situado en Santiago de Compostela, es un centro adscrito a una de las universidades más prestigiosas de España, la Universidad de Santiago de Compostela, con más de 500 años de historia, experiencia y sabiduría.

El CSHG cuenta con un campus propio de más de 50.000 m² compuesto por 5 edificios. Las instalaciones se diseñaron a la medida del plan de estudios, de modo que el CSHG, además de salas de clase perfectamente equipadas, dispone de aulas especializadas para la enseñanza de idiomas e informática y de instalaciones propias para impartir clases prácticas de las tres grandes áreas operativas de las empresas hosteleras.

En cuanto a los recursos humanos, el Centro cuenta con la experiencia de más de 50 profesionales. El principal objetivo de esta plantilla es facilitar al/a la alumno/a no sólo los conocimientos sino también el mayor contacto posible con la realidad del sector profesional.

Esto hace que el paso del estudiante al mundo de los negocios sea algo natural y sencillo: prácticas tuteladas en diversos tipos de empresas en diferentes ubicaciones, conferencias y seguimiento de los planes de carrera que las empresas plantean a los/las alumnos/as; lo que consigue aproximar el mundo real al día a día del/la estudiante, y facilita su integración en las empresas.

Entusiasmados por haber tenido la oportunidad de poder contribuir a las inmensas posibilidades turísticas y hosteleras en Galicia, el CSHG encara el futuro con ilusión y con la misma vocación de servicio que ha marcado su historia hasta ahora.

A continuación, intentaremos dar respuesta breve a algunas de las principales preguntas que el alumnado suele plantearse respecto al Centro Superior de Hostelería de Galicia -en adelante, CSHG- y el desarrollo del curso académico.

En todo caso, éstas y otras cuestiones se tratan de manera más extensa en el Reglamento Interno de cada titulación a disposición del alumnado.

¿Qué relación tiene el CSHG con la Universidad de Santiago de Compostela?

El CSHG está vinculado a la Universidad de Santiago de Compostela (en adelante USC) desde septiembre de 1995, siendo en la actualidad centro adscrito.

¿Qué títulos imparte el CSHG?

El GRADO EN GESTIÓN DE EMPRESAS HOSTELERAS, título oficial de la USC, con una duración de 4 años.

El Curso Superior de CHEF en COCINA y PASTELERÍA, título del CSHG y de formación continua de la USC, con una duración de 1 año.

3. INSTALACIONES

El CSHG dispone de un campus propio de 50.000 metros cuadrados que comprende 5 edificios (para ver su distribución, consultar el croquis que figura al inicio).

Edificio Aulas de Teoría y Gestión (Principal)

- Aulas de informática: 2 aulas, con 30 puestos
- Laboratorios de idiomas: 2 laboratorios digitales con 28 puestos
- Aula cafetería
- 1 sala multiuso
- Biblioteca (planta baja)
- Zonas de trabajo-alumnado: Laboratorios, aulas de clase, sala multiuso y aulas de Informática (en estos casos, fuera del horario lectivo) y Biblioteca (ubicada en la planta baja).
- Despachos de profesorado en las diferentes plantas
- Dirección/Subdirección, Coordinación Académica, Stages, Marketing y Administración (planta baja)
- Consultoría y Formación Continua
- Recepción



Edificio Aulas Técnicas

- Aula de Cata
- Aula Cocina Demostración
- Aula de Gestión



Edificio Aulas Prácticas y Restaurantes

SERVICIOS

- Aula restaurante Carta
- Aula restaurante Buffet

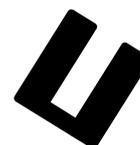
COCINA

- Aula Recepción de Mercancías y Economato
- Aula Cocina Buffetier
- Aula Cocina Carta
- Aula Cocina Caliente
- Aula Pastelería



Edificio Aulas Prácticas de Alojamiento y Residencia

- Aula de Prácticas de Recepción
- Aula de Lavandería
- Habitación Hotel Demostración



RESIDENCIA DE ALUMNOS/AS

Instalaciones Deportivas

- Gimnasio e polideportivo cubierto
- Pista de tenis exterior
- Pista polideportiva exterior

¿De qué medios tecnológicos dispone el CSHG?

En el edificio de Teoría-Gestión todas las aulas están equipadas con medios audiovisuales (pizarra electrónica, videoprojector, e cámara web.

Las aulas de informática disponen de un total de 60 y los laboratorios digitales de idiomas, de un total de 56 puestos.

¿El campus tiene red WIFI?

Sí. Existe red WIFI en todos os edificios do campus. Para conectarse hay que darse de alta en servicio usando la red RCXG -Convidados; posteriormente se utilizará la red RCXG – Externos con el usuario y contraseña proporcionado. Puedes consultar el enlace para más información:

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

¿El CSHG dispone de Campus Virtual?

Sí. A inicio de curso, el alumnado es dado de alta en el campus virtual del CSHG, donde tendrá a su disposición los diferentes materiales y recursos docentes de cada asignatura de su curso. Se accede a través del siguiente enlace:

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

¿Dispongo de una cuenta de correo electrónico del CSHG?

Sí. El CSHG pone a disposición de cada alumno/s una cuenta de correo electrónico, como medio de comunicación con el Centro y el profesorado, alojada en la página web del CSHG (www.cshg.es) y de la que se informa a comienzo de curso.

4. ESTRUCTURA DEL CSHG

¿Cuál es la estructura organizativa del CHSG?

Estos son los órganos integrantes del CSHG con especial relevancia para el alumnado:

- **Dirección del CSHG**, responsable del funcionamiento global del Centro y apoyado por dos Subdirecciones.
- **Coordinación Académica**, departamento responsable de la organización docente del Centro, que cuenta con servicio de orientación psicopedagógica a disposición del alumnado.
- **Departamento de Stages**, responsable de la organización de las prácticas en empresas (stages).
- **Consejo de Gobierno de la Residencia**, que coordina su funcionamiento.

¿Qué órganos de representación tiene el alumnado?

- **Delegado/a de clase**, elegido por sus compañeros/as a principio de curso. Se trata de una figura importante para garantizar la relación entre el alumnado y el cuerpo docente y directivo del Centro.
- **Consejo de estudiantes (Comisión de Delegados)**, órgano formado por el conjunto de delegados/as de todos los cursos.
- **Consejo de Gobierno de la Residencia**, el alumnado residente se encuentra representado en el mismo.

Para cualquier duda o aclaración, puede acudir al departamento de Coordinación Académica.

5. ORGANIZACIÓN ACADÉMICA DEL CURSO

¿Cómo se organiza el curso?

El curso comienza en septiembre y finaliza en mayo o junio, dependiendo de la titulación y del curso. Para más información, consulte el calendario académico del curso.

En el caso de determinadas titulaciones y cursos, el calendario está compuesto por semanas tipo A y tipo B, que indica si el grupo está en semana de "Teoría" o en semana de "Práctica".

Todos los cursos y asignaturas tienen sus programas correspondientes que se presentan a los/las alumnos/as el día de inicio de curso y que llamamos "Guías Docentes".

¿Qué son las Guías Docentes?

Una guía es un documento didáctico que cumple el doble papel de informar y orientar al alumnado en el estudio de una asignatura y por tanto en su aprendizaje.

¿Es obligatoria la asistencia a clase y otras actividades?

Sí, la asistencia a las clases y todo tipo de actividad de carácter presencial es obligatoria.

¿Qué pasa si llego tarde a clase?

Si un alumno/a entra después de iniciarse la clase, y en todo caso después del profesor/a, se le computará una falta, con independencia de que pudiese asistir a esa sesión de clase.

¿Es obligatorio asistir a las clases de idiomas? ¿Qué es la dispensa?

Sí. Al igual que otras asignaturas, la asistencia a las clases presenciales es obligatoria. De todos modos, el alumno/a puede solicitar la dispensa de asistencia a la clase en alguno de los idiomas que imparte el Centro, quedando exento de asistir a la clase si dispone y demuestra que tiene el nivel de dominio exigido y no existe alternativa para cursar otro idioma.

La dispensa se solicita mediante escrito dirigido al Coordinador/a Académico del CSHG, a través del departamento de Idiomas.

¿Es obligatorio asistir a los exámenes?

Sí. Al igual que la asistencia a clases presenciales, es obligatorio presentarse a todas las pruebas de las diferentes asignaturas. Si el alumno/a no pudo asistir y, en caso de exámenes finales, se le permitirá presentarse a una nueva prueba cuando justifique una causa de fuerza mayor, en tiempo y forma.

¿El stage es obligatorio?

Sí. Dado que forma parte de los planes de estudios, la asistencia a las prácticas en empresa es obligatoria. Para mayor detalle sobre la organización de las prácticas se encuentra a su disposición el departamento de Stage.

6. INDUMENTARIA Y COMPORTAMIENTO

¿Cómo tengo que venir a clase?

Para asistir a clases de 'Teoría', el alumnado deberá llevar traje chaqueta, procurando transmitir una imagen profesional.

Para asistir a clases de 'Práctica', el CSHG suministra los uniformes de prácticas necesarios en cada curso, debiendo completar el alumno/a la uniformidad con los elementos indicado en el Reglamento Interno.

¿Cómo debo dirigirme al profesorado y personal del CSHG?

El tratamiento siempre será de 'usted'. Forma parte de las actitudes y comportamientos a inculcar en un futuro profesional del sector y no dificulta la relación fluida con el profesorado y el personal del Centro.

¿Se puede usar el móvil en el Centro durante las actividades y clases?

No. Está prohibido el uso de teléfonos móviles u otros instrumentos electrónicos de ocio durante las actividades del Centro, debiendo permanecer apagados.

¿Se puede comer, beber y fumar en las instalaciones del Centro?

No está permitido comer, beber ni fumar en las instalaciones del CSHG, excepto en los lugares habilitados expresamente para ello. Sí se podrá consumir agua, excepto en las aulas de informática, laboratorios de idiomas, biblioteca y aquellas zonas que puntualmente se informe.

No hacerlo así y no mantener los espacios permitidos limpios, además de una falta de compañerismo, puede constituir motivo de sanción.

¿Puedo ser sancionado por una conducta inadecuada?

Sí. En concreto, por aquellos actos que puedan afectar al normal desarrollo de la actividad en el CSHG.

7. EVALUACIÓN DEL CURSO

¿Como es el proceso de evaluación?

El alumno/a podrá ser evaluado/a según las diferentes alternativas que aparecen detalladas en las guías docentes de cada asignatura, sea en función de exámenes, trabajos, presentaciones, participación, actitud...

¿Puedo solicitar la revisión de un examen o trabajo?

Sí. Siempre que se solicite dentro del plazo fijado para ello.

¿Cómo se supera el curso y se pasa al siguiente?

Cada titulación tiene su normativa específica, que permite al alumno/a superar el curso y promocionar al siguiente en determinadas condiciones. Es conveniente consultar el Reglamento vigente en cada caso.

¿Cuántas convocatorias oficiales tengo para superar el curso?

En el caso del Grado en Gestión de Empresas Hosteleras, el alumnado dispondrá cada curso de una convocatoria, con dos oportunidades de evaluación. Es conveniente consultar el Reglamento Interno propio de la titulación.

¿Puedo realizar el stage con asignaturas pendientes?

Como norma general, sí.

8. PRESTACIONES Y ACTIVIDADES

¿A dónde se puede acudir para trabajar fuera del horario de clases presenciales?

A las zonas indicadas en **INSTALACIONES**.

¿A qué servicios de la USC puedo acceder como alumno/a del CSHG?

Según el convenio firmado con la Universidad, el alumnado del CSHG de titulaciones vinculadas a la universidad tiene derecho a todos los servicios de la USC excepto al sistema de residencias integrado, a la guardería universitaria y al bonobús.

¿Puedo practicar deporte en el Centro?

Sí. En las diferentes zonas deportivas que figuran en el apartado de **INSTALACIONES**.

¿Puedo realizar alguna otra actividad?

Sí. Previa solicitud, posibilidades de ubicación y valoración por la Dirección del CSHG, se podrán poner a disposición del alumnado espacios para la realización de otro tipo de actividades deportivas o socioculturales.

¿Qué medios de transporte puedo usar para acudir al CSHG?

Consultar la información facilitada relativa a transportes.

9. DIRECTORIO DEL CENTRO

Centralita: 981 542 519

DIRECCIÓN

Director:

José Paz Gestoso

pazgestoso@cshg.es

Secretaría:

dirección.cshg@xunta.gal

Subdirectores:

Luis Rial (explotación y stages)

lrial@cshg.es

Nuria Sánchez (docencia y formación continua)

nsanchezv@cshg.es

DEPARTAMENTO DE STAGES

stages@cshg.es

Mercedes Rodríguez

mrodriguez@csghg.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 ALOJAMIENTO

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 Y REVENUE MANAGEMENT

Andrés Nieto

anietov@cshg.es

Cristina López

clquintela@cshg.es

Paula Neira

pneira@cshg.es

DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

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

sgarciac@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