

## OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 25 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Analizar los departamentos y medidas de seguridad e higiene de los hoteles para mejorar la gestión.

### CONTENIDOS

1. LA INDUSTRIA HOTELERA 1.1. Características de la industria hotelera 1.3. Estructuras de organización 1.4. Distribución general de un hotel 1.5. Situación actual del sector 2. DEPARTAMENTOS OPERACIONALES DE UN HOTEL 2.1. Departamento Operacional del Hotel: Recepción 2.1.1. El departamento de alojamiento 2.1.2. El subdepartamento de reservas 2.1.3. El subdepartamento de recepción 2.2. Departamento Operacional del Hotel: Restauración y Cocina 2.2.1. Cocina 2.2.2. Restaurante-comedor 2.2.3. El bar en el hotel 2.2.4. Servicio de habitaciones y mini-bar 2.3. Departamentos Operacionales del Hotel: Conserjería, Comunicaciones y Pisos 2.3.1. La conserjería de un hotel 2.3.2. La comunicación en el hotel 2.3.3. Pisos 2.4. Departamentos Staff del Hotel: Servicios Auxiliares, Lencería y Lavandería, Compras y Almacén 2.4.1. Servicios auxiliares 2.4.2. Lencería y lavandería 2.4.3. Compras y almacén 2.5. Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales de un hotel para la mejora 2.6. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos 3. SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELES 3.1. Seguridad 3.2. Seguros 3.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios 3.4. La higiene en el hotel 3.5. Evaluación y mejora

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.



## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.