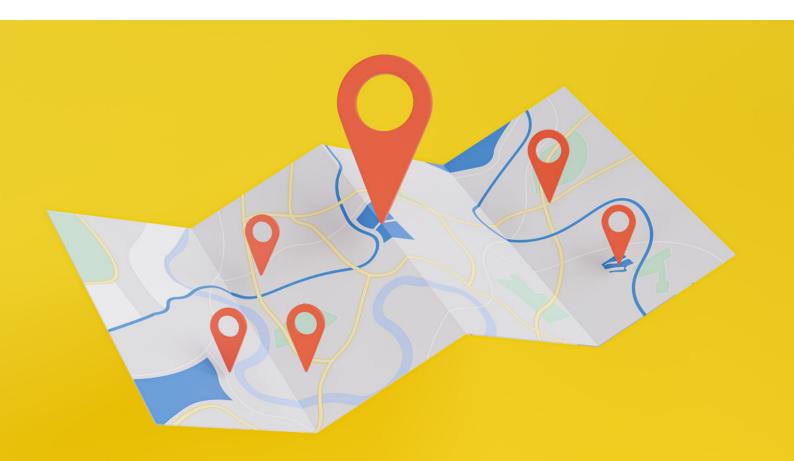


# Operaciones en Alojamientos Turísticos, Gestión de Alimentos y Bebidas, Animación, Spa & Wellness y Eventos



## Ficha Técnica

#### Destacable:

Precio final con las Becas Santander: 150

Precio original del programa: 450

Ahorra 300 en la matrícula gracias a las Becas Santander. Encontrarás más información al final de la página.

## Dirigido a:

- Responsable de alimentos y bebidas
- Responsable de reservas
- Jefe de departamento en un establecimiento turístico: Recepción, Housekeeping, Bar y Restaurante, Animación, Eventos
- Responsable de calidad
- Responsable de experiencia del huésped (guest experience)
- Responsable de eventos
- Responsable de sostenibilidad
- Recepcionistas

#### Criterios de selección:

Currículum Vitae

### Código:

COPATG-I1-2026-1

## Título al que da derecho:

Certificado de aprovechamiento

## Objetivos:

Proporcionar al estudiante los conocimientos y habilidades necesarios para gestionar de manera eficiente los departamentos clave de un alojamiento turístico, incluyendo Rooms Division, Food & Beverage, y Animación, SPA & Wellness y Gestión de Eventos. Se enfoca en la optimización de operaciones y procesos en la recepción, housekeeping, mantenimiento, bares, restaurantes y cocina, así como en la creación de experiencias excepcionales para los huéspedes.

# Itinerario formativo:

Este curso forma parte del diploma de experto en Dirección de Alojamientos Turísticos, que ofrece una visión global y estratégica de la gestión de establecimientos turísticos. Si te interesa una formación más amplia e integral, puedes optar por cursar el diploma completo, que abarca los cuatro ámbitos clave del sector:

- Operaciones en Alojamientos Turísticos: alimentación y bebidas, animación, spa & wellness y eventos
- Gestión de Recursos Humanos y Económicos
- Comercialización y Estrategia Empresarial: revenue management, marketing y dirección estratégica

• Sostenibilidad y Liderazgo en Entornos Turísticos

Elige la modalidad que mejor se adapte a tus objetivos: un curso especializado o el diploma completo.

#### Cursos asociados:

- Operaciones en Alojamientos Turísticos, Gestión de Alimentos y Bebidas, Animación, Spa & Wellness y Eventos
- Gestión de Recursos Humanos y Económicos en Alojamientos Turísticos
- <u>Estrategias de Comercialización, Revenue Management, Plan de Marketing y Estrategia</u> <u>Corporativa en los Alojamientos Turísticos</u>
- Gestión de la Sostenibilidad, Dirección y Liderazgo en Alojamientos Turísticos

#### Dirección:

Marta Nel·Lo Andreu

## Coordinación académica:

Lourdes Bujalance López

#### Docentes:

Lourdes Bujalance López

Meritxell Sanabra Segarra

#### Duración:

6 ECTS

## Impartición:

virtual

## Idiomas en que se imparte:

**Español** 

#### Fechas:

del 12/O1/2O26 al 22/O2/2O26

## Horario:

Martes y miércoles de 16:00h - 19:00h en línea síncrona.

#### Ubicación:

Campus Virtual Moodle

## Precio:

450

## Becas y facilidades de pago:

Este programa permite acceder a las "Becas Santander | Microcredenciales 2025 - 3 Edición", que ofrecen un descuento de 300 en la matrícula.

Puedes solicitar tu beca a través de <u>app.santanderopenacademy.com</u>. Una vez dentro, selecciona la **Universitat Rovira i Virgili** y busca este curso para completar la solicitud. Para más información, contacta con: <u>formacio@fundacio.urv.cat</u>



#### Contacto FURV:

Laura Castellà - laura.castella@fundacio.urv.cat

Teléfono de contacto:

977 779 960

# Programa

Módulo: Módulo 1: Operaciones y procesos en alojamiento, alimentos y

bebidas, acontecimientos y servicios complementarios

ECTS: 6

Duración: 60 h.

Contenido:

#### 1. Rooms division:

- 1. Operaciones y procesos en Departamento de Recepción
- 2. Guest Experience y control de calidad
- 3. Operaciones y procesos en el Departamento de Housekeeping
- Operaciones y procesos en el Departamento de Mantenimiento
- 2. Food & beverage:
  - 1. Operaciones y procesos en Departamento de Bares
  - 2. Operaciones y procesos en el Departamento de Restaurante
  - 3. Operaciones y procesos en el Departamento de Cocina
- 3. Animación, spa & wellness y gestión de acontecimientos:
  - 1. Programa de animación. Contratación externa espectáculos
  - 2. Servicio Spa & Wellness. Comercialización, normativa
  - 3. Gestión de acontecimientos. Diseño, comercialización, operativa y servicio

Fundación URV. Centro de Formación Permanente Av Onze de Setembre, 112. 432O3 REUS (+34) 977 779 95O

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio

<u>Linkedin | Twitter | Facebook | Instagram</u>