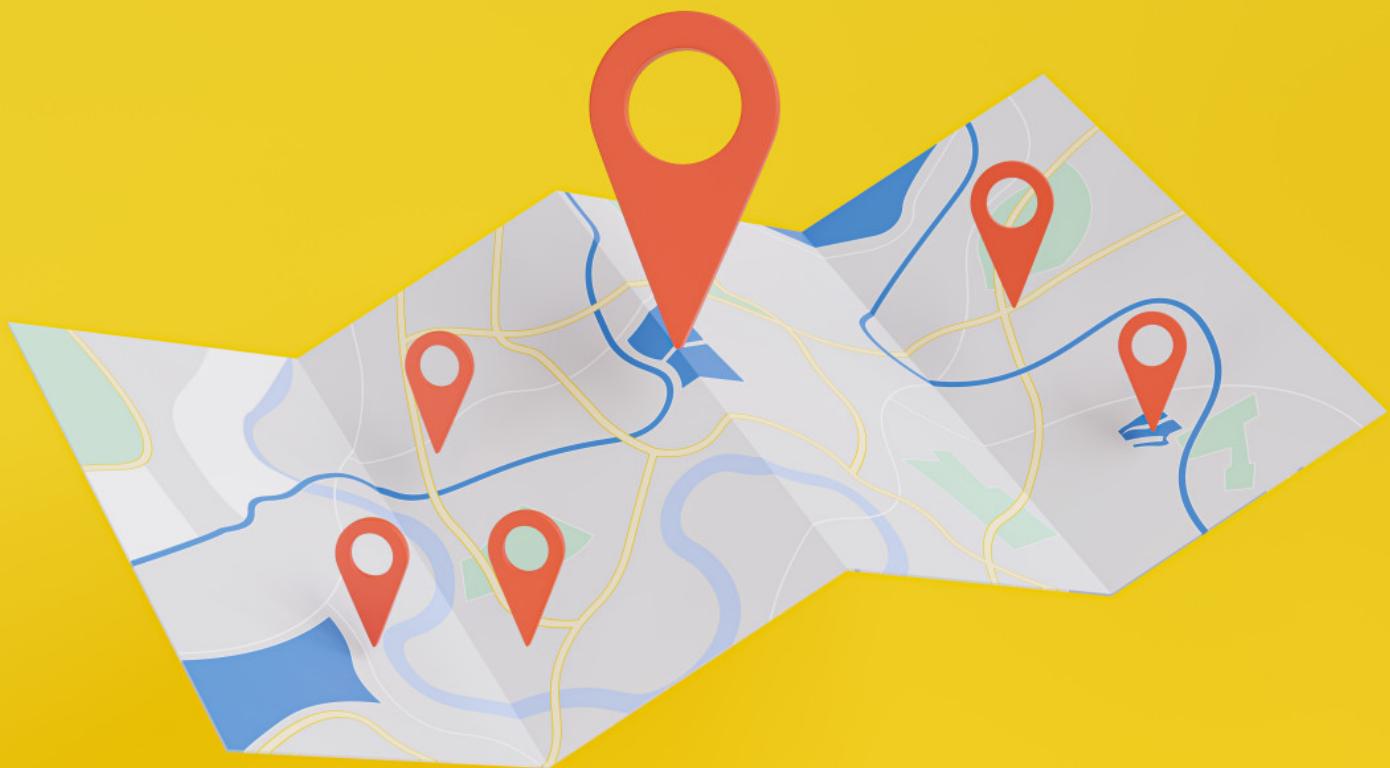




UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
Fundació URV

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:

Curriculum Vitae

Código:

COPATG-I1-2O26-1

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](#)
- [Estrategias de Comercialización, Revenue Management, Plan de Marketing y Estrategia Corporativa en los Alojamientos Turísticos](#)
- [Gestión de la Sostenibilidad, Dirección y Liderazgo en Alojamientos Turísticos](#)

Coordinación académica:

Marta Nel-Lo Andreu

[Lourdes Bujalance López](#)

Docentes:

[Lourdes Bujalance López](#)

Meritxell Sanabra Segarra

Duración:

6 ECTS

Impartición:

virtual

Idiomas en que se imparte:

Español

Fechas:

del 14/10/2026 al 17/12/2026

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 app.santanderopenacademy.com. Una vez dentro, selecciona la Universitat Rovira i Virgili y busca este curso para completar la solicitud.

Para más información, contacta con: formacio@fundacio.urv.cat



Contacto FURV:

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

Teléfono de contacto:

[977 779 960](tel:977779960)

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
 - 4. 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. 43203 REUS
(+34) 977 779 950
formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio
[Linkedin](#) | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)