



UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI  
Fundació URV

# Operacions en Allotjaments Turístics, Gestió d'Aliments i Begudes, Gestió dels Departaments d'Animació, Spa & Wellness i Gestió d'Esdeveniments



## Fitxa Tècnica

---

### Adreçat a:

- Responsable d'aliments i begudes
- Responsable de reserves
- Cap de departament d'un establiment turístic: Recepció, Housekeeping, Bar i Restaurant, Animació, Esdeveniments
- Responsable de qualitat
- Responsable de guest experience
- Responsable d'esdeveniments
- Responsable de sostenibilitat
- Recepcionistes

### Criteris de selecció:

Currículum Vitae

### Codi:

COPATG-I1-2026-1

### Títol al que dóna dret:

Certificat d'aprofitament

### Objectius:

Proporcionar a l'estudiant els coneixements i les habilitats necessàries per gestionar de manera eficient els departaments clau d'un allotjament turístic, incloent-hi Rooms Division, Food & Beverage, Animació, SPA & Wellness i Gestió d'Esdeveniments.

L'enfocament està en l'optimització de les operacions i processos a la recepció, housekeeping, manteniment, bars, restaurants i cuina, així com en la creació d'experiències excepcionals per als hostes.

### Itinerari formatiu:

Aquest curs forma part del [diploma d'expert en Direcció d'Allotjaments Turístics](#), que ofereix una visió global i estratègica de la gestió d'establiments turístics.

Si t'interessa una formació més àmplia i integral, pots optar per cursar el **diploma complet**, que inclou els quatre àmbits clau del sector:

- **Operacions en Allotjaments Turístics:** alimentació i begudes, animació, spa & wellness i esdeveniments
- **Gestió de Recursos Humans i Econòmics**
- **Comercialització i Estratègia Empresarial:** revenue management, màrqueting i direcció estratègica
- **Sostenibilitat i Lideratge en Entorns Turístics**

Tria la modalitat que millor s'adapti als teus objectius: un curs especialitzat o el diploma complet.

### Cursos associats:

- [Operacions en Allotjaments Turístics, Gestió d'Aliments i Begudes, Gestió dels](#)

[Departaments d'Animació, Spa & Wellness i Gestió d'Esdeveniments](#)

- [Gestió de Recursos Humans i Econòmics als Allotjaments Turístics](#)
- [Estratègies de Comercialització, Revenue Management, Pla de Màrqueting i Estratègia Corporativa als Allotjaments Turístics](#)
- [Gestió de Sostenibilitat, Direcció i Gestió del Lideratge als Allotjaments Turístics](#)

**Coordinació acadèmica:**

Marta Nel-Lo Andreu

[Lourdes Bujalance López](#)

**Docents:**

[Lourdes Bujalance López](#)

Meritxell Sanabra Segarra

**Durada:**

6 ECTS

**Impartició:**

virtual

**Idiomes en que s'imparteix:**

Castellà

**Dates:**

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

**Horari:**

Dimarts i dimecres de 16:00h - 19:00h en línia sincron.

**Ubicació:**

Campus Virtual Moodle

**Preu:**

450

**Beques i facilitats de pagament:**

- **Bonificació:** Per a les persones que es matriculin a través de entitat, aquest programa pot ser bonificat mitjançant la Fundació Estatal per a la Formació en l'Ocupació (FUNDAE). Més informació a [Bonificació FUNDAE](#)
- **Becas Santander:** Per a les persones que es matriculin a títol personal, aquest curs podria ser elegible per a les beques Santander, tot i que caldrà esperar a la publicació de la propera convocatòria per confirmar-ho. Et recomanem consultar regularment la pàgina web per a possibles actualitzacions: [Beques Santander](#)
  - En el moment de fer la inscripció, hauràs de seleccionar "beca Santander" com a modalitat de fraccionament de pagament i t'avisarem en cas que se't concedeixi. Si finalment obtens la beca, no hauràs de fer cap altre pagament. En cas que no et sigui concedida, t'enviarem la informació necessària perquè puguis efectuar el pagament del segon termini.

**Contacte:**

Laura Castellà - [laura.castella@fundacio.urv.cat](mailto:laura.castella@fundacio.urv.cat)

**Telèfon de contacte:**

[977 779 960](tel:977779960)

**Programa**

---

**Mòdul:** Mòdul 1: Operacions i processos en allotjament, aliments i begudes, esdeveniments i serveis complementaris

**ECTS:** 6

**Durada:** 60 h.

**Contingut:** 1. ~~Room & divanage:~~

1. Operacions i processos en Departament de ~~Recepció~~ **Recepció**
2. Operacions i processos en el Departament de ~~Restaurant~~ **Restaurant**
3. Operacions i processos en el Departament de ~~Housekeeping~~ **Housekeeping**
4. Operacions i processos en el Departament de ~~Manteniment~~ **Manteniment**

**Fundació URV. Centre de Formació Permanent**  
Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS  
(+34) 977 779 950  
[formacio@fundacio.urv.cat](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

**[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)**

[Linkedin](#) | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)