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

Cal destacar:
Preu final amb les Beques Santander: 150

Preu original del programa: 450

Estalvia 300 en la matrícula amb les beques Santander. Trobaràs més informació al final de la pàgina.

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:
Aquest programa permet accedir a les "Becas Santander | Microcredenciales 2025 - 3a Edició", que ofereixen un descompte de 300 en la matrícula.
Pots sol·licitar la teva beca a través de app.santanderopenacademy.com. Un cop dins, selecciona la Universitat Rovira i Virgili i busca aquest curs per completar la sol·licitud.
Per a més informació, contacta amb formacio@fundacio.urv.cat.

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

Telèfon de contacte:
977 779 960

Programa

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

ECTS: 6

Durada: 60 h.

Contingut:

1. **Rooms division:**
    1. Operacions i processos en Departament de Recepció
    2. Guest Experience i control de qualitat
    3. Operacions i processos en el Departament de Housekeeping
    4. Operacions i processos en el Departament de Manteniment
2. **Food & beverage:**
    1. Operacions i processos en Departament de Bars
    2. Operacions i processos en el Departament de Restaurant
    3. Operacions i processos en el Departament de Cuina
3. **Animació, spa & wellness i gestió d'esdeveniments:**
    1. Programa d'animació. Contractació externa espectacles
    2. Servei Spa & Wellness. Comercialització, normativa
    3. Gestió d'esdeveniments. Disseny, comercialització, operativa i servei

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

www.fundacio.urv.cat/formacio

Linkedin | Twitter | Facebook | Instagram