



## Curso de Dirección Estratégica y Operaciones en Empresas Turísticas

### OBJETIVOS

Proporcionar al alumnado los conocimientos necesarios para la gestión y dirección de empresas en el ámbito de la hostelería y la restauración

### TEMARIO

#### **Dirección estratégica**

Competitividad y management estratégico  
Organización y estructuras estratégicas.  
Análisis del entorno general y del entorno específico  
Diagnostico interno y diagnostico estratégico  
Políticas de crecimiento y desarrollo empresarial  
Herramientas estratégicas de gestión

#### **Dirección de operaciones**

Estrategia de producto y tecnología de la producción  
Procesos, capacidad y layout  
Localización y transporte  
Calidad total

#### **Gestión hotelera**

La industria hotelera  
Departamento Operacional del hotel: Recepción  
Departamento Operacional del hotel: Restauración y cocina  
Departamentos Operacionales del hotel: Consejería, comunicaciones y pisos  
Departamentos staff del hotel: Servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén.

#### **Gestión de la Restauración**

Servicios y organización en restauración  
Planificación de los servicios  
El control de ingresos y gastos

#### **Internalización**

Gestión empresarial para la internalización. Análisis del entorno económico  
Marketing internacional e investigación de mercados  
Código aduanero. Incoterms  
Contratación y negociación internacional. Entorno legal y fiscal  
Logística y transporte internacional  
Financiación internacional. Control de cambios, mercado de divisas y medios de cobros y pagos

Herramientas y mecanismos de ayudas  
Historia y organismos

## METODOLOGÍA

Nuestra metodología de aprendizaje permite crear un entorno de aprendizaje que el propio alumno podrá autogestionar y adaptar a sus necesidades, siendo este un modelo completamente flexible. La versatilidad de recursos pedagógicos unidos a la amigabilidad del Campus, hacen de nuestra Escuela y del Grupo SLG Formación, la mejor opción para tu desarrollo formativo y profesional para aquellos alumnos que necesitan ir adaptando el proceso a sus necesidades, sin depender de horarios, plazos ni nada que impida la total adaptación del programa a sus necesidades.

Aunque el alumno no esté sometido a la rigidez de horarios y clases, si contará con un acompañamiento, su Coordinador, que lo guiará durante su proceso formativo para poder resolver cada cuestión.

## SALIDAS LABORALES

### Empresas de alojamiento

**Director o subdirector de hotel** - Responsable de organización de congresos/eventos

**Director comercial** - Responsable de RRPP - Director del área de alojamiento

**Revenue manager** - Jefe de recepción

**Departamento de administración** - Departamento de calidad y desarrollo - Departamento de RRHH

- *Event sales manager* - *F&B manager* – Gobernanta/e - *Guest relations* - *Key account manager* - Responsable de reservas

**Social media/Community manager** - Gestor de alojamiento en casas rurales, apartamentos turísticos, residencias, hospitales y similares.

Director de catering

**Director de restauración** - Director de banquetes y convenciones - Jefe de compras - *F&B manager* - Director de operaciones - **Responsable comercial de restauración** - Responsable de centros de colectividades - Responsable de economato y bodega.

**Creador y gestor de productos, eventos y servicios turísticos** - Promotor del patrimonio alimentario y gastronómico - Profesional del *marketing* gastronómico.

**Docencia, investigación y consultoría**

Empresas de consultoría especializadas en la Hotelería y/o la Restauración, centros de formación.

### Nuestros recursos metodológicos:

Planificación formativa de que hacer durante el Máster para un correcto desarrollo.

Vídeos grabados didácticos del profesorado sobre las distintas materias.

Videoconferencias y Master Class en diferido con expertos consagrados en la materia

Manuales con el contenido de cada materia

Foros de debate temáticos

Pruebas de evaluación online

## CREDITOS

Créditos: 12 ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System)

Titulación: Escuela Politécnica Internacional SLG

Universidad Antonio de Nebrija (80 euros de tasas)

