



Masters Profesionales

Master en Hospitality Management y Turismo



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Master en Hospitality Management y Turismo

1. Sobre Inesem

2. Master en Hospitality Management y Turismo

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Porqué elegir Inesem?

6. Orientacion

7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Master en Hospitality Management y Turismo



DURACIÓN	1500
PRECIO	1795 €
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Masters Profesionales

- Titulación Expedida y Avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales. "Enseñanza No Oficial y No Conducente a la Obtención de un Título con Carácter Oficial o Certificado de Profesionalidad."

Resumen

Gracias a este Master en Hospitality Management y Turismo, podrás obtener una formación completa y especializada en turismo y dirección de empresas turísticas para formarte en un sector clave para todos los países alrededor del mundo y en constante evolución y desarrollo y cuyo peso se ve reflejado en la importancia en las economías de cada país. A través de este master podrás desarrollarte en el sector turístico como profesional especializado en la dirección y gestión de empresas turísticas con conocimientos de todas las partes más importantes de la industria y obtendrás las claves para una buena gestión de los establecimientos y servicios turísticos siempre bajo la orientación del mejor servicio al cliente y la mayor calidad.

A quién va dirigido

El Master en Hospitality Management y Turismo, va dirigido a los profesionales del sector turístico que deseen ampliar sus conocimientos sobre los sistemas de dirección y gestión en las empresas turísticas, también va dirigido a profesionales de la administración y dirección de empresas que quieran obtener una formación especializada en turismo.

Objetivos

Con el Masters Profesionales **Master en Hospitality Management y Turismo** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Conocer los aspectos más importantes de la industria turística y los agentes que la forman.
- Aprender los sistemas de dirección estratégica en empresas hosteleras y turísticas.
- Comprender los procesos de gestión de la calidad en empresas turísticas.
- Conocer los productos turísticos, su comercialización y promoción.





¿Y, después?

Para qué te prepara

Con el Master en Hospitality Management y Turismo, podrás aprender todas las claves y agentes que forman parte de la industria turística, sabrás todo lo relacionado con los productos turísticos, su promoción y comercialización, además tendrás conocimientos sobre la dirección de empresas turísticas, como llevar a cabo procesos de gestión de la calidad en empresas turísticas y hosteleras y todo lo relacionado con la dirección de recursos humanos.

Salidas Laborales

Las principales salidas profesionales de este Master en Hospitality Management y Turismo, son las de director de empresas turísticas, subdirector de empresas turísticas, director de recursos humanos, director de marketing, director de calidad y medio ambiente y en general, todas las profesiones relacionadas con la gestión y administración en empresas turísticas.

¿Por qué elegir INESEM?



PROGRAMA ACADÉMICO

Master en Hospitality Management y Turismo

Módulo 1. **Las claves de la industria del hospitality**

Módulo 2. **Dirección estratégica de empresas hoteleras y de restauración**

Módulo 3. **Gestión de recursos humanos en hoteles y/o alojamientos**

Módulo 4. **Gestión del talento y la innovación en empresas hoteleras y de restauración**

Módulo 5. **Productos turísticos**

Módulo 6. **Procesos de gestión de la calidad en hostelería y turismo**

Módulo 7. **Proyecto fin de máster**

Módulo 1. Las claves de la industria del hospitality

Unidad didáctica 1.

Análisis y estudio del mercado turístico

1. Aspectos históricos del turismo
2. Definición de turismo y Organización Mundial del Turismo (OMT)
3. El mercado turístico español
4. Destino y productos turísticos principales en España
5. Destino y productos turísticos principales a nivel internacional
6. Terminología clave del sector hotelero

Unidad didáctica 2.

Distribución y venta del servicio turístico

1. El producto turístico
2. Ley de oferta y demanda del producto turístico en España
3. Canales de distribución turística
4. Estructura y funcionamiento de las centrales de reserva turística
5. Global Distribución System (GDS)
6. La modernización del mercado turístico
7. Las motivaciones esenciales del mercado turístico
8. El papel de internet en la distribución turística

Unidad didáctica 3.

Intermediación de terceros en el sector hotelero

1. Agencias de viajes y sector hostelero
2. Bases de datos de alojamientos hoteleros
3. Tipos de reservas
4. Tipos de tarifas
5. Funcionalidad de las centrales de reservas y cadenas de hoteles
6. El papel de los tour operadores en el sector hostelero

Unidad didáctica 4.

Aspectos jurídicos del sector hotelero

1. Regulación del turismo en España
2. Legislación específica para establecimientos hoteleros
3. Aspectos legales sobre las políticas de precios

Módulo 2.

Dirección estratégica de empresas hoteleras y de restauración

Unidad didáctica 1.

Análisis estratégico en la industria turística

1. Concepto y tipología del entorno
2. Análisis del entorno general PEST/EL
3. Análisis del entorno específico
4. Análisis de PORTER
5. Amenaza de entrada de nuevos competidores
6. Amenaza de productos sustitutivos

Unidad didáctica 2.

Bases para la dirección estratégica en las empresas hoteleras y de restauración

1. Introducción a la estrategia empresarial
2. Pensamiento estratégico
3. Aspectos esenciales de la estrategia
4. Los tipos de estrategias

Unidad didáctica 3.

Introducción al complejo turístico

1. Introducción a la gestión del complejo
2. Hoteles Urbanos
3. Hoteles Vacacionales
4. Instalaciones y servicios

Unidad didáctica 4.

Introducción al subsector de restauración

1. El subsector de la restauración
2. Bares
3. Eventos y catering
4. Ocio nocturno
5. Restaurantes
6. Datos y características en el subsector de la restauración

Módulo 3.

Gestión de recursos humanos en hoteles y/o alojamientos

Unidad didáctica 1.

Planificación de plantillas

1. Planificación de los Recursos Humanos
2. Importancia de la planificación de los recursos humanos: ventajas y desventajas
3. Objetivos de la planificación de Recursos Humanos
4. Requisitos previos a la planificación de Recursos Humanos
5. Modelos de planificación de los Recursos Humanos

Unidad didáctica 2.

La gestión de rr en la organización gestión por competencias

1. Formación en la empresa. Desarrollo del talento
2. Marketing de la formación

Unidad didáctica 3.

Comunicación interna y externa

1. Introducción
2. Comunicación interna
3. Herramientas de comunicación
4. Plan de comunicación interna
5. La comunicación externa
6. Cultura empresarial o corporativa
7. Clima laboral
8. Motivación y satisfacción en el trabajo

Módulo 4.

Gestión del talento y la innovación en empresas hoteleras y de restauración

Unidad didáctica 1.

El equipo en las empresas de hoteleras y de restauración

1. La Importancia de los equipos en las organizaciones actuales
2. Modelos explicativos de la eficacia de los equipos
3. Composición de equipos, recursos y tareas
4. Los procesos en los equipos

Unidad didáctica 2.

La innovación en las empresas hoteleras y de restauración

1. Adaptación de la organización a través del talento y la innovación
2. Los ingredientes de la innovación
3. Gestión de la innovación
4. Requisitos para la innovación
5. Caso de estudio voluntario: La innovación según Steve Jobs
6. Caso Helvex: el cambio continuo

Unidad didáctica 3.

Gestión por competencias identificación y definición de competencias

1. Gestión por competencias
2. Objetivos del proceso de gestión por competencias
3. Características de la gestión por competencias
4. Beneficios del modelo de gestión por competencias
5. Definición e implantación de un sistema de gestión por competencias
6. Políticas o estrategias de un sistema de gestión por competencias
7. Metacompetencias

Unidad didáctica 4.

Atracción y retención del talento

1. ¿A qué llamamos talento?
2. El clima laboral
3. La empatía
4. La ergonomía
5. Selección de personal
6. Acogida y formación del personal
7. Rotación del personal

Unidad didáctica 5.

Gestión del conocimiento y gestión del talento

1. La sociedad del conocimiento
2. La gestión del conocimiento
3. El talento como elemento de diferenciación
4. La gestión del talento
5. La detección del talento en la empresa
6. Atracción, desarrollo y retención del talento
7. Caso de estudio voluntario: la NASA y la gestión del conocimiento

Unidad didáctica 6.

Comunicación interna y externa

1. Importancia de la comunicación en la empresa
2. Comunicación interna
3. Herramientas de comunicación
4. Plan de comunicación interna
5. La comunicación externa
6. Cultura empresarial o corporativa
7. Clima laboral

Unidad didáctica 7.

La motivación en la empresa

1. Teorías de la motivación
2. Tipos de motivación y estándares de eficacia

Módulo 5.

Productos turísticos

Unidad didáctica 1.

Análisis del potencial turístico de una zona y su viabilidad

1. Introducción al análisis Diversificación, planificación y sostenibilidad
2. Evolución y análisis de la situación actual
3. El entorno y sus recursos turísticos
4. Técnicas de Evaluación
5. Valoración de los Recursos
6. Normas de protección del medio ambiente

Unidad didáctica 2.

Diseño de productos turísticos

1. Análisis comparativo y caracterización de los diferentes tipos de productos y servicios turísticos locales
2. Definición, redefinición y desarrollo de productos turísticos locales Fases y ejecución Diseño y desarrollo de servicios
3. Proyectos de creación, desarrollo y mejora de productos turísticos locales: oportunidad, viabilidad y plan de ejecución Financiación de proyectos Gestión de proyectos
4. Fases del ciclo de vida de un producto turístico local
5. Gestión de iniciativas turísticas

Unidad didáctica 3.

Puesta en marcha del producto turístico

1. Estrategias y canales de distribución
2. Ámbitos geográficos, públicos objetivos y acciones de comunicación adecuadas a diferentes productos y servicios
3. Instrumentos de comunicación para la canalización de acciones y estimación del grado de consecución de los objetivos previstos con la utilización de cada uno de tales instrumentos
4. Estimación de los costes, alcance y posibles resultados de las acciones definidas
5. Instrumentos y variables que permitan evaluar el grado de eficacia de las acciones comerciales programadas, en función del público objetivo receptor y del coste previsto
6. Proceso de creación, puesta en marcha, desarrollo y prestación de los servicios turísticos

Unidad didáctica 4.

Dinamización de recursos territoriales

1. Los planes de ordenación territorial y su incidencia en el desarrollo turístico Normativas
2. Fuentes de información sobre oferta, demanda, estructura, evolución y tendencias de los productos turísticos locales
3. Análisis y aplicación de técnicas de identificación y catalogación de recursos turísticos
4. La investigación de mercados como instrumento de planificación en el sector Métodos cuantitativos y cualitativos Aplicaciones estadísticas
5. Análisis y aplicación de técnicas de planificación estratégica de productos y destinos turísticos Posicionamiento estratégico frente a la competencia

Módulo 6.

Procesos de gestión de la calidad en hostelería y turismo

Unidad didáctica 1.

La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo

1. El concepto de calidad y excelencia en el servicio hostelero y turístico
2. Sistemas de calidad: implantación y aspectos claves
3. Aspectos legales y normativos
4. El plan de turismo español Horizonte 2020

Unidad didáctica 2.

La gestión de la calidad en la organización hostelera y turística

1. Organización de la calidad
2. Gestión por procesos en hostelería y turismo

Unidad didáctica 3.

Procesos de control de calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo

1. Procesos de producción y servicio
2. Supervisión y medida del proceso y producto/servicio
3. Gestión de los datos
4. Evaluación de resultados

Unidad didáctica 4.

Calidad y competitividad de los productos de turismo especializado con énfasis en ecoturismo

1. Proceso de creación, puesta en marcha, desarrollo y prestación de los productos turísticos
2. Calidad del servicio turístico
3. Certificados de turismo sostenible
4. Buenas prácticas ambientales
5. Plan de mejora ambiental dentro de la política de calidad

Unidad didáctica 5.

Atención al cliente de servicios turísticos en inglés

1. Terminología específica en las relaciones turísticas con clientes
2. Usos y estructuras habituales en la atención turística al cliente o consumidor. Saludos, presentaciones y fórmulas de conrtesía habituales
3. Diferenciación de stilos, formal e informal en la comunicación turística oral y escrita
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores. Situaciones habituales en als reclamaciones y quejas de clientes
5. Simulación de situaciones de atención al cliente y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad
6. Comunicación y atención en caso de accidente con als personas afectadas

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

Comunidad

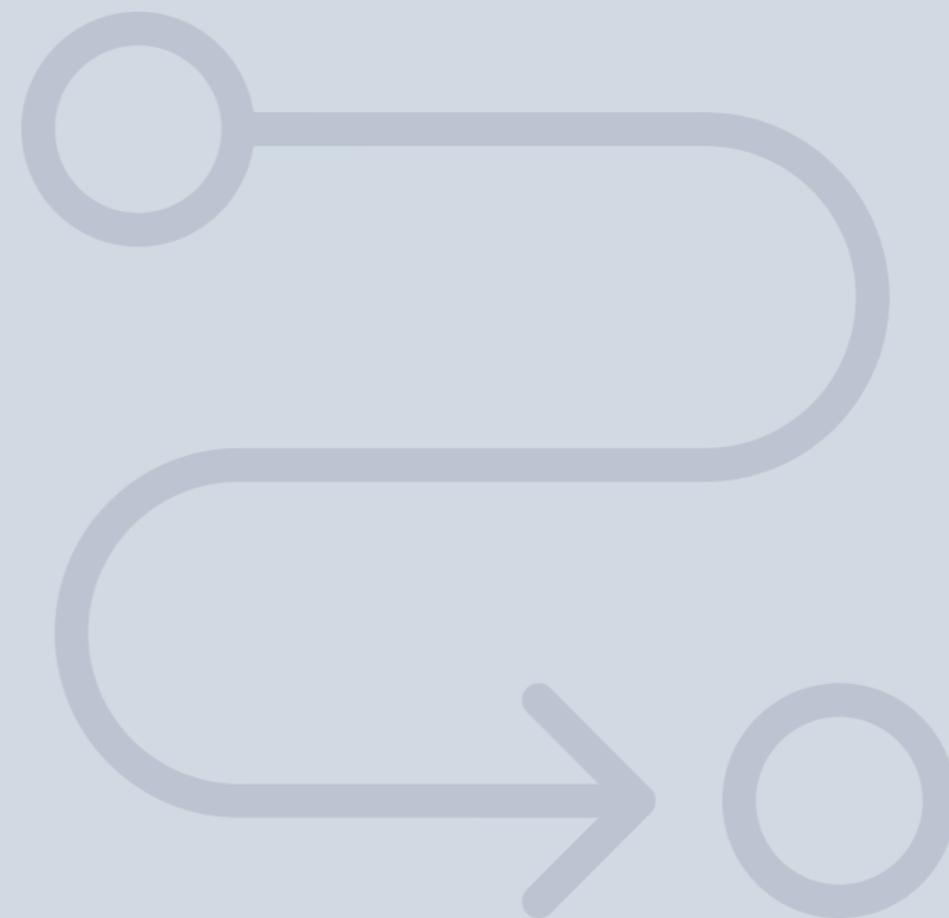
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%

Beca desempleo

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

15%

Beca emprende

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

10%

Beca alumnos

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Masters Profesionales

Master en Hospitality Management y Turismo

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.

Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.