

CS Xestión de aloxamentos turísticos

Ciclo formativo de grao superior

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

Que se aprende a facer?	Organizar e controlar establecementos de aloxamento turístico, aplicando as políticas empresariais establecidas, controlando obxectivos dos departamentos, accións comerciais e os resultados económicos do establecemento, prestando o servizo na área de aloxamento e asegurando a satisfacción da clientela.
Onde se realiza o traballo?	No sector turístico, nomeadamente no subsector dos aloxamentos turísticos hoteleiros e extrahoteleiros, incluíndo tamén algúns tipos afíns, como as residencias sanitarias, hospitalarias e de estudantes, entre outras, independentemente da súa su modalidade. Trátase de persoal fundamentalmente por conta allea, dado o grande investimento en inmovilizado que adoita supor o aloxamento, e que exerce as súas actividades en labores de xestión, dirección e supervisión en áreas funcionais de recepción, reservas, pisos e eventos.
En que postos de traballo?	Subdirector/ora de aloxamentos de establecementos turísticos, Xefe/a de recepción, Encargado/a de reservas, Xefe/a de reservas, Coordinador/ora de calidade, Gobernante/a ou encargado/a xeral do servizo de pisos e limpeza, Subgobernante/a ou encargado/a de sección do servizo de pisos e limpeza, Xestor/ora de aloxamento en residencias, hospitais e similares, Xestor/ora de aloxamento en casas rurais, Coordinador/ora de eventos, Xefe/a de vendas en establecementos de aloxamentos turísticos, Comercial de establecementos de aloxamentos turísticos.

	Módulos	Resultados de aprendizaxe	Horas	Curso
Cales son os módulos deste ciclo e os seus resultados de aprendizaxe?	Estrutura do mercado turístico Créditos ECTS: 7	Contextualiza o sector turístico, a súa evolución histórica e a súa situación actual, e analiza as súas implicacións como actividade socioeconómica. Identifica as tipoloxías turísticas en relación coa demanda e a súa previsible evolución. Analiza a oferta turística e caracteriza os seus principais compoñentes, así como as canles de intermediación e de distribución. Caracteriza a demanda turística en relación cos factores e os elementos que a motivan, así como as súas tendencias actuais.	133	1º
	Márketing turístico Créditos ECTS: 10	Caracteriza o márketing turístico e reconece os seus elementos básicos. Interpreta a segmentación do mercado e o posicionamento do produto ou do servizo, e reconece datos cuantitativos e cualitativos. Identifica os elementos do márketing mix e reconece a súa aplicación no sector turístico. Aplica as novas tecnoloxías no márketing turístico e analiza as súas aplicacións e as súas oportunidades no desenvolvemento de políticas do devandito márketing. Caracteriza o plan de márketing en relación cos tipos de empresa e cos produtos ou servizos. Reconece o proceso de decisión de compra das persoas consumidoras e analiza as súas motivacións e as súas necesidades. Caracteriza os criterios do movemento de defensa dos dereitos da poboación consumidora (“consumerismo”) en relación coa sociedade, co márketing e coa ética.	160	1º
	Recepción e reservas Créditos ECTS: 10	Supervisa o departamento de recepción e analiza a súa organización segundo o establecemento turístico, o persoal dispoñible, a tipoloxía da clientela, a ocupación e a rendibilidade. Optimiza a ocupación do establecemento, para o que caracteriza e aplica diversos sistemas e tipos de reservas. Formaliza as operacións previas e simultáneas á entrada da clientela, e analiza e aplica as tarefas asociadas. Controla ou presta o servizo de recepción durante a estada da clientela, e analiza e aplica as operacións derivadas desta fase. Controla ou presta servizos durante a saída da clientela, describe as fases e aplica os procedementos estandarizados. Controla os sistemas de seguridade propios dos establecementos de aloxamento turístico, e relaciona a estrutura organizativa e as continxencias de seguridade cos elementos e coas medidas de seguridade aplicables.	160	1º
	Dirección de aloxamentos turísticos Créditos ECTS: 16	Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa. Determina a rendibilidade financeira e económica de proxectos menores de investimento empresarial, e caracteriza e valora os sistemas de financiamento. Controla a explotación económica dos departamentos baixo a súa supervisión, e reconece e determina a estrutura de ingresos e de gastos deses departamentos. Controla a aplicación dos sistemas de xestión da calidade e valora a súa implicación nunha xestión máis eficiente do establecemento de aloxamento turístico. Coordina o sistema de xestión ambiental e caracteriza a diversidade destes sistemas. Dirixe establecementos de aloxamento rural e analiza a súa tipoloxía, a normativa aplicable e a especificidade na xestión e na prestación do servizo.	240	1º
	Inglés. Créditos ECTS: 7	Reconece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes. Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos. Emite mensaxes orais claras e estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais. Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade. Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	160	1º
	Formación e orientación laboral. Créditos ECTS: 5	Reconece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as esponsabilidades de todos os axentes implicados. Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e reconeceos en diferentes situacións de traballo. Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	107	1º

Xestión do departamento de pisos Créditos ECTS: 8	Organiza e planifica o departamento de pisos en función do tipo de establecemento, do persoal dispoñible, das características da clientela, da ocupación e da rendibilidade. Controla os produtos, os materiais e os equipamentos do departamento de pisos, e describe os procesos de reposición, almacenaxe, conservación e valoración. Revisa o estado de mantemento de instalacións, maquinaria e equipamentos, e xustifica os sistemas e os procedementos de prevención e conservación. Supervisa a limpeza e a posta a punto de unidades de aloxamento e zonas comúns, e caracteriza os procesos de prestación do servizo. Supervisa a decoración e a ambientación da área de aloxamento e zonas públicas, e caracteriza os estilos arquitectónicos, a moblaxe, os elementos decorativos, a iluminación e as tendencias actuais.	105	2º
Protocolo e relacións públicas Créditos ECTS: 8	Aplica o protocolo institucional, analiza os sistemas de organización e utiliza a normativa de protocolo e de precedencias oficiais. Aplica o protocolo empresarial e describe os elementos de deseño e organización segundo a natureza, o tipo de acto e o público a que se dirixa. Aplica os fundamentos e os elementos das relacións públicas no ámbito turístico, así como as técnicas asociadas seleccionadas. Establece comunicación coa clientela utilizando e técnicas e adaptándoas. Xestiona as queixas, as reclamacións e as suxestións, e describe as fases establecidas de resolución asociadas a unha correcta satisfacción da clientela. Mantén actitudes de atención á clientela e analiza a importancia de superar as expectativas desta con relación ao trato recibido.	105	2º
Recursos humanos no aloxamento Créditos ECTS: 5	Planifica os recursos humanos, para o que analiza e aplica os sistemas de organización do persoal dependente. Colabora na proposta de selección de persoal da área e caracteriza os perfís profesionais. Integra o persoal dependente na estrutura organizativa do establecemento turístico, para o que recoñece e aplica as ferramentas de xestión de persoal. Dirixe o persoal dependente, para o que recoñece e aplica técnicas de dirección de persoal.	87	2º
Comercialización de eventos Créditos ECTS: 5	Comercializa a oferta de eventos en relación coas características do establecemento e coa demanda. Organiza o departamento de comercialización de eventos e xustifica a súa planificación. Planifica eventos tendo en conta a relación entre os métodos de xestión, a súa tipoloxía e os obxectivos. Supervisa eventos e analiza os estándares de calidade preestablecidos. Controla o pechamento efectivo de eventos e analiza o proceso económico e a calidade do servizo prestado.	123	2º
Francés Créditos ECTS: 7	Recoñece información cotiá e profesional específica contida en discursos orais claros e sinxelos emitidos en lingua estándar, e identifica o contido global da mensaxe. Interpreta información profesional escrita contida en textos sinxelos e analiza comprensivamente os seus contidos. Emite mensaxes orais sinxelas, claras e ben estruturadas, e relaciona o propósito da mensaxe coas estruturas lingüísticas adquiridas. Elabora textos sinxelos e relaciona as regras gramaticais co seu propósito. Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características dos países da francofonía.	157	
Empresa e iniciativa emprendedora. Créditos ECTS: 4	Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade. Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	53	2º
Proxecto de xestión de aloxamento turístico Créditos ECTS: 5	Identifica o mercado do aloxamento, os produtos, a organización económica e produtiva, e as oportunidades, en relación co proxecto que se queira pór en práctica. Deseña un proxecto de aloxamento relacionado coas competencias expresadas no título e analiza a súa viabilidade económica e tecnolóxica. Define e planifica a execución do proxecto, e detalla as fases do seu desenvolvemento e a documentación asociada. Xestiona o proxecto e define o procedemento de seguimento e control. Elabora e expón o informe do proxecto realizado, e xustifica o procedemento seguido.	26	2º
Formación en centros de traballo. Créditos ECTS: 22		384	2º

Que título se obtén?

Técnico superior en xestión de aloxamentos turísticos.

A que outros estudos se pode acceder?

Acceso directo aos estudos universitarios de grao e a outro ciclo formativo de grao superior.

Para os efectos de facilitar o réxime de validacións entre este título e as ensinanzas universitarias de grao, asígnanse 120 créditos ECTS distribuídos entre os módulos profesionais deste ciclo formativo.