

# OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES

**SKU:** EVOL-4807-VNO-A | **Categorías:** [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** [25](#)

**Acreditado por Universidad** [SI](#)

**Créditos ECTS** [1](#)

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

#### Objetivos

- Analizar los departamentos y medidas de seguridad e higiene de los hoteles para mejorar la gestión.

#### Contenidos

##### UD1. La Industria Hotelera.

- 1.1. Características de la industria hotelera.
- 1.2. Tipología y clasificación.
- 1.3. Estructuras de organización.
- 1.4. Distribución general de un hotel.
- 1.5. Situación actual del sector.

##### UD2. Departamentos Operacionales de un Hotel.

- 2.1. Departamento Operacional del Hotel: Recepción.
- 2.2. Departamento Operacional del Hotel: Restauración y Cocina.
- 2.3. Departamentos Operacionales del Hotel: Conserjería, Comunicaciones y Pisos.
- 2.4. Departamentos Staff del Hotel: Servicios Auxiliares, Lencería y Lavandería, Compras y Almacén.
- 2.5. Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales de un hotel para la mejora.
- 2.6. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos.

##### UD3. Seguridad e Higiene en Hoteles.

- 3.1. Seguridad.
- 3.2. Seguros.
- 3.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios.
- 3.4. La higiene en el hotel.



### 3.5. Evaluación y mejora.

