

DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y OPERACIONES EN EMPRESAS TURÍSTICAS

SKU: EVOL-5188-VNO-B | **Categorías:** [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Turismo y Agencias de Viajes](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [250](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

- Aumentar la competitividad de la empresa logrando ventajas competitivas.
- Incrementar el valor añadido para aumentar la ventaja competitiva.
- Usar el management estratégico y las principales variables que maneja.
- Realizar análisis según el método DAFO.
- Saber qué son la misión, la visión y los valores de una empresa y comprender cómo afectan a la definición de estrategias.
- Estimar el impacto de la cultura y la estructura empresariales en la adopción de estrategias.
- Adoptar decisiones estratégicas de forma correcta y eficaz.
- Conocer qué son y cómo funcionan las unidades estratégicas de negocio.
- Comprender la producción como proceso.
- Profundizar en el concepto de productividad y sus respectivas decisiones estratégicas y tácticas.
- Conocer las fases de la estrategia de producto para la satisfacción del cliente.
- Aprender sobre el enfoque de estrategia de proceso de la empresa.
- Conocer los instrumentos que facilita su labor de la Dirección de Operaciones.
- Ahondar en los pasos a seguir para la toma de decisiones
- Profundizar en las aplicaciones estadísticas
- Entender el uso de la tecnología como medio y conocer las disponibilidades tecnológicas.
- Concienciarse sobre la importancia de las decisiones en relación con los layouts.
- Conocer los distintos tipos de Layouts existentes.
- Profundizar en el concepto de líneas de espera y sus características.
- Comprender la medida que indica el funcionamiento de las colas.
- Conocer los distintos tipos de Teorías de colas.
- Conocer los factores que afectan a la localización.
- Profundizar los distintos tipos de evaluación de las alternativas para la localización.
- Entender los factores que influyen en el aumento del volumen de negocio a través de la localización



- Conocer los modelos, los métodos y los algoritmos que faciliten el proceso de transporte buscando el mínimo coste de envío y producción.
- Profundizar sobre el concepto de calidad dentro de la organización
- Conocer la gestión de calidad total de la producción y operaciones
- Entender la aplicación de las distintas herramientas, tanto de calidad total como estadísticas
- Conocer la estrategia de recursos humanos
- Dominar el diseño de trabajos
- Entender los estándares y medición de tiempos
- Saber sobre la planificación de la mano de obra "
- Conocer los pasos a seguir por una empresa al empezar a comerciar de forma internacional
- Saber analizar los factores del entorno que pueden influir
- Identificar las barreras y los riesgos que se pueden presentar en el comercio exterior
- Diseñar un plan de marketing que permita la internacionalización de la empresa, a partir de la constatación de sus puntos fuertes y débiles.
- Seleccionar correctamente los mercados objetivo, mediante técnicas de investigación adecuadas.
- Conocer todos los elementos necesarios para realizar contratos internacionales con las mayores garantías.
- Saber de qué forma se desarrolla una negociación comercial exitosa en el ámbito internacional.
- Conocer los principales documentos que se usan en cada una de las áreas en las que se desenvuelve el comercio internacional.
- Saber qué son los INCOTERMS y cómo influyen en la contratación internacional.
- Conocer cómo funcionan las aduanas y cuáles son los principales elementos que manejan: aranceles, regímenes aduaneros, nomenclaturas... "
- Conocer qué es la restauración y qué tipos de establecimientos y servicios incluye.
- Organizar los principales servicios de restauración, conforme a las variables claves de su estructura.
- Analizar cómo se estructura la oferta en restauración
- Conocer la oferta vinícola, así como las denominaciones de origen de España.
- Diseñar correctamente una carta, a partir de la planificación del menú.
- Planificar la mise en place en diversos momentos del servicio de restauración.
- Organizar el trabajo en un establecimiento de restauración.
- Conocer los principales tipos de costes que afectan a un negocio de restauración y determinar su cuantía.
- Realizar un escandallo a partir de las fichas técnicas de los diferentes platos.
- Aprender a fijar precios y a controlar costes e ingresos.
- Aplicar métodos que permitan reducir los costes propios de la restauración.
- Saber qué tipos de hoteles existen y cómo se organizan.
- Conocer los principales aspectos de la oferta y demanda actual en el sector hotelero.
- Organizar el departamento de Recepción y sus subdepartamentos de Reservas y Recepción, teniendo en cuenta sus funciones y los procesos básicos que los caracterizan.
- Organizar y desarrollar correctamente el trabajo de los departamentos de Conserjería, comunicaciones y Pisos de un hotel.

Contenidos

Fundamentos de Estrategia

UD1. Competitividad y management estratégico

UD2. Organización y estructuras estratégicas



UD3. Análisis del entorno general y del entorno específico

UD4. Diagnóstico Interno y diagnóstico estratégico

UD5. Políticas de crecimiento y desarrollo empresarial

UD6. Herramientas estratégicas de gestión

Dirección de Operaciones

UD1. Estrategias de producto y de proceso

UD2. Herramientas para la Dirección de Operaciones y disponibilidades tecnológicas

UD3. Tipos de layout

UD4. Líneas de espera o teoría de colas

UD5. Localización

UD6. Introducción al concepto de calidad

UD7. La gestión de los recursos humanos en la producción

Internacionalización en la empresa

UD1. Gestión empresarial para la internacionalización. Análisis del entorno económico.

UD2. Marketing Internacional

UD3. Contratación, documentación y negociación internacional

UD4. INCOTERMS y código aduanero

UD5. Transporte internacional

UD6. Financiación internacional. Mercado de divisas y medios de cobros y pagos

Gestión de la Restauración

UD1. Servicios y organización en restauración

UD2. La oferta en restauración

UD3. Planificación de los servicios de restauración

UD4. El control de ingresos y gastos en restauración

Gestión Hotelera

UD1. La industria hotelera

UD2. Departamento operacional del hotel. Recepción

UD3. Departamento operacional del hotel. Restauración y cocina

UD4. Departamentos operacionales del hotel. Consejería, Comunicaciones y Pisos

UD5. Departamentos staff del hotel

