



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Máster en Dirección y Gestión de Proyectos de Alojamientos Rurales + Titulación Universitaria



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con **el Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Máster en Dirección y Gestión de Proyectos de Alojamientos Rurales + Titulación Universitaria



DURACIÓN:

1.500 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

1.495 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.



CRÉDITOS:

5,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Dirección y Gestión de Proyectos de Alojamientos Rurales con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria en Gestión Integrada Proyectos - Project Management con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Universidad de Granada y se expide en virtud de los requisitos establecidos en el plan de formación de postgrado, en el marco de la actividad de formación de postgrado de la Universidad de Granada, y en el ámbito de la acreditación de los programas de postgrado de la Universidad de Granada en el ámbito de la formación de postgrado. El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Universidad de Granada y se expide en virtud de los requisitos establecidos en el plan de formación de postgrado, en el marco de la actividad de formación de postgrado de la Universidad de Granada, y en el ámbito de la acreditación de los programas de postgrado de la Universidad de Granada en el ámbito de la formación de postgrado.

Descripción

Si tiene interés en el sector de la hostelería y turismo y desea conocer los aspectos fundamentales sobre la gestión de los alojamientos rurales este es su momento, con el Master en Dirección y Gestión de Proyectos de Alojamientos Rurales podrá adquirir los conocimientos oportunos para comercializar y ofrecer servicios de restauración en este entorno.

Objetivos



- Definir proyectos de viabilidad sencillos para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas de alojamiento rural, utilizando los canales de información correspondientes
- Formular propuestas de adaptación de alojamientos rurales como alojamientos turísticos, partiendo de proyectos-tipo ya realizados, justificando acciones y recursos que resulten viables para su diseño, rehabilitación y decoración
- Aplicar técnicas comerciales, de promoción de ventas y de negociación, adecuadas a los alojamientos rurales, estimando su importancia para el logro de los objetivos empresariales.
- Desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en el comedor, utilizando las técnicas idóneas según tipo y/o categoría del alojamiento.
- Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones y demás dependencias de establecimientos de alojamiento rural, utilizando la maquinaria y útiles adecuados.
- Aplicar técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos, utilizando los productos y útiles adecuados.
- Expresar a clientes y proveedores en inglés, mensajes orales fluidos, de complejidad media, en el ámbito del turismo, en situaciones de comunicación presencial o a distancia, con el objeto de prestar un servicio adecuado, conseguir la satisfacción del cliente, materializar las ventas e intercambiar información.

A quién va dirigido

El Master en Dirección y Gestión de Proyectos de Alojamientos Rurales está dirigido a profesionales del sector que deseen seguir formándose en la materia, así como a personas interesadas en especializarse en la gestión de alojamientos rurales.

Para qué te prepara

El Master en Dirección y Gestión de Proyectos de Alojamientos Rurales le prepara para conocer a fondo los procesos relacionados con el proyecto de alojamiento rural, aprendiendo a comercializarlo y realizar un mantenimiento del mismo.

Salidas Laborales

Hostelería / Turismo / Alojamientos rurales.

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



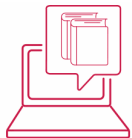
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. PROYECTO DE IMPLANTACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR TURÍSTICO, EL TURISMO RURAL Y EL ALOJAMIENTO RURAL

- 1.El sector turístico
- 2.El turismo rural
- 3.El alojamiento rural
- 4.Tipos jurídicos de empresa, empresario y establecimiento mercantil
- 5.Materias que suelen necesitar asesoramiento y asesores

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUESTA EN MARCHA DE UN ALOJAMIENTO RURAL

- 1.Estudio de Viabilidad
- 2.Las ideas de negocio
- 3.Elección de la mejor idea de negocio Cuadro de análisis DAFO: Utilidad, estructura, elaboración e interpretación
- 4.Normativa y trámites necesarios para la puesta en marcha de un alojamiento rural
- 5.Condicionantes físico-territoriales que pueden influir en el atractivo y/o la fragilidad del lugar en donde se pretende implantar el alojamiento rural
- 6.Medidas que favorecen la integración del alojamiento rural en un entorno natural durante la fase de construcción y/o explotación
- 7.Condicionantes que pueden hacer más atractiva la oferta del alojamiento rural

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REHABILITACIÓN, RESTAURACIÓN Y DECORACIÓN INICIAL DEL ALOJAMIENTO RURAL

- 1.Rehabilitación arquitectónica

2. Restauración arquitectónica
3. Decoración inicial

PARTE 2. PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN COMERCIAL

1. Criterios básicos para una buena gestión comercial
2. Gestión de políticas comerciales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMERCIALIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO RURAL

1. La oferta turística como servicio.
2. El Plan de Mercadotecnia. (Marketing)
3. La mercadotecnia mixta o conjunta (Marketing mix)
4. Comunicación y divulgación de la oferta del servicio.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES INFORMÁTICAS EN LA PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

1. Medios de información y difusión.
2. Contenidos de las páginas Web del alojamiento rural

PARTE 3. SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS RURALES UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

1. La atención y el servicio
2. La importancia de nuestra apariencia personal
3. Importancia de la percepción del cliente
4. Finalidad de la calidad de servicio
5. La fidelización del cliente
6. Perfiles psicológicos de los clientes
7. Objeciones durante el proceso de atención
8. Reclamaciones y resoluciones
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores
2. La comunicación no verbal
3. La comunicación escrita
4. Barreras de la comunicación

5.La comunicación en la atención telefónica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

- 1.Elementos claves en la venta
- 2.Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas
- 3.Fases de la Venta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

- 1.Montaje y adecuación de las instalaciones
- 2.Disposición de la decoración y ambientación
- 3.Puesta a punto de la maquinaria y equipos
- 4.Información gastronómica
- 5.Servicio de alimentos y bebidas
- 6.Descripción, aplicación y formalización de las comandas
- 7.Seguimiento del servicio
- 8.Normas básicas de protocolo y comportamiento en la mesa
- 9.Postservicio de alimentos y bebidas
- 10.Supervisión de instalaciones y equipamiento

PARTE 4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS RURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES, HABITACIONES Y DEMÁS DEPENDENCIAS

- 1.Dependencias del alojamiento rural
- 2.Instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE INSTALACIONES, HABITACIONES Y DEMÁS DEPENDENCIAS PROPIAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO RURAL

- 1.Descripción y aplicaciones
- 2.Medios de trabajo
- 3.Productos utilizados en la limpieza:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE LIMPIEZA DE MOBILIARIO Y DECORACIÓN PROPIOS DE ALOJAMIENTOS SITUADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

- 1.Técnicas de limpieza del Mobiliario
- 2.Técnicas de limpieza de elementos decorativos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA DE PRODUCTOS TEXTILES

- 1.Interpretación de etiquetas
- 2.Clasificación y descripción de los textiles
- 3.Productos utilizados
- 4.Clasificación para el lavado y planchado

5.Lavado, limpieza y secado

6.Planchado de ropa

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE ROPA

1.Almacenamiento

2.Distribución interna de ropa

PARTE 5. INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN INGLÉS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

1.Presentación de servicios turísticos: características de productos o servicios, medidas, cantidades, servicios añadidos, condiciones de pago y servicios postventa, entre otros

2.Gestión de reservas de destinos o servicios turísticos

3.Emisión de billetes, bonos y otros documentos propios de la comercialización de un servicio turístico

4.Negociación con proveedores y profesionales del sector de la prestación de servicios turísticos

5.Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios del establecimiento hotelero

6.Cumplimentación de documentos propios de la gestión y comercialización de un establecimiento hotelero

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN TURÍSTICA EN INGLÉS

1.Solicitud de cesión o intercambio de información entre centros o redes de centros de información turística

2.Gestión de la información sobre proveedores de servicios, precios y tarifas y prestación de la misma a clientes

3.Prestación de información de carácter general al cliente sobre destinos, rutas, condiciones meteorológicas, entorno y posibilidades de ocio

4.Elaboración de listados de recursos naturales de la zona, de actividades deportivas y/o recreativas e itinerarios, especificando localización, distancia, fechas, medios de transporte o formas de acceso, tiempo a emplear y horarios de apertura y cierre

5.Información sobre la legislación ambiental que afecta al entorno y a las actividades de ocio que en su marco se realizan

6.Sensibilización del cliente en la conservación de los recursos ambientales utilizados

7.Recogida de información del cliente sobre su satisfacción con los servicios del alojamiento turístico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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 cortesía habituales

3.Diferenciación de estilos, formal e informal, en la comunicación turística oral y escrita

4.Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las 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 las personas afectadas

PARTE 6. GESTIÓN INTEGRADA DE PROYECTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA ISO 21500

1. Conceptos previos de normalización y estandarización
2. Relación de la norma con otros estándares de gestión de proyectos: PMBOK, PRINCE2...
3. Introducción a la norma UNE-ISO 21500:2013
4. Objeto y campo de aplicación de la norma
5. Historia, contexto actual y futuro de la ISO 21500
6. Costos de implantación de la norma
7. Periodo de vigencia de la norma

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 21500

1. Estructura de la norma ISO 21500
2. Definición de conceptos generales de la norma
3. Clasificación de los procesos en grupos de proceso y grupos de materia
4. Grupo de procesos del inicio del proyecto
5. Grupo de procesos de planificación del proyecto
6. Grupo de procesos de implementación
7. Grupo de procesos de control y seguimiento del proyecto
8. Grupo de procesos de cierre del proyecto

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GRUPO DE MATERIA: INTEGRACIÓN

1. Introducción a la materia "Integración"
2. Desarrollo del acta de constitución del proyecto
3. Desarrollar los planes de proyecto
4. Dirigir las tareas del proyecto
5. Control de las tareas del proyecto
6. Controlar los cambios
7. Cierre del proyecto
8. Recopilación de las lecciones aprendidas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GRUPOS DE MATERIA: PARTES INTERESADAS Y ALCANCE

1. Introducción a la materia "Partes Interesadas"
2. Identificar las partes interesadas
3. Gestionar las partes interesadas
4. Introducción a la materia "Alcance"
5. Definir el alcance
6. Crear la estructura de desglose de trabajo (EDT)
7. Definir las actividades
8. Controlar el alcance

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GRUPO DE MATERIA: RECURSOS

1. Introducción a la materia "Recursos"
2. Establecer el equipo de proyecto
3. Estimar los recursos
4. Definir la organización del proyecto

- 5.Desarrollar el equipo de proyecto
- 6.Controlar los recursos
- 7.Gestionar el equipo de proyecto

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GRUPOS DE MATERIA: TIEMPO Y COSTE

- 1.Introducción a la materia "Tiempo"
- 2.Establecer la secuencia de actividades
- 3.Estimar la duración de actividades
- 4.Desarrollar el cronograma
- 5.Controlar el cronograma
- 6.Introducción a la materia "Coste"
- 7.Estimar costos
- 8.Desarrollar el presupuesto
- 9.Controlar los costos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. GRUPOS DE MATERIA: RIESGO Y CALIDAD

- 1.Introducción a la materia "Riesgo"
- 2.Identificar los riesgos
- 3.Evaluar los riesgos
- 4.Tratar los riesgos
- 5.Controlar los riesgos
- 6.Introducción a la materia "Calidad"
- 7.Planificar la calidad
- 8.Realizar el aseguramiento de la calidad
- 9.Realizar el control de la calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. GRUPOS DE MATERIA: ADQUISICIONES Y COMUNICACIONES

- 1.Introducción a la materia "Adquisiciones"
- 2.Planificar las adquisiciones
- 3.Seleccionar los proveedores
- 4.Administrar los contratos
- 5.Introducción a la materia "Comunicaciones"
- 6.Planificar las comunicaciones
- 7.Distribuir la información
- 8.Gestionar la comunicación