



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Postgrado Hostelería, Turismo y Restauración



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 formativas. 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

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.

## Postgrado Hostelería, Turismo y Restauración



**DURACIÓN:**  
360 horas



**MODALIDAD:**  
Online



**PRECIO:**  
1.200 €

Incluye materiales didácticos, titulación  
y gastos de envío.

**CENTRO DE FORMACIÓN:**  
Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación 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 consiste 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 Unidad Formativa de 425 horas de formación de postgrado de la especialidad de Hostelería, Turismo y Restauración de la Universidad de Granada, y se expide en virtud de la autorización de la Universidad de Granada para la formación de postgrado en esta especialidad. El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Unidad Formativa de 425 horas de formación de postgrado de la especialidad de Hostelería, Turismo y Restauración de la Universidad de Granada, y se expide en virtud de la autorización de la Universidad de Granada para la formación de postgrado en esta especialidad. El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Unidad Formativa de 425 horas de formación de postgrado de la especialidad de Hostelería, Turismo y Restauración de la Universidad de Granada, y se expide en virtud de la autorización de la Universidad de Granada para la formación de postgrado en esta especialidad.

## Descripción

Este Postgrado Hostelería, Turismo y Restauración le ofrece una formación especializada en al materia. Si le interesa el sector turístico y quiere conocer los las técnicas esenciales de organización y control de empresas en hostelería y turismo este es su momento, con el Curso de Técnico Profesional en Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta función de la mejor manera posible. Gracias a este curso conocerá las pautas oportunas de la gestión empresarial en entornos como la planificación y dirección en este caso para el ámbito de la hostelería y turismo.

## Objetivos



- Conocer los tipos de empresas hoteleras.
- Aplicar los diferentes procesos de planificación y organización en empresas hoteleras.
- Gestionar y controlar los presupuestos.
- Analizar de manera económica y financiera el patrimonio.
- Gestionar y controlar la calidad del servicio.

---

## A quién va dirigido

---

Este Postgrado Hostelería, Turismo y Restauración está dirigido a todos aquellos profesionales de esta rama profesional. Además El Curso de Técnico Profesional en Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo está dirigido a todos aquellos profesionales del sector turístico que deseen seguir formándose sobre la materia, así como a cualquier persona interesada en adquirir conocimientos sobre las técnicas de organización y control de empresas en hostelería y turismo.

---

## Para qué te prepara

---

Este Postgrado Hostelería, Turismo y Restauración le prepara para conseguir una titulación profesional. Este Curso de Técnico Profesional en Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo le prepara para conocer a fondo el sector turístico y hotelero gracias a la adquisición de conocimientos relacionados con la organización y control de empresas de este entorno, aprendiendo las características oportunas para desenvolverse de manera profesional en este sector.

---

## Salidas Laborales

---

Turismo / Hostelería / Dirección de alojamientos hoteleros / Empresas hoteleras.

---

## 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**



## 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



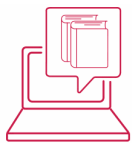
### Más de 150 cursos Universitarios

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA TEORÍA DE LA EMPRESA

1. La organización.
2. Concepto de organización.
3. Conceptos de administración.
4. Conceptos de empresa.
  - 1.- Áreas funcionales.
  - 2.- Clases de empresas.
5. Tipos de empresas por su tamaño.
6. Empresas turísticas.
  - 1.- Características de las empresas turísticas.
7. Empresas hoteleras. Clases.
  - 1.- Restaurantes.
  - 2.- Cafeterías.
  - 3.- Otras denominaciones de empresas de restauración.
  - 4.- Empresas de alojamiento.
  - 5.- Modalidades de alojamiento.
  - 6.- Clasificación jurídica de los establecimientos hoteleros.
  - 7.- Otros sistemas de clasificación de las empresas de alojamiento.
  - 8.- Características de las empresas hoteleras.
  - 9.- Estructuras del sector hotelero español.
  - 10.- Agencias de viajes.
  - 11.- Tipos de agencias de viajes.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN.

1. Concepto de planificación.
2. La terminología de la planificación.
  - 1.- Fines.
  - 2.- Objetivos.
  - 3.- Estrategias
  - 4.- Políticas.
  - 5.- Procedimientos.
  - 6.- Métodos.
  - 7.- Normas.
  - 8.- Programas.
  - 9.- Presupuestos.
3. Procesos de planificación.
  - 1.- Características de la planificación.
  - 2.- Principales pasos de toda planificación.
  - 3.- Planificación estratégica.
4. Análisis estratégico. Herramientas para el análisis y la toma de decisiones empresariales.
  - 1.- Matriz TOWS (Threats, Opportunities, Weaknesses, Strengths).
  - 2.- Perfil estratégico de la empresa.
  - 3.- Análisis de vulnerabilidad.
  - 4.- Matriz de vulnerabilidad.
  - 5.- Matriz de crecimiento-cuota de mercado.
  - 6.- Clasificación estratégica de los productos.
  - 7.- Matriz de crecimiento.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.**

1. Concepto de organización empresarial.
  - 1.- Ejemplo del nacimiento y evolución de una organización.
2. Principios de la organización.
  - 1.- Organización informal.
  - 2.- Organización formal.
3. Criterios y concepto de estructura.
4. La departamentalización.
  - 1.- Tipos de departamentalización.
5. Las estructuras organizativas clásicas.
  - 1.- Estructuras organizativas jerárquicas.
  - 2.- Estructura organizativa funcional.
  - 3.- Estructura organizativa mixta.
6. Estructura organizativa moderna.

- 1.- Estructura por proyectos.
  - 2.- Estructura matricial.
  - 3.- Estructura por redes.
7. Conclusión a las estructuras organizativas.
8. El organigrama. Concepto.
- 1.- Propósitos del organigrama.
  - 2.- Características del organigrama.
  - 3.- Clasificación de los organigramas.
9. Manual de organización.
- 1.- Ejemplo de descripción de puestos de trabajo.
10. Organización de las empresas de hostelería y turismo.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE TRABAJO.**

1. Concepto y evolución de la planificación de trabajo.
2. Diagrama de Gantt.
3. Esquema sobre implantación de un método de mejora de trabajo.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIRECCIÓN.**

1. Sistemas de dirección.
  - 1.- Teoría de White y Lippitt.
  - 2.- Teoría de McGregor.
  - 3.- Teoría de Renis Lickert.
  - 4.- Teoría de Robert Blake y Jane Mouton.
  - 5.- Teoría de Robert Tannenbaum y Warren H. Schmidt.
2. Cultura empresarial.
  - 1.- Modalidades de cultura de empresa.
3. Las funciones de la dirección.
4. Características del mando.
5. Generalistas versus técnicos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESUPUESTO Y CONTROL PRESUPUESTARIO.**

1. Concepto de presupuesto.
2. Funciones de los presupuestos.
3. Tipos de presupuestos.
4. Presupuestos de ingresos y gastos.
5. Presupuesto de ingresos.
  - 1.- La cantidad.
  - 2.- El precio.
6. Presupuesto de gastos.
  - 1.- Concepto de coste.

- 2.- Clasificación de los costes.
- 7.Ejemplos de presupuestos de ingresos y gastos.
- 8.Estructura de ingresos y gastos.
- 9.El Uniform System of Accounts (USA).
- 10.GOI.
- 11.GOP.
- 12.NOP.
- 13.Presupuesto de gastos de capital.
- 14.Presupuestos de tesorería.
- 15.Presupuesto de mano de obra, mantenimiento, tiempo y material.
- 16.Control presupuestario.
  - 1.- Origen de las desviaciones.
  - 2.- Cálculo de desviaciones.
- 17.Control de consumos en cocina.
- 18.Control de coste de menús.
- 19.Control de consumo de bebidas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PATRIMONIO. ANÁLISIS ECONÓMICO FINANCIERO.**

- 1.Conceptos de patrimonio.
- 2.Elementos patrimoniales y masas patrimoniales.
- 3.Clasificación del patrimonio.
- 4.Análisis financiero.
  - 1.- Periodo medio de maduración.
  - 2.- Fondo de rotación existente o de maniobra.
  - 3.- El equilibrio financiero.
  - 4.- Coeficiente básico de financiación.
  - 5.- Ratios financieros.
  - 6.- Ratios de endeudamiento.
- 5.Análisis económico.
- 6.Clasificación funcional de resultados.
- 7.Umbral de rentabilidad.
- 8.Análisis de variación de resultados.
- 9.Ratios de rentabilidad.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. INVERSIÓN.**

- 1.Concepto de inversión.
- 2.Procesos de inversión.
- 3.Tipos de inversión.
- 4.Métodos de selección de inversiones.

- 1.- Métodos estáticos de selección.
- 2.- Métodos dinámicos de selección.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. FINANCIACIÓN.**

1. Concepto de financiación.
2. Fuentes de financiación de la empresa.
  - 1.- Fuentes de financiación propias.
  - 2.- fuentes de financiación ajenas.
3. Costes de las fuentes financieras.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. SEGURIDAD.**

1. La OMT y la seguridad en turismo.
2. Normativa en materia de seguridad.
3. Marco legal sobre la prevención de incendios.
  - 1.- Medidas de prevención.
  - 2.- Medios de protección.
  - 3.- Medios de detección y alarma.
  - 4.- Medios de extinción.
  - 5.- Evacuación.
  - 6.- Plan de emergencia.

4. Prevención contra robos y hurtos.
5. Protección a personalidades.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. CALIDAD.**

1. La calidad en el sector turístico.
2. Concepto de calidad.
3. Evolución del concepto de calidad en la empresa.
4. Los diez principios de la calidad en las empresas.
5. Gestión y control de la calidad.
6. Costes de la calidad.

**EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Organización y control de empresas en hostelería y turismo (2.ª edición) Dorado Juárez, José Antonio. Publicado por Editorial Síntesis**