

**Máster MBA en Gestión de Turismo, Hostelería y Restauración + Titulación  
Universitaria**



# ÍNDICE

**1** | Somos Educa Business School

**2** | Rankings

**3** | Alianzas y acreditaciones

**4** | By EDUCA EDTECH Group

**5** | Metodología LXP

**6** | Razones por las que elegir Educa Business School

**7** | Programa Formativo

**8** | Temario

**9** | Contacto

## SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

**EDUCA Business School** es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

**18**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Hasta un

**98%**

tasa  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

## RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

**Educa Business School** se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



## ALIANZAS Y ACREDITACIONES

---



FONDO  
SOCIAL  
EUROPEO



## BY EDUCA EDTECH

---

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



### ONLINE EDUCATION

---



# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

### 1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



### 2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



### 3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

## 4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



## 5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

## 6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



## Máster MBA en Gestión de Turismo, Hostelería y Restauración + Titulación Universitaria



**DURACIÓN**  
1500 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**



**CREDITOS**  
8 ECTS

### Titulación

---

Doble Titulación: - Titulación de Master MBA en Gestión de Turismo, Hostelería y Restauración 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 Coordinador de Equipos de Trabajo con 200 horas y 8 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.



**EDUCA BUSINESS SCHOOL**

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas  
expide el presente título propio

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre del curso**

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Firma del Alumno/a  
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica  
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el aval de la Comisión, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la URBEDU (Plan Propio) 100%

## Descripción

Si quiere desenvolverse de manera profesional en el entorno de la hostelería y turismo y desea aprender las técnicas para gestionar una empresa de este tipo teniendo en cuenta todas sus características para dar un buen servicio al cliente este es su momento, con el Master MBA en Gestión de Turismo, Hostelería y Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta labor de la mejor manera posible. En el mundo de la hostelería y el turismo, es imprescindible saber cómo gestionar los diferentes departamentos para tener controlado en todo momento que la calidad del servicio prestado sea inmejorable. Con este Master podrá conocer las técnicas de gestión laboral o fiscal en empresas de este tipo además de saber los aspectos esenciales sobre la calidad del servicio y la atención al cliente en este sector.

## Objetivos

Con la realización de este máster, se pretende que el alumnado alcance los siguientes objetivos. - Acercar al alumno a los principales conceptos contables básicos. - Saber utilizar las herramientas disponibles para la gestión del desempeño y del conocimiento. - Realizar la comunicación interna entre el personal de la empresa utilizando las nuevas tecnologías. - Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos. - Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo e interno de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición. - Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía. - Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente de uso común en establecimientos turísticos, a fin de satisfacer sus expectativas y materializar futuras estancias. - Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en el restaurante - Analizar sistemas y planes de calidad aplicables a empresas de hostelería y turismo. - Definir o realizar procesos de control de calidad de los servicios y

productos de hostelería y turismo, identificando las características de calidad más significativas.

## Para qué te prepara

---

El Máster Gestión turística está dirigido a cualquier profesional del sector que desee seguir formándose. Y aquellos que quieran adquirir conocimientos específicos sobre la gestión de empresas de este sector. Además de aprender las técnicas básicas en servicios de enología y maridaje.

## A quién va dirigido

---

Este Máster Gestión Turística te prepara para conseguir gestionar y administrar empresas de este sector. Serás capaz de atender a sus características de tipo laboral, fiscal etc. Además con este Máster aprenderás los términos esenciales sobre enología o maridaje para dar un buen servicio al cliente.

## Salidas laborales

---

Cursando el Máster Gestión Turística, podrás trabajar en Alojamientos turísticos, Hoteles y Restaurantes. Serás capaz de dirigir empresas de Hostelería y Turismo.

## TEMARIO

---

### PARTE 1. LA DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE LA EMPRESA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EMPRESA, ORGANIZACIÓN Y LIDERAZGO

1. Las PYMES como organizaciones
2. Liderazgo
3. Un nuevo talante en la Dirección

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PLAN DE EMPRESA I. LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO

1. Introducción
2. Utilidad del Plan de Empresa
3. La introducción del Plan de Empresa
4. Descripción del negocio. Productos o servicios
5. Estudio de mercado

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PLAN DE EMPRESA II. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN LA ÁREAS DE GESTIÓN COMERCIAL, MARKETING Y PRODUCCIÓN

1. Plan de Marketing
2. Plan de Producción

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PLAN DE EMPRESA III. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA, RR.HH RECURSOS FINANCIEROS

1. Infraestructura
2. Recursos Humanos
3. Plan Financiero
4. Valoración del Riesgo. Valoración del proyecto
5. Estructura legal. Forma jurídica

### PARTE 2. GESTIÓN LABORAL Y RECURSOS HUMANOS

#### MÓDULO 1. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE PLANTILLAS

1. Introducción
2. Concepto de planificación de Recursos Humanos
3. Importancia de la planificación de los Recursos Humanos: ventajas y desventajas
4. Objetivos de la planificación de Recursos Humanos
5. Requisitos previos a la planificación de Recursos Humanos
6. El caso especial de las Pymes
7. Modelos de planificación de los Recursos Humanos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN DE RR EN LA ORGANIZACIÓN. GESTIÓN POR COMPETENCIAS

1. Formación en la empresa. Desarrollo del talento
2. Marketing de la formación

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMUNICACIÓN INTERNA Y EXTERNA

1. Introducción
2. Comunicación interna
3. Herramientas de comunicación
4. Plan de comunicación interna
5. La comunicación externa
6. Cultura empresarial o corporativa
7. Clima laboral
8. Motivación y satisfacción en el trabajo

### MÓDULO 2. GESTIÓN LABORAL

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTRATOS I. LA RELACIÓN LABORAL

1. El contrato de trabajo: capacidad, forma, período de prueba, duración y sujetos
2. Tiempo de trabajo

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTRATOS II. MODALIDADES DE CONTRATACIÓN

1. Tipologías y modalidades de contrato de trabajo
2. Contratos de trabajo de duración indefinida
3. Contratos de trabajo temporales
4. Contrato formativo para la obtención de la práctica profesional
5. Contrato de formación en alternancia

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL. RÉGIMEN GENERAL

1. Introducción. El Sistema de Seguridad Social
2. Regímenes de la Seguridad Social
3. Régimen General de la Seguridad Social. Altas y Bajas

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. GESTIÓN DE NÓMINAS Y COTIZACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL

1. El Salario: elementos, abono, SMI, pagas extraordinarias, recibo y garantía
2. Cotización a la Seguridad Social
3. Retención por IRPF
4. Relación de ejercicios resueltos: Bases y tipos de contingencias

### PARTE 3. GESTIÓN CONTABLE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

#### MÓDULO 1. GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD

1. Introducción a la contabilidad
2. La dualidad de la contabilidad

3. Valoración contable
4. Anotación contable
5. Los estados contables
6. El patrimonio de la empresa
7. Normativa: Plan General Contable

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL EJERCICIO CONTABLE

1. Planteamiento caso práctico
2. Balance de situación inicial
3. Registro de las operaciones del ejercicio
4. Ajustes previos a la determinación del beneficio generado en el ejercicio
5. Balance de sumas y saldos
6. Cálculo del resultado: beneficio o pérdida
7. Asiento de cierre de la contabilidad
8. Cuentas anuales
9. Distribución del resultado

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO CONCEPTUAL Y PRINCIPIOS

1. Principios de la contabilidad
2. Valoración de la contabilidad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTABILIZACIÓN DE GASTOS E INGRESOS

1. Diferenciación de pagos y cobros
2. Diferenciación de gastos e ingresos
3. Cuentas del grupo 6 y 7
4. Cálculo del resultado contable
5. Contabilización de los gastos
6. Contabilización de los ingresos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTABILIZACIÓN DEL INMOVILIZADO

1. Definición del inmovilizado
2. Integrantes del inmovilizado material
3. Integrantes del inmovilizado intangible
4. Contabilización del inmovilizado
5. Amortización y deterioro

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTABILIZACIÓN DE OPERACIONES DE TRÁFICO

1. Definición de operaciones de tráfico y clasificación
2. Contabilizar operaciones con clientes y deudores
3. Contabilizar operaciones con proveedores y acreedores
4. Débitos por operaciones no comerciales

#### MÓDULO 2. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONCEPTOS BÁSICOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción
2. El trabajo
3. La salud
4. Efectos en la productividad de las condiciones de trabajo y salud
5. La calidad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. LOS RIESGOS PROFESIONALES ASOCIADOS A CLÍNICAS, CENTROS MÉDICOS Y HOSPITALES

1. Introducción
2. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
3. Riesgos higiénicos
4. Riesgos ergonómicos
5. Absentismo, rotación y riesgos psicosociales asociados al sector
6. El acoso psicológico en el trabajo
7. El estrés laboral

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. DERECHOS Y DEBERES

1. Normativa
2. Normativa de carácter internacional. Convenios de la Organización Internacional del Trabajo (O.I.T.)
3. Normativa Unión Europea
4. Normativa Nacional
5. Normativa Específica
6. Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales
7. Empresarios (Obligaciones del empresario)
8. Responsabilidades y Sanciones
9. Derechos y obligaciones del trabajador
10. Delegados de Prevención
11. Comité de Seguridad y Salud

#### PARTE 4. ADMINISTRACIÓN FISCAL

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO TRIBUTARIO

1. El Tributo
2. Hecho imponible
3. Sujeto pasivo
4. Determinación de la deuda tributaria
5. Contenido de la deuda tributaria
6. Extinción de la deuda tributaria

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS I

1. Introducción
2. Elementos del impuesto
3. Rendimientos del trabajo

4. Rendimientos de actividades económicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS II

1. Rendimientos de capital inmobiliario
2. Rendimientos de capital mobiliario
3. Ganancias y pérdidas patrimoniales
4. Regímenes especiales: imputación y atribución de rentas
5. Liquidación del impuesto
6. Gestión del Impuesto

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO

1. Naturaleza del impuesto
2. Hecho imponible
3. Operaciones no sujetas y operaciones exentas
4. Lugar de realización del hecho imponible
5. Devengo del impuesto
6. Sujetos pasivos
7. Repercusión del impuesto (Art. 88 LIVA)
8. Base imponible
9. Tipos de Gravamen
10. Deducción del impuesto
11. Gestión del Impuesto
12. Regímenes especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES

1. Naturaleza y ámbito de aplicación
2. Hecho imponible
3. Sujeto Pasivo
4. Base imponible
5. Periodo impositivo y devengo del impuesto
6. Tipo impositivo
7. Bonificaciones y Deducciones
8. Regímenes especiales. Empresas de reducida dimensión
9. Régimen especial de las fusiones y escisiones
10. Régimen fiscal de determinados contratos de arrendamiento financiero
11. Otros regímenes especiales
12. Gestión del impuesto

PARTE 5. NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS EMPRESAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE E-LEARNING PARA APOYAR LA FORMACIÓN.

1. Introducción.
2. Internet como forma de enseñar y aprender.
3. Marco teórico.
4. Ventajas del e-learning en la empresa.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DEL DESEMPEÑO.

1. Introducción.
2. Objetivos
3. Criterio para el desempeño de la gestión.
4. Medidas.
5. Elección del evaluado y del evaluador.
6. Momento adecuado.
7. Logística.
8. Comunicación.
9. Seguimiento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO.

1. Arquitecturas en la gestión del conocimiento.
2. Funcionalidades.
3. Herramientas de búsqueda de información.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. NNTT APLICADAS A LA METODOLOGÍA DE ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN INDIVIDUALIZADA PARA EJECUTIVOS Y PROFESIONALES

1. ¿Qué es el coaching?
2. Un poco de historia.
3. “Lo que el pensamiento pueda configurar el hombre puede alcanzar”.
4. Concepto de coaching.
5. Life coach o coach personal.
6. Cuadro de cualidades y habilidades de un coach.
7. Metodología del coaching.
8. Preguntas frecuentes sobre el coaching.
9. ¿Cómo trabaja y qué espera de su cliente?
10. Para los futuros coaches.
11. ¿Qué beneficios tendrías si fueras un coach?

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA INTRANET COMO HERRAMIENTA DE COMUNICACIÓN INTERNA (I).

1. Operativa en las empresas.
2. Intranet.
3. Las ventajas al implementar intranet.
4. Aplicaciones concretas de intranet.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA INTRANET COMO HERRAMIENTA DE COMUNICACIÓN INTERNA (II).

1. Justificaciones de una Intranet.
2. Los Mitos Generados sobre Intranet.
3. ¿Qué necesitamos para tener una Intranet?
4. Estructura Organizacional.
5. Intercambio de información a nivel Interno.
6. Intercambio de información a nivel Externo.
7. Barreras en el Intercambio de Información.

8. Recursos Disponibles.
9. Definición de Objetivos Generales.
10. Definición de Objetivos Puntuales.
11. Infraestructura en Sistemas de la Organización.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. TECNOLOGÍAS APLICADAS AL DESARROLLO DEL TALENTO.

1. ¿Qué es la administración del talento humano?
2. Definición de recursos y talento humano.
3. ¿Por qué la administración del talento humano es importante?
4. Desarrollo de una filosofía del talento humano.
5. Formación y desarrollo del talento humano.
6. Enfoque de diagnóstico a la formación.
7. Estimación de las necesidades de formación.
8. Selección y diseño de los programas de formación.
9. Elección del contenido de la formación.
10. Elección de los métodos para impartir información.
11. La motivación.
12. Expectativas del proceso de motivación.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS EFICIENTES EN INTERNET PARA LA SELECCIÓN DE PERSONAL.

1. Introducción.
2. Usar Internet en la selección de personal.

#### PARTE 6. MENÚ ENGINEERING. OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.

1. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
2. Estructura organizativa y funcional.
3. Aspectos económicos.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.

1. Definición y modelos de organización.
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
3. Especificidades en la restauración colectiva.
4. El personal y sus distintas categorías profesionales.
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.

1. Concepto.
2. Especificidades en la restauración colectiva.
3. Cocina central.
4. Cocina de ensamblaje.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS.

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

1. Grupos de alimentos.
2. Diferencia entre alimentación y nutrición.
3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
4. Caracterización de los grupos de alimentos.
5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

1. Características peculiares.
2. Concepto de calidad por parte del cliente.
3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
4. Técnicas de autocontrol.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.

1. El departamento de economato y bodega.
2. El ciclo de compra.
3. Registros documentales de compras.
4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.

1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
3. Departamentos o unidades que intervienen.
4. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
5. Formalización del pedido de almacén y su traslado.
6. Recepción y verificación de la entrega.
7. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
8. Control de stocks.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.

1. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
2. Registros documentales.
3. Gestión y control de inventarios.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.

1. Definición y clases de costes.
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
3. Control de consumos. Aplicación de métodos.
4. Componentes de precio.
5. Métodos de fijación de precios.

## PARTE 7. SERVICIO DE VINOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL VINO.

1. La vid a través de la historia.
2. La uva y sus componentes.
3. Fermentación de la uva y composición del vino.
4. Tipos de vino y características principales.
5. Elaboración y crianza del vino
6. Los Vinos Espumosos:
7. Zonas Vinícolas de España y el extranjero.
8. Las Denominaciones de Origen. El INDO.
9. Vocabulario específico del vino.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SERVICIO DE VINOS.

1. Tipos de servicio:
2. Normas generales de servicio.
3. Abertura de botellas de vino.
4. La decantación: objetivo y técnica.
5. Tipos, características y función de:

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CATA DE VINOS.

1. Definición y metodología de la cata de vinos.
2. Equipamientos y útiles de la cata.
3. Técnicas y elementos importantes de la cata:
4. Fases de la cata:
5. El olfato y los olores del vino:
6. El gusto y los cuatro sabores elementales:
7. Equilibrio entre aromas y sabores.
8. La vía retronasal.
9. Alteraciones y defectos del vino.
10. Fichas de cata: estructura y contenido.
11. Puntuación de las fichas de cata.
12. Vocabulario específico de la cata.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS.

1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
4. La recepción de los vinos.

5. Sistema de almacenamiento de vinos.
6. La bodega:
7. La bodeguilla o cava del día.
8. La conservación del vino:
9. Métodos de rotación de vinos.
10. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARTAS DE VINOS.

1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
2. Composición, características y categorías de cartas de vinos.
3. Diseño gráfico de cartas de vinos.
4. Política de precios.
5. La rotación de los vinos en la carta:
6. Las sugerencias de vinos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MARIDAJE.

1. Definición de maridaje y su importancia.
2. Armonización de los vinos con:
3. Las combinaciones más frecuentes.
4. Los enemigos del maridaje.

#### PARTE 8. PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CULTURA DE LA CALIDAD EN LAS EMPRESAS Y/O ENTIDADES DE HOSTELERÍA Y TURISMO

1. El concepto de calidad y excelencia en el servicio hostelero y turístico
2. Sistemas de calidad: implantación y aspectos claves
3. Aspectos legales y normativos
4. El plan de turismo español Horizonte

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA ORGANIZACIÓN HOSTELERA Y TURÍSTICA

1. Organización de la calidad
2. Gestión por procesos en hostelería y turismo

##### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS Y PRODUCTOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

1. Procesos de producción y servicio
2. Supervisión y medida del proceso y producto/servicio
3. Gestión de los datos
4. Evaluación de resultados

#### PARTE 9. COORDINACIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DIRECTIVO, LIDERAZGO Y MOTIVACIÓN

1. Proceso directivo
2. El liderazgo
3. La motivación

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL EQUIPO EN LA ORGANIZACIÓN ACTUAL

1. Introducción
  1. - ¿Identificación o compromiso en las organizaciones?
  2. - El compromiso de los empleados con la organización
  3. - Valores de la empresa y valores individuales
2. Técnicas para el fomento de la iniciativa y la proactividad
  1. - Habilidades sociales de especial interés en el ámbito laboral social
  2. - Principales claves para convertirse en un trabajador proactivo
  3. - Habilidades que deben entrenarse

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO

1. Funciones esenciales del líder
  1. - Funciones complementarias del líder
2. Trabajo en equipo y equipos de trabajo. Aproximación y diferencias
  1. - Tipos de equipos
  2. - Los roles en el equipo de trabajo
3. Ventajas del trabajo en equipo
  1. - Suma e intercambio de conocimientos
  2. - Cooperación y colaboración en la tarea
  3. - Sinergia para la consecución de objetivos y metas
4. Técnicas y habilidades personales y sociales necesarias para el trabajo en equipo

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS PARA MEJORAR EL FUNCIONAMIENTO DE UN EQUIPO

1. Nuevas formas de trabajo colaborativo
2. Gestión eficiente del equipo humano
3. El responsable de RR. HH. como motivador del equipo
4. Autoevaluación

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. LAS DINÁMICAS DE GRUPO

1. Dinámica de grupos: introducción
2. Tipos de grupo
3. Principios de cohesión
  1. - La cohesión en el grupo
  2. - Roles que favorecen y entorpecen la cohesión grupal

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. CLASIFICACIÓN DE LAS DINÁMICAS DE GRUPO

1. Técnicas de grupo: definición
  1. - Elección de la técnica más adecuada
  2. - Clasificación
2. Técnicas de presentación
3. Técnicas de conocimiento y confianza

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. MOTIVACIÓN Y GESTIÓN DE EQUIPOS

1. La motivación en el trabajo
  1. - Cuestiones previas
  2. - Factores que determinan la motivación laboral
  3. - Tipos de motivación fundamentales
  4. - ¿Por qué trabajan las personas?
  5. - ¿Crees que la satisfacción de las personas trabajadoras es un fin en sí mismo?
  6. - Reconocimientos y recompensas que encontramos en el trabajo
2. La retribución
  1. - Factores y condiciones
  2. - Recompensas tangibles e intangibles
  3. - Modelo de equidad de S. Adams
  4. - Introducción
  5. - La potenciación
  6. - Funciones y términos complementarios
  7. - Tipos de formación permanente
  8. - Cuestiones a tener en cuenta en la investigación empresarial de necesidades formativas
  9. - El papel del directivo en la motivación formativa
3. Autoevaluación

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. HABILIDADES SOCIALES EN LA GESTIÓN DE GRUPOS

1. Introducción
2. Objetivos
3. Mapa Conceptual
4. Habilidades sociales y de comunicación
5. ¿Cuáles son las habilidades sociales y de comunicación?
6. Cómo se desarrollan las habilidades sociales

