



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Técnico Profesional en Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
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

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova 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



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL 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.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Técnico Profesional en Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo



DURACIÓN
250 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

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

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es impartida por EuroInnova, miembro de la Asociación Española de Escuelas de Negocios (AEEN) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings. La presente formación es impartida por EuroInnova, miembro de la Asociación Española de Escuelas de Negocios (AEEN) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings. La presente formación es impartida por EuroInnova, miembro de la Asociación Española de Escuelas de Negocios (AEEN) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Si le interesa el sector turístico y quiere conocer 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

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 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.

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. - Estructura organizativa jerárquica.
 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

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group