



HOTA0002. Optimización de la gestión de hoteles

Objetivos

□ **Objetivo general**

- Identificar los departamentos de un hotel para optimizar su gestión, así como las medidas de seguridad e higiene aplicadas a cada uno, para mejorar/garantizar la seguridad de empleados y clientes.

□ **Objetivos específicos**

- Enumerar las principales características de la industria hotelera, así como los distintos tipos de alojamientos utilizados por la misma.
- Identificar los diferentes estándares que permitan determinar la calidad de alojamiento que pueden ofrecer.
- Explicar las diferentes estructuras organizativas que pueden adoptar los hoteles, en relación al personal que trabaja en ellos.
- Conocer la organización interna general del hotel, así como su funcionamiento y estructura.
- Estudiar los diferentes departamentos de los que se compone un hotel.
- Aprender las diferentes técnicas de optimización de los departamentos.
- Conocer las medidas de seguridad e higiene que se deben de llevar a cabo en cualquier establecimiento hotelero.
- Estudiar los diferentes sistemas para la prevención de riesgos laborales en los diferentes departamentos de un hotel.
- Aprender las técnicas de evaluación y mejora para saber la magnitud de los riesgos que se han podido evitar y cómo optimizar los procesos para su continua mejora.

Contenidos

Optimización de la gestión de hoteles	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Definición de la industria hotelera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características de la industria hotelera. • Tipología y clasificación. • Estructuras de organización. <ul style="list-style-type: none"> ○ Organización lineal con staff. ○ Organización multidivisional. • Distribución general de un hotel. <ul style="list-style-type: none"> ○ Áreas nobles. ○ Áreas comunes. ○ Áreas de servicio. ○ Área habitacional. • Situación actual del sector. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
<p>Unidad 2: Identificación y análisis de los departamentos operacionales de un hotel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Departamento operacional del hotel: recepción. <ul style="list-style-type: none"> ○ El departamento de alojamiento. ○ Subdepartamento de reservas. ○ Subdepartamento de recepción. • Departamento operacional del hotel: restauración y cocina. <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocina. ○ Restaurante-Comedor. ○ El bar en el hotel. ○ Servicio de habitaciones y mini-bar. • Departamentos operacionales del hotel: Conserjería, comunicaciones y pisos. <ul style="list-style-type: none"> ○ La conserjería de un hotel. ○ La comunicación en el hotel. ○ Pisos. • Departamentos staff del hotel: servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén. 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ Servicios auxiliares. ○ Lencería y lavandería. ○ Compras y almacén. • Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales para la mejora de un hotel. • Técnicas de optimización en los diferentes departamentos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Personal. ○ Compras. ○ Energía. ○ Lavandería. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	11 horas
<p>Unidad 3: Elementos de la seguridad e higiene en hoteles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad. • Seguros. • Medidas a adoptar para la prevención de incendios. <ul style="list-style-type: none"> ○ Medidas de protección pasiva. ○ Medidas de protección activa. • La higiene en el hotel. • Evaluación y mejora. <ul style="list-style-type: none"> ○ El análisis de riesgos. ○ Valoración del riesgo. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	6 horas
Examen final	1 hora
3 unidades	25 horas