

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS A TRAVÉS DEL ANÁLISIS DE DATOS (HOTT0004)

El curso Comercialización de Productos y Servicios Turísticos a Través del Análisis de Datos (HOTT0004) (100 horas) te ayuda a tomar mejores decisiones en turismo apoyándote en lo que de verdad mueve el mercado: los datos.

Aprenderás a convertir información de ventas, reservas, comportamiento del cliente y resultados de campañas en conocimiento útil para mejorar la comercialización turística, detectar oportunidades, ajustar precios y propuestas de valor, priorizar canales, medir la rentabilidad de acciones y optimizar la experiencia del viajero con una visión más estratégica y objetiva; además, reforzarás tu capacidad para trabajar con indicadores (KPIs), análisis y mejora continua, aportando un perfil cada vez más demandado en agencias, alojamientos, destinos y empresas de servicios turísticos que necesitan crecer con criterio y no solo con intuición.

Solicita información y descubre cómo aplicar el análisis de datos en turismo para vender mejor y fidelizar más.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 0 €

Categorías: Cursos de otros años
Etiquetas: Hostelería

TEMARIO

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
• Gestión de la seguridad alimentaria.
– Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
– Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
– Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
– Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.
• Organización de la función de seguridad alimentaria.
– Organización y coordinación.
– Comunicación externa e interna.
– Realización de auditorías.
• Aplicación de los principios de gestión por procesos.
– Identificación de los procesos.
– Planificación de los procesos.
– Conocimiento de la medida de procesos.
– Aplicación de mejoras de procesos

Habilidades de gestión, personales y sociales
• Capacidad de utilización de terminología, conceptos y herramientas de trabajo propias del control e implantación de normativa.
• Desarrollo de la visión crítica aplicada al ámbito de la seguridad alimentaria para detectar problemas.
• Desarrollo de la capacidad de análisis y síntesis de la normativa de aplicación.
• Capacidad de resolución de problemas dentro del ámbito de aplicación de la seguridad alimentaria.
• Capacidad de argumentación jurídica oral y escrita.
• Capacidad de organización y trabajo en equipo para la distribución de las tareas al personal implicado en las diferentes fases de control y aplicación de los

procedimientos de la norma.

METODOLOGÍA

Las sesiones formativas se imparten de forma presencial en nuestras aulas, guiadas por un/a docente especialista que combina explicación teórica, ejercicios prácticos y actividades colaborativas en el aula. Todos los docentes disponen de gran experiencia en el sector.

Sesiones de tutoría
El alumnado puede plantear dudas y recibir orientación personalizada durante las clases y, en su caso, tutorías personalizadas con el/la docente.

Sistema de evaluación
La evaluación es continua. El alumno realizará actividades y/o pruebas al finalizar los temas o unidades, y, cuando proceda, una prueba final para comprobar la adquisición de los contenidos.

Requisitos técnicos
El centro proporciona el equipamiento necesario (ordenadores, software y conexión a internet) en el aula. El alumnado no necesita aportar equipo propio, salvo que lo desee de forma voluntaria.

Material didáctico y recursos
El material didáctico se entregará en formato libro, manual impreso y/o documentación digital, según las características del curso.

Kit corporativo
En los cursos presenciales se entrega un kit corporativo del centro, cuyo contenido puede variar en función de la duración de la acción formativa y puede incluir: mochila, pendrive, libreta y bolígrafo.

SALIDAS PROFESIONALES

-Gerentes de albergues, campamentos y/o camping, con menos de
-Técnicos de producto en agencias de viaje
-Técnicos de ventas en agencias de viajes
-Gerentes de hotel, con menos de 10 asalariados
-Técnicos en organización de ferias y eventos
– Agentes de tren
-Gerentes de pensión, fonda o similares, con menos de 10
-Directores de departamento de comercialización y ventas, en
-Gerentes de empresa de actividades turísticas, con menos de 10
-Empleados de producto de agencias de viaje
-Empleados de agencias de viajes, en general
-Directores de departamento de operaciones en empresa de
-Técnicos de promoción agencias de viaje
-Agentes de transporte aéreo, (tierra, servicios auxiliares y/o
-Directores de hotel, de 10 o más asalariados
-Directores comerciales, en general
-Técnicos en empresas y actividades turísticas
-Gerentes de empresa de intermediación, en general, con menos
-Agentes de turismo rural
-Empleados de ventas de agencias de viaje