

ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA LOCAL (UF0080)

Aprende a gestionar y coordinar **servicios de información y atención al visitante** de forma eficiente, profesional y adaptada a las necesidades de cada destino. Con la **UF0080 – Organización del servicio de información turística local** (90 horas) adquirirás los conocimientos necesarios para planificar, estructurar y supervisar el funcionamiento diario de oficinas y puntos de información turística.
Durante la formación aprenderás a organizar los **recursos materiales, espacios, instalaciones y soportes promocionales** , aplicando criterios de accesibilidad, señalización y equipamiento tecnológico que mejoren la experiencia del viajero. También conocerás los distintos perfiles y funciones del equipo humano, así como las estrategias de acogida, asesoramiento, visitas guiadas y asistencia al turista tanto antes del viaje como durante su estancia.
Además, aprenderás a **gestionar la documentación, registrar consultas, tramitar reclamaciones y elaborar estadísticas** para evaluar la calidad y el impacto del servicio. Una formación práctica para desarrollar tus competencias en **gestión turística e información al visitante** , y ofrecer una atención cercana, estructurada y de calidad que impulse la promoción de cualquier destino local.
Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 720 €

Categorías: Presencial
Etiquetas: Hostelería

CONTENIDOS

UF0080: ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA LOCAL
• UD1: El servicio de información turística.
• UD2: Recursos materiales e instalaciones en los centros y servicios de información turística.
• UD3: Recursos humanos en los centros y servicios de información turística.
• UD4: Gestión administrativa y control de calidad del servicio.

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

-Informador turístico
-Guía local o acompañante
-Promotor turístico
-Agente de desarrollo turístico local
-Técnico de información turística
-Coordinador de oficinas o puntos de información turística
-Gestor de atención al visitante en centros de interpretación y museos
-Técnico en promoción y marketing de destinos turísticos
-Consultor turístico local
-Gestor de contenidos e información turística online