

CURSO	HORAS	FECHAS	HORARIO	PROGRAMA
<p><b>LA GOBERNANTA PROFESIONAL</b></p>	<p>MIXTA: <b>100 hr.</b> Presencial: <b>12 hr.</b> Distancia: <b>88 hr.</b></p>	<p>02/02/10 09/02/10 16/02/10 23/02/10</p>	<p>Martes 17:30-20:30</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EL ÁREA DE ALOJAMIENTO</li> <li>• ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL TRABAJO</li> <li>• GESTIÓN DE LAVANDERÍA Y LENCERÍA</li> <li>• GESTIÓN DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES</li> <li>• GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES</li> <li>• GESTIÓN DE LA DECORACIÓN</li> <li>• GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE</li> <li>• IMPLANTACIÓN DE LA HIGIENE, LA SEGURIDAD Y LA SALUD LABORAL</li> </ul>
<p><b>DIRECCIÓN HOTELERA EFICAZ Nivel 1</b> EL PLAN DE ACCIÓN</p>	<p>MIXTA: <b>60 hr.</b> Presencial: <b>20 hr.</b> Distancia: <b>40 hr.</b></p>	<p>26/01/10 28/01/10 02/02/10 04/02/10 09/02/10</p>	<p>Martes Jueves 17:30-21:30</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LAS VARIABLES DE LA EXCELENCIA EMPRESARIAL HOTELERA</li> <li>• CÓMO CONOCER LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA: EL MODELO DIAGNÓSTICO HOTELERO Y ÁREAS QUE INTEGRA</li> <li>• LOS CRITERIOS PARA LA REALIZACIÓN DEL DIAGNOSTICO DE UN HOTEL</li> <li>• CÓMO ELABORAR UN PLAN DE ACCIÓN EN FUNCIÓN DE LOS RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO DEFINIR EL PLAN Y ESTABLECER PRIORIDADES CREAR UN MODELO DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO PREVEER PROBLEMAS FUTUROS, A PARTIR DEL ANÁLISIS DE LOS PUNTOS DÉBILES DE LOS DEPARTAMENTOS O DE LA EMPRESA</li> </ul>
<p><b>DIRECCIÓN HOTELERA EFICAZ Nivel 2</b> CÓMO INCREMENTAR EL VALOR DEL PRODUCTO HOTELERO</p>	<p>MIXTA: <b>60 hr.</b> Presencial: <b>20 hr.</b> Distancia: <b>40 hr.</b></p>	<p>23/02/10 25/02/10 02/03/10 04/03/10 09/03/10</p>	<p>Martes Jueves 17:30-21:30</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EL MODELO DE DIAGNÓSTICO: ¿QUÉ MODELO DE INNOVACIÓN ESTAMOS APLICANDO?</li> <li>• EN QUÉ ÁREAS O PROCESOS DEL NEGOCIO HOTELERO PODEMOS INNOVAR</li> <li>• CÓMO ESTABLECER UN PLAN DE MEJORAS DEL PRODUCTO HOTELERO. LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS EN LOS SERVICIOS Y PROCESOS</li> <li>• LA GESTIÓN DE PROYECTOS DE MEJORA BAJO EL PARAGUAS DE LA INNOVACIÓN</li> <li>• LA CULTURA DE LA INNOVACIÓN EMPRESARIAL HOTELERA: ¿CÓMO HUIR DE LA ESTANDARIZACIÓN DEL PRODUCTO?</li> </ul>
<p><b>GESTIÓN DEL TIEMPO Y CONTROL DEL ESTRÉS</b></p>	<p>MIXTA: <b>60 hr.</b> Presencial: <b>20 hr.</b> Distancia: <b>40 hr.</b></p>	<p>15/02/10 22/02/10 01/03/10 08/03/10 15/03/10</p>	<p>Lunes 17:15-21:15</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EL TIEMPO DE TRABAJO EL USO DEL TIEMPO EN NUESTRA CULTURA AUTOEVALUACIÓN DEL ESTILO DE TRABAJO</li> <li>• LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EL TIEMPO COMO RECURSO EL ENFOQUE HACIA LOS OBJETIVOS</li> <li>• LOS LADRONES DEL TIEMPO LA DEFENSA DE LAS INTERRUPCIONES OTROS LADRONES DEL TIEMPO</li> <li>• EL TRABAJO EN EQUIPO LA DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO EN EL GRUPO CÓMO MEJORAR EL RENDIMIENTO DEL EQUIPO</li> <li>• PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES LAS CONDICIONES AMBIENTALES CÓMO AFRONTAR LA CARGA MENTAL Y LA CARGA FÍSICA</li> </ul>
<p><b>GESTIÓN E INNOVACIÓN HOTELERA: HERRAMIENTAS DE CALIDAD Y GRUPOS DE MEJORA</b></p>	<p>MIXTA: <b>50 hr.</b> Presencial: <b>16 hr.</b> Distancia: <b>34 hr.</b></p>	<p>16/03/10 18/03/10 23/03/10 25/03/10</p>	<p>Martes Jueves 17:30-21:30</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EL PROCESO DE MEJORA CONTINUA EN LA EMPRESA FUENTES Y ESTRUCTURA DE LA INFORMACIÓN</li> <li>• LOS GRUPOS DE MEJORA DEFINICIÓN, TIPOS E INTEGRANTES OPERATIVA Y GESTIÓN DE LOS GRUPOS DE TRABAJO</li> <li>• LA SISTEMÁTICA PARA EJECUTAR PROYECTOS DE MEJORA FASES DEL ESQUEMA DE TRABAJO TIPOS DE HERRAMIENTAS: CUÁNDO Y CÓMO UTILIZARLAS</li> <li>• EL PLAN DE GESTIÓN ANUAL DE LA EMPRESA DEFINICIÓN Y DISEÑO DE UN PLAN REVISIÓN Y SEGUIMIENTO</li> </ul>