

Powered by

EAE Business
School
Online

ONLINE - BLENDED



PROGRAMA SUPERIOR EN

Dirección de Empresas de Restauración y Food & Beverage



«El trabajo es un viaje. Un viaje de esfuerzo. Un viaje de ilusiones. De retos cumplidos y por cumplir. Un viaje que se detiene donde tú decides. Un viaje que te lleva a aquel lugar al que tú has decidido llegar. Porque no hay nada escrito. No hay nada predeterminado. El único piloto de este viaje eres tú. Tú estás al mando. No te conformes con quién eres. No te conformes con quién has llegado a ser. Levanta la mirada y mira más lejos. Rétate, y conviértete en un líder. No por los demás. No por el qué dirán. Hazlo únicamente por ti. Porque si quieres, si no te conformas, llegarás donde quieres llegar. Y sin duda, lograrás despertar a ese líder que siempre has tenido dentro».

**Look further,
be a leader.**



Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocio Online

Este programa ha sido reconocido en la posición número 11 de mejores másteres del mundo en Eduniversal Ranking Best Masters in the World 2024 en la categoría de Event and Leisure Management.

Máster Executive en Dirección Hotelera, Empresas de restauración y Food&Beverage

Este programa ha sido reconocido en la posición número 12 de mejores másteres del mundo en Eduniversal Ranking Best Masters in the World 2024 en la categoría de Food & Beverage Management and Marketing.

Instituciones

Ostelea apuesta por la **relación y colaboración** entre la Escuela y Entidades referentes del sector turístico con el objetivo de fortalecer de forma conjunta conocimientos en las distintas áreas y especialidades de esta industria en crecimiento.



Ostelea y Planeta Formación y Universidades

Somos parte de **Planeta Formación y Universidades**, la red de instituciones educativas internacionales que representa el compromiso del Grupo Planeta con la educación superior.



22
instituciones

+150.000
estudiantes activos

8
países

Empresas

Ostelea colabora con empresas del sector del Turismo & Hospitality, entre las que destacan:

Hoteles	Servicios
- Hilton Hotel - W Hotels - Grupo Meliá - H10 Hoteles - Rusticae - Generator Hostel - Hotel Cotton - Hoteles Axel - Eurostar Madrid - Grupo Husa	- Hotel Arts - Hotusa - Riu Hoteles - Hotel Groups - Intercontinental - AR Hoteles - Grupo Barceló - Confortel - Derby Hotels - Expo
Restauración	Ocio & Sport
- Marina Port Vell - Just Eat - Grupo Sagardi - Grupo Vips	- HCC Hoteles - Hoteles Catalonia - B&B - Estival22 - Globalia - Pierre & Vacances - Relais & Chateaux - RV Hotels - Sandos Hoteles
Transporte	Arte
- Sixt - Vueling	- El Tenedor - Barceló Viajes - Turijobs
MICE	Asociaciones hoteleras y hostelería
- Palau de Congressos - EIBTM - Barcelona Travel	- Booking - Groupon - Edreams INT - Warner Bros - Grupo Husa - Circuit Montmeló



+50 ofertas mensuales de empleo o prácticas

de partners o seleccionadas por Ostelea de otros portales

+1.000 acuerdos con empresas en los últimos 5 años

EAE Business School



EAE es una escuela de negocios internacional especializada en management, fundada en 1958. Desde sus inicios hasta la actualidad, ha formado a más de 80.000 directivos y profesionales de más de 100 nacionalidades de los cinco continentes, ligados a empresas, instituciones y organizaciones de todo el mundo.

La escuela trabaja con un modelo de formación donde los participantes de los programas son los principales protagonistas, y donde lo aprendido se puede aplicar de inmediato en la vida profesional, fomentando el talento a través de una experiencia de aprendizaje dinámica, abierta al intercambio de conocimiento, que resulta enriquecedora dentro y fuera del aula.

Su forma de entender la enseñanza superior le ha permitido ser reconocida en 2023 como una de las 25 mejores escuelas de negocio del mundo según América Economía, y estar entre las 20 mejores escuelas de negocio europeas, según *Bloomberg Businessweek*.



La **UdL** combina una larga y fructífera tradición universitaria con una estructura joven y dinámica para conseguir una docencia de excelencia e investigación de calidad con métodos avanzados. Actualmente, la Universitat de Lleida ocupa el lugar 16 del mundo por lo que respecta a calidad de docencia, según el ranking *Times Higher Education's Impact 2023*.

Distinguida con el Campus de Excelencia Internacional por el proyecto Iberus, que comparte con las universidades de Zaragoza, la Rioja y Pública de Navarra, tiene como misión la generación, diseminación y aplicación del conocimiento.

La UdL se caracteriza por una oferta formativa innovadora, centrada en el logro de los objetivos del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Una formación cercana y una universidad de dimensiones humanas permiten al alumnado ser uno de los principales protagonistas, con un extenso programa de becas y ayudas propias que la UdL destina a su alumnado.

Cifras EAE



EAE Business School dispone de la acreditación QS Stars 2024 en su máxima distinción cinco estrellas, a la calidad educativa, en Enseñanza, Internacionalización, Empleabilidad, Enseñanza Online y Emprendimiento.

Ranking EAE

top 3

Mundial en número de Emprendedores

Ranking Bloomberg Business Week

top 3

Escuela de Negocios de España

Ranking Merco Talento 2024

top 3

de España en Impacto Social

Positive Impact Ranking 2024

top 19

Escuela de Negocios de Europa 2024-25

Ranking Bloomberg Business Week

Cifras Universitat de Lleida

- Posee siete facultades
- Imparte 49 grados
- 16 dobles titulaciones de Grado
- 34 Másteres Universitarios
- 14 Programas de Doctorado
- 12.555 estudiantes
- 83,4 % tasa inserción laboral graduados
- 887 publicaciones científicas
- 61 grupos de investigación consolidados
- 15 cátedras universidad-empresa
- 340 convenios con universidades e instituciones extranjeras
- 1.199 docentes e investigadores
- 429.801 volúmenes en las bibliotecas

Ranking Universitat de Lleida



UNIVERSIDAD DE ESPAÑA
en docencia, según U-Ranking 2023



UNIVERSIDAD DE ESPAÑA
en Investigación, según U-Ranking 2023

Dinamarca

- Copenhagen Business Academy · Copenhagen (Dinamarca).

Portugal

- ISCTE - Instituto Universitario de Lisboa · Lisboa (Portugal).

Finlandia

- Laurea University of Applied Sciences · Vantaa (Finlandia).

Francia

- INSEEC grande École de Commerce · Paris (Francia).

Holanda

- Saxion University · Enschede (Holanda).

Italia

- Università degli Studi di Napoli Federico II · Nápoles (Italia).

Reino Unido

- Coventry University · Coventry (Reino Unido).
- University of Salford Manchester · Manchester (Reino Unido).
- Cardiff Metropolitan University · Cardiff (Reino Unido).

Emiratos Arabes Unidos

- The Emirates Academy of Hospitality Management · Dubai (EAU).

Argentina

- UADE - La Universidad Argentina de la Empresa · Buenos Aires (Argentina).
- Universidad Empresarial Siglo 21 · Córdoba (Argentina).
- Universidad Virtual y Nacional de Quilmes · Buenos Aires (Argentina).

Chile

- Universidad Viña del Mar · Valparaíso (Chile).
- Universidad Mayor · Providencia (Chile).

Colombia

- Politécnico Gran Colombiano · Bogotá (Colombia).
- Universidad Nuestra Señora del Rosario · Bogotá (Colombia).
- Universidad Pontificia Bolivariana · Medellín (Colombia).
- Universidad del Norte · Barranquilla (Colombia).

Ecuador

- Universidad Técnica Particular de Loja · Loja (Ecuador).
- UIDE, Universidad Internacional de Ecuador · Quito (Ecuador).

México

- Universidad Anáhuac del Mayab · Yucatán (México).
- Universidad Anáhuac México · Naucalpan de Juárez (México).
- Universidad Lationoamericana ULA · Ciudad de México (México).
- EBC. Escuela Bancaria Comercial · Ciudad de México (México).
- Universidad de Guadalajara · Guadalajara (México).

Perú

- Universidad de Ciencias Aplicadas - UPC · Lima (Perú).
- Universidad San Ignacio de Loyola · Lima (Perú).

Canadá

- ESG UQAM, School of Management, Université du Québec - Montreal (Canadá).

Estados Unidos

- Kean University · New Jersey (EEUU).
- San ignacio University · Florida (EEUU).
- George Mason · Virginia (EEUU).



Los Programas Superiores pueden realizarse en las modalidades *online* y *blended*



Modalidad online

La flexibilidad de los horarios, el seguimiento y la atención personalizada, así como la posibilidad de conciliación profesional y personal, han permitido la consolidación de esta modalidad formativa. En la actualidad, la modalidad online se ha convertido en una sólida alternativa a la tradicional presencial, siendo en la actualidad una de las más demandadas, gracias a las ventajas que aporta y a los buenos resultados que obtienen los estudiantes.

El número de personas que se forman en programas online no para de crecer debido a los avances tecnológicos que permiten el desarrollo de nuevos recursos formativos que facilitan y mejoran el aprendizaje de los alumnos, haciéndolo mucho más personalizado y flexible.

Modalidad Blended

La modalidad Online se potencia con sesiones presenciales experienciales optativas en las sedes de EAE Madrid y Barcelona.



Tienen 3 formatos diferentes:

1. Workshops experienciales

De carácter práctico, dinámico y experiencial, fomentan la participación activa de los asistentes, favoreciendo el desarrollo de habilidades y la adquisición de conocimientos, que de forma inmediata podrán implementar en el día a día profesional.

DE HABILIDADES

- **Relacionales:** saber convencer y cambiar
- **Personales:** saber adaptarse y venderse

DE CONOCIMIENTOS

- **Específicos:** del programa
- **Transversales:** útiles para el programa

Ordenados en tres categorías:
Estrategia, Aplicación y Tecnología.

Duración: 4 horas

Ejemplos de Workshops de Habilidades:

Relacionales

Prácticas de Coaching y PNL en el liderazgo del talento
Habilidades Negociadoras del Manager
Asertividad como herramienta en la gestión de conflictos
Comunicar para liderar
Delegación efectiva o como responsabilizar
Resiliencia y Liderazgo

Personales

Gestión del tiempo
Orientación al logro
Auto-liderazgo y salud emocional
Impulsa tu marca personal con LinkedIn
El cambio como oportunidad
Herramientas de la inteligencia emocional para el desarrollo profesional

Ejemplos de Workshops de Conocimientos:

Específicos

Remuneración y salarios
Cómo definir una estrategia en Redes Sociales
Gestión de crisis en el sector Hospitality (Hoteles y restaurantes)
Cómo diseñar un programa de fidelización de clientes para hoteles y empresas de restauración
10 Modelos de Negocio para crear tu negocio online en el sector (hostelería/restauración/viajes/eventos...) este fin de semana
Organización de eventos

Transversales

Anteproyecto y proyecto de un evento
Cómo utilizar las herramientas de análisis empresarial: Dafo y Vrio
Creación de estrategias digitales innovadoras
Cómo definir el Set Competitivo.
Estrategias de fidelización de clientes
Metodología Lean aplicado al sector servicios

2. Masterclass explicativas

Sesiones de carácter práctico sobre las tendencias y el futuro que afectan a las empresas, organizaciones y emprendedores.

Duración: 3 horas presenciales. También se podrán seguir en streaming.



Estos son algunas de las masterclass más recientes:

Cómo debe ser el director de F&B ahora y futuro. ¿Cuál es su valor y por qué lo contratan?

Gestión de la reputación online de una marca hotelera

Gastromarketing: Estrategia y tendencias

SEO local e internacional para un negocio

Convenio colectivo del sector de la hostelería y contrato laboral

Crecimiento empresarial: Expansión y diversificación de negocios turísticos.

Transformación digital en turismo

¿Cómo impulsar tu negocio a través de la propiedad intelectual?

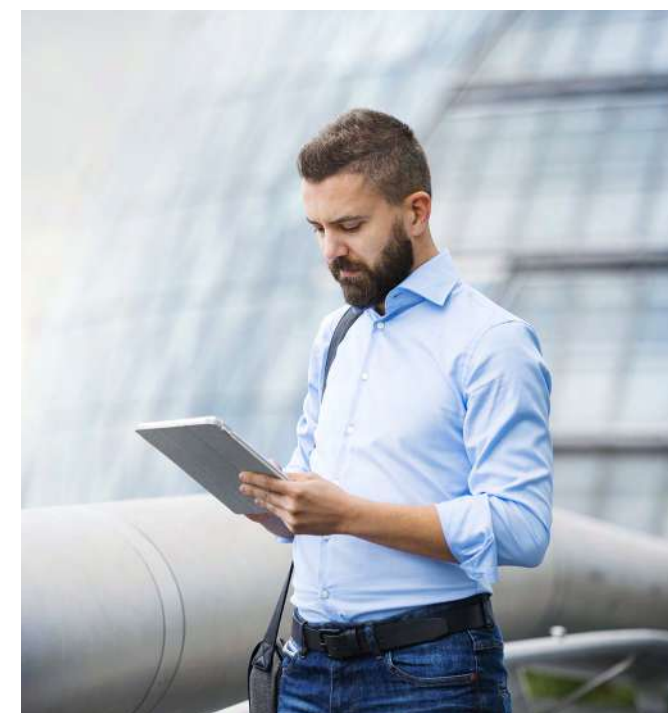
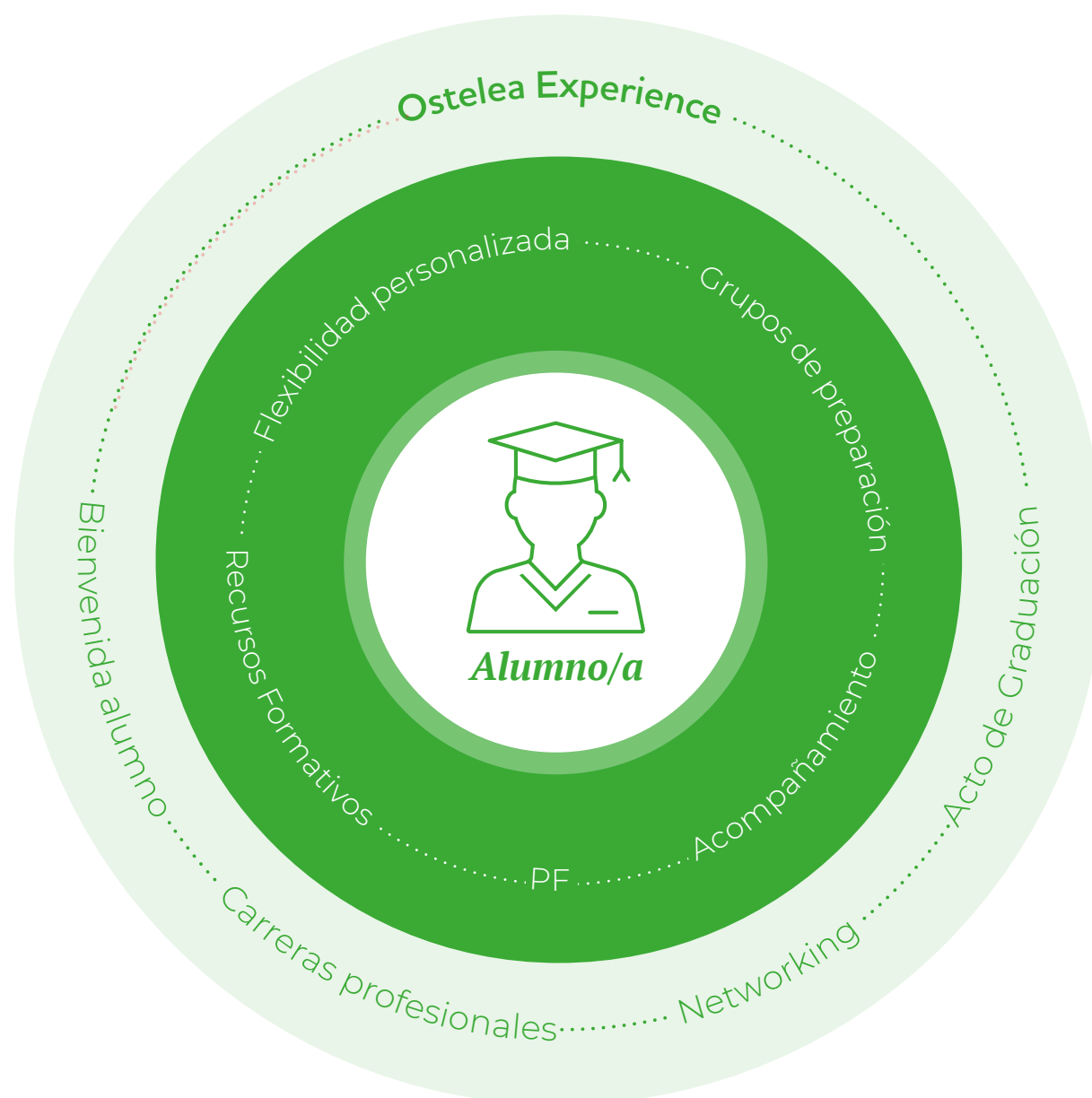
Líder emocional del Siglo XXI

Selección flexible personalizada: El alumnado dispone de una bolsa de **60 horas** que puede repartir entre los Workshops y Masterclass a lo largo de **2 años**, desde la fecha de matriculación

3. One to one

Además de los Workshops y las Masterclass, el alumno o alumna puede concertar cuatro sesiones de asesoramiento individualizado o sesiones de tutoría One to one de una hora de duración, pudiendo elegir entre una tutoría de proyecto, una sesión de coaching o el encuentro con un experto en alguna materia determinada.

Para conseguir un impacto real en el aprendizaje del alumno, Ostelea ofrece una metodología basada en **cinco ejes**:



1. Flexibilidad personalizada

El alumno es quien marca el ritmo al que desea avanzar en el Programa en cada momento. Deberá ir superando los test de evaluación online para saber si progresa correctamente.

- Modulación de horarios
- Control de tiempo de estudio
- Flexibilidad adaptada a las necesidades de cada momento
- El alumno dispone de 2 años para finalizar el curso, si durante este periodo su tiempo de dedicación varía, por circunstancias personales o profesionales, podrá aumentar o reducir el tiempo de dedicación para hacerlo compatible con su nueva realidad.



2. Grupos de preparación

Hay diversos grupos de preparación en función de la disponibilidad de tiempo semanal del alumnado. Unos de dinámica rápida, que permiten acabar en el menor tiempo posible pero requieren de más carga de trabajo semanal; y otros de dinámica lenta, en los que la carga de trabajo se diluye más en el tiempo para que el alumno pueda realizar de forma más tranquila las evaluaciones.

Una gran ventaja de la que dispone el alumno o alumna es que en cualquier momento puede solicitar un cambio de grupo para adaptarse mejor a su necesidad o circunstancia personal o profesional en un momento determinado.

3. Acompañamiento y docencia

El acompañamiento y la docencia son dos aspectos diferenciales del modelo formativo de Ostelea
Características según perfil.



EQUIPO DE TUTORES

- **Planifica y personaliza**, según el tiempo disponible del alumno, la duración del programa. La dedicación recomendada por módulo es de 5-8 horas semanales, aunque según los conocimientos y experiencia previa esta dedicación puede variar.
- **Replanifica** todas las veces que sea necesario.
- **Informa** sobre los diferentes servicios académicos que se ofrecen.
- **Comunica de forma asíncrona** por email, con respuesta en 24/48 h y síncrona, a través del teléfono.



COORDINADOR

Se ocupa de los diferentes aspectos que configuran el programa y su realización:

- **Temarios** y contenido didáctico.
- **Docentes**.
- **Actividades** y recursos docentes.
- **Contenidos** modalidad blended.
- Calidad de **cursos** y ediciones.



ATENCIÓN AL ALUMNO

- Llamada telefónica de **bienvenida**.
- **Apoyo** al alumno en la resolución de incidencias.
- **Ayuda al alumno** en la documentación necesaria para poder estudiar en Ostelea.
- Envío del **Carnet** de alumno Ostelea.
- Envío de las **titulaciones acreditativas** de la finalización con éxito del programa cursado: un título de Ostelea, de EAE Business School y de Universitat de Lleida.



ALUMNOS

- Disponen de **salas de estudio virtuales** para sesiones síncronas live entre los alumnos, en las que no participa el docente.
- **Actividades en grupo**: debates y casos prácticos.
- **Tablero de dudas** donde encontrar respuestas a dudas de los compañeros.



DOCENTES EXPERTOS

- **Profesionales en activo** con amplia y contrastada experiencia en la materia tratada.
- **Comunicación asíncrona** por email, con respuesta en 24/48 h, para la resolución de dudas sobre los contenidos y las actividades del módulo.
- **Tablero de dudas** donde el alumno puede encontrar todas las respuestas a las dudas públicas de los alumnos del aula.
- **Materiales** y contenidos multiformato, ubicados en el Campus Virtual.
- **Workshops** en las sedes en Madrid y Barcelona para los alumnos de la modalidad blended.

4. Recursos formativos y Evaluación

Ostelea ofrece una serie de recursos y actividades formativas que, junto a la evaluación continua, facilitan la adquisición de conocimientos y el desarrollo de competencias.



PROCESO DE EVALUACIÓN

El proceso de evaluación de los programas superiores consta de dos partes: una teórica online y otra práctica presencial.

PARTE TEÓRICA

Se realiza en el campus virtual, y en ella el alumno ha de superar los tests de evaluación de cada módulo. Para poder realizarlos, previamente deberá haber superado los tests de las unidades que lo componen.

Esta parte tiene un peso del 40 % sobre la nota final.

PARTE PRÁCTICA PRESENCIAL

Esta parte del proceso de evaluación se desarrolla a través de la resolución de un caso práctico presencial referente a los contenidos de los módulos que componen el parcial.

El alumno puede presentarse a las pruebas presenciales que se convocan de cada parcial (opción recomendada) o bien realizar una única prueba final con el contenido de todo el programa.

Esta parte tiene un peso del 60 % sobre la nota final.

KNOWLEDGE ON DEMAND

Lo que quieras, cuando quieras, donde quieras.

Contenidos específicos del máster



Temarios claves en vídeos cortos de docentes de Ostelea y EAE

Más de 200 vídeos y 50 horas de grabaciones didácticas.



PDFs digitales



Infografías



Mapas conceptuales



Plantillas



FAQs docentes

Contenidos transversales de Tecnología, IA, Digital y Management



Conferencias de management

Retransmisión en directo online mensuales con profesionales en activo, sobre temas relevantes. Estas conferencias son independientes de los temas tratados en los módulos y los ponentes son diferentes a los dinamizadores del módulo. Se pueden consultar las conferencias de los tres últimos años.



Carpetas de actualidad

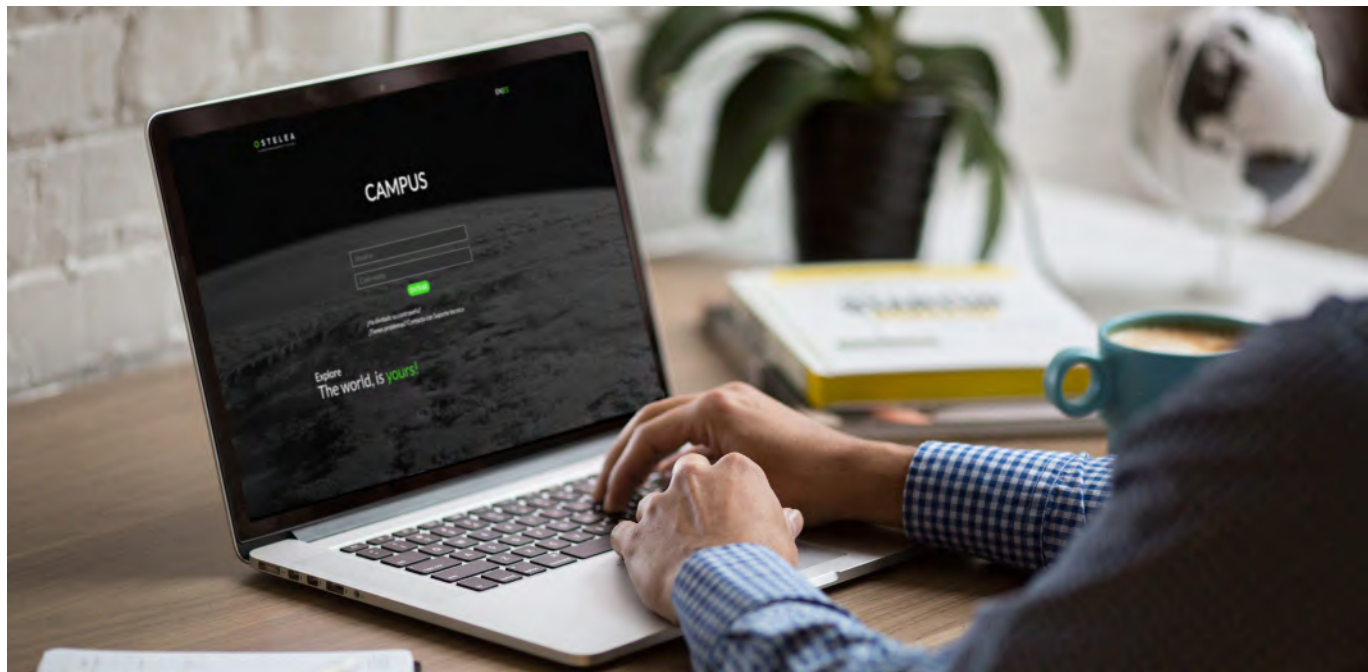
Resúmenes de las noticias escritas más relevantes del mes, ordenadas por departamentos de la empresa y hemeroteca del último año.

- Tecnología empresarial + IA
- Innovación y Business Analytics
- Dirección y Estrategia
- RRHH y Gestión del Talento
- Marketing y Comercial
- Marketing Digital
- Finanzas



Hemeroteca

Acceso a la hemeroteca y nuevos artículos las dos revistas de Harvard Deusto: Business Review y Management Innovation



AULAS Y CAMPUS VIRTUAL

Los alumnos y alumnas pueden encontrar a otros participantes, tutores y docentes, y disponer de todos los recursos necesarios para la organización del estudio y su aprendizaje:

El Campus virtual es la plataforma formativa de Ostelea sobre la que se articula gran parte del trabajo de los alumnos. El alumno dispone en el campus virtual de un aula virtual donde dispone de los materiales, recursos y servicios propios del programa, así como información de los grupos de preparación en los que se haya inscrito. En estos grupos el alumno comparte con otros compañeros también inscritos los ejercicios de aplicación práctica, las indicaciones del experto, podrá plantear dudas, comentar las aportaciones de otros alumnos.

El campus fomenta el aprendizaje activo y colaborativo, mediante la puesta en marcha de foros de debate, trabajos y proyectos, que potencian la actitud emprendedora y las habilidades de los alumnos.

- Videopresentaciones y calendario del módulo.
- Mapa de recursos.
- Actividades a realizar.
- Contenidos y recursos.
- Sala de estudio.
- Tablero de dudas.

5. Proyecto Final - PF

Realizado por el alumno o alumna con la supervisión de un tutor experto, el proyecto final (optativo) sirve para que el alumno pueda aplicar las competencias y conocimientos adquiridos en el curso bien sea planteando un proyecto empresarial de forma integral o bien mediante un proyecto funcional aplicado a uno de los ámbitos de la empresa.



En todo momento, y sea cual sea la tipología elegida, se cuenta con el apoyo del tutor experto, desde que se inicia el tema hasta su presentación final para su valoración.

Con Ostelea practicarás las *habilidades cognitivas* para la correcta toma de decisiones:

1 Dirigir proyectos hacia los objetivos deseados

Tomar decisiones en entornos de incertidumbre

2

3 Tener una visión global del entorno y las situaciones

Mejorar tu capacidad de análisis y síntesis

4

5

Identificar problemas y proponer soluciones



Competencias que se adquieren:



CONOCIMIENTOS

Conceptos
Datos y hechos
Procesos
Técnicas



HABILIDADES

Pensamiento crítico
Gestión del tiempo
Habilidades digitales
Visión transdisciplinar
Adaptación y flexibilidad
Creatividad
Toma de decisiones
Capacidad de análisis



VALORES

Compromiso
Conciencia social
Ética empresarial
Colaboración
Superación
Actitud

Programa Superior en Dirección de Empresas de Restauración y Food & Beverage

Presentación del programa

El turismo es una de las actividades económicas más relevantes de la economía española, y uno de los sectores fundamentales en el desarrollo social y económico del país. Dentro del sector, el área de la restauración, con más de 270.000 establecimientos y 1,3 millones de puestos de trabajo, es uno de los que mayor crecimiento está experimentando, y una de las piezas clave de la actividad turística.

El modelo de negocio de la restauración demanda una identidad muy marcada, con el objetivo de diferenciarse claramente de la competencia. El Programa Superior en Dirección de Empresas de Restauración y Food & Beverage responde a este planteamiento, de modo que los participantes podrán conocer de forma integral los principales ámbitos del sector y sus tendencias actuales, así como los elementos básicos de dirección y gestión de establecimientos de restauración y departamentos de F&B. Este planteamiento también pretende ayudar a la gestión profesional de un sector al que demasiadas veces se accede desde posiciones más voluntaristas que profesionales.

El programa ofrece un itinerario con un planteamiento que, por un lado, te ayudará a alcanzar un conjunto de competencias de índole profesional que te permitan una integración más rápida y satisfactoria en el sector de la restauración y, por otro, despertará y potenciará tu mentalidad emprendedora.

¿Por qué un Programa Superior en Dirección de Empresas de Restauración y Food & Beverage?

El sector turístico es una de las industrias de mayor crecimiento a nivel mundial, pero también una de las que más está cambiando con la irrupción de las nuevas tecnologías. La transformación afecta a todo el sector en general, pero en particular al de la restauración y food & beverage, que está viviendo un cambio acelerado en el área de marketing y ventas.

La gran competitividad y los nuevos desafíos a los que se enfrenta la industria hacen crecer la demanda de profesionales con conocimiento específico del sector y dominio de las nuevas herramientas online, aspecto que se ha convertido en fundamental en la dirección de este tipo de establecimientos.

En este contexto de continua evolución del sector, surge la necesidad de formar a profesionales y directivos con conocimientos de management y con capacidad para innovar y desarrollar estrategias que permitan alcanzar los objetivos de la compañía y satisfacer las exigencias de los clientes.

Objetivos

01

Conocer el sector de la restauración

Conocer las tendencias que engloban la actividad del sector de la restauración, la dinámica de los mercados y de la creación de productos y servicios especializados en el sector de la restauración.

02

Gestión integral

Desarrollar una capacidad de gestión integral que permita entender los aspectos clave de un establecimiento de restauración, así como el entorno funcional en el que se desenvuelve.

03

Aplicación del marketing al sector

Conocer los principales aspectos de marketing y comercialización necesarios para desarrollar e implantar pequeñas estrategias y campañas en entornos offline y online.

04

Desarrollo de habilidades

Fomentar el desarrollo de habilidades y competencias necesarias para el ejercicio de las funciones que implican gestionar y dirigir un establecimiento.

05

Visión global

Conocer las distintas áreas técnicas y funcionales del sector de la restauración, así como saber gestionar los recursos y capacidades de la empresa.

Plan de estudios

Materias	Créditos
ESTRATEGIA, COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING	8 ECTS TOTALES
GESTIÓN DE PERSONAS Y ASPECTOS LEGALES	8 ECTS TOTALES
GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA	7 ECTS TOTALES
GESTIÓN OPERATIVA INTERNA DE LA EMPRESA	6 ECTS TOTALES



DIRECCIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN Y FOOD & BEVERAGE

M1. ESTRATEGIA, COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING

Este módulo está destinado a adquirir un amplio conocimiento del sector, así como de los conceptos básicos de estrategia empresarial que cualquier directivo de una empresa con orientación a la restauración debe conocer. Al ser clave en el desarrollo económico, conocer la importancia y las tendencias de este sector permite enmarcar claramente la dirección y gestión de empresas.

También se tratan los principales aspectos tanto del marketing como de la comercialización aplicados al sector de la restauración, con una especial dedicación a la experiencia del cliente.

Unidad 1. Análisis estratégico externo e interno

Unidad 2. Análisis DAFO

Unidad 3. Planificación estratégica, toma de decisiones y puesta en marcha de la estrategia

Unidad 4. Definición de la propuesta de valor

Unidad 5. Comportamiento del consumidor, segmentación y posicionamiento

Unidad 6. Estrategias de marketing: producto, precio, distribución y comunicación

Unidad 7. La tecnología en beneficio del cliente

Unidad 8. Client experience

M2. RECURSOS HUMANOS Y HABILIDADES DIRECTIVAS

La dirección de empresas necesita asimismo un conocimiento de la dirección y gestión de recursos. En este módulo se trabajan los aspectos más funcionales de las empresas: gestión y organización de los recursos humanos y cuestiones legales con normativas específicas del sector.

En un mundo tan competitivo como el de hoy, para desarrollarse profesionalmente es importante tener las habilidades necesarias que distinguen a un buen líder. La capacidad de ejercer influencia sobre los demás es imprescindible para lograr que nuestro equipo alcance los objetivos comunes. En este módulo

analizaremos aquellas habilidades que todo buen profesional debe tener.

Unidad 9. Planificación de los RRHH

Unidad 10. Gestión de equipos de trabajo

Unidad 11. Gestión y organización de los Recursos Humanos en el sector de la restauración

Unidad 12. Liderazgo al servicio del talento

Unidad 13. La gestión del tiempo y dirección de reuniones

Unidad 14. Procesos administrativos en la gestión de Recursos Humanos

Unidad 15. Aspectos legales y sociedades

Unidad 16. Normativa específica

M3. GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA

La dirección de empresas necesita también un conocimiento sobre conceptos contables. En este módulo se trabajan desde un punto de vista financiero los aspectos más funcionales de las empresas: interpretación del lenguaje utilizado y comprensión del funcionamiento de un departamento contable para comprender las soluciones que se derivan de este.

Dominar las bases de esta materia aporta una visión económica esencial que permite tomar decisiones que afectan al resto de ámbitos de la empresa.

Unidad 17. Finanzas para no financieros

Unidad 18. Determinación del cálculo de costes

Unidad 19. La cuenta de resultados

Unidad 20. Contabilidad y gestión presupuestaria

Unidad 21. Finanzas. Análisis de la inversión y de la financiación

M4. GESTIÓN OPERATIVA INTERNA DEL DEPARTAMENTO

En este módulo se trabajan los aspectos operativos en el sector de la restauración, con la finalidad de optimizar las operaciones vinculadas al turismo y adaptar el negocio a los estándares de calidad que permitan conseguir ventajas competitivas.

Uno de los objetivos es que el alumno conozca los aspectos específicos relacionados con el sector food & beverage, especialmente en lo que se refiere a los temas de dirección de operaciones, además de adquirir un conocimiento amplio del sector en el que pueda desarrollar su actividad profesional.

Unidad 22. Gestión de la calidad

Unidad 23. Operaciones en los servicios de restauración

Unidad 24. Gestión de las compras y almacenes

Unidad 25. Innovación en la restauración

Unidad 26. Food & Beverage

MÓDULO COMPLEMENTARIO (NO EVALUABLE)

Herramientas de desarrollo profesional

En este módulo se tratan temas para el desarrollo personal y profesional.

- Trabajo en equipo y liderazgo
- Comunicación efectiva
- Gestión de conflictos, negociación y cambios
- Introducción al coaching y PNL

ÁREA DE HOTELES, HOSPITALITY, SPORTS, EVENTS Y LEISURE MANAGEMENT

Joaquim Forcada

- Ingeniero industrial
- Experto en el desarrollo de Negocios Internacionales
- Socio Director General en Dezisiona Management

Enrique San Juan

- Certified Trainer, DCC, ADCC y PAI (HIP) por la Dale Carnegie University
- Experto en redes sociales, social media y marketing online
- Director en Community Internet - The Social Media Company

Daniel Vaccaro Pérez

- Licenciado en Derecho y Licenciado en Ciencias Económicas
- Especialista en fiscalidad internacional
- Máster en Fiscalidad
- Socio de consultoría jurídica en VCCR Consultores

Pau Morata

- Fundador Rutas Singulares
- Fundador Comunicono, SL
- Licenciado en Ciencias de la Información

Daniel Bargallo

- Director de Porter Novelli Barcelona.
- Dirección Estratégica de Marca y Comunicación, ESADE
- Licenciado en Ciencias de la Información

Joaquim Villanova

- Jefe de Protocolo y Organización de Actos corporativos, PIMEC
- Especialista en Protocolo y Ceremonial de Estado e Internacional por la Escuela Diplomática del Ministerio de AAEE y la Universidad de Oviedo
- Miembro de la Junta Directiva de ACPRI, Asociación Catalana de Protocolo y Relaciones Institucionales.

Gloria Vallès

- Fundadora Winestyle Travel
- Socia Are You Talking To Me
- Licenciada en Publicidad y RRPP
- Máster en Periodismo, Columbia University New York - Universitat de Barcelona
- Strategic Management of Corporate Communications, ESADE
- Certificate in Hospitality Management: focus on Revenue Management, Cornell University, New York

Salvador Cayuela

- Facilitador en Salva Cayuela: Building Experiences
- Project Management in Marketing&Communication freelance
- Diplomado en Dirección de Marketing – ESADE

Ana Asenjo Trillo

- Unidad de Comunicación en Enresa (técnico)
- Licenciada en Humanidades. Máster en Dirección de Comunicación y Gestión Publicitaria, Máster en Relaciones Públicas Estratégicas e Institucionales, Especialista en Protocolo.

Sara Gómez Remiro

- Subdirectora, Promoquality (Comunicación corporativa)
- Diploma en Relaciones Públicas por la Universidad de Barcelona

Cristina Font

- Chef Hotel Casa Camper Barcelona
- Técnico profesional en cocina en ESHOB

Ignacio Martínez García

- Jefe de cocina Barceló Emperatriz
- Máster en Gestión, restauración y costes

Moisés Rodríguez Izquierdo

- Director en HYB Hotels
- Grado en Turismo (UOC), T.E.A.T. (USAL), Máster en Gestión y Creación de Empresas Turísticas.
- Grado en Turismo por la UOC, técnico en Empresas y Actividades Turísticas por la EOTCL, Máster en Gestión y Creación de Empresas Turísticas por la EOI y Máster en Food & Beverage por la Universidad de Cornell.

Hugo de la Calle

- Diplomado en Empresas y Actividades Turísticas y Máster en Dirección Hotelera por la Universidad de Alicante.
- En sus veinte años de carrera profesional ha desempeñado funciones de director y subdirector de Hotel, director de Calidad Hotelera, responsable de Relaciones Públicas, Guest Experience y Atención al Cliente, entre otras.
- En la actualidad, compagina la docencia en varias escuelas de negocio turísticas con diferentes proyectos empresariales en el sector.

Francesc Pintado

- Presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Tarragona.
- Profesional del sector hotelero, tanto en vacacional como en urbano.
- Director en Hotel Management Consulting. Compagina sus labores con la docencia en escuelas de negocio y universidades.

María Sánchez de Mora

- Diplomada en Turismo, licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas y con un postgrado en Gestión de Empresas Turísticas por la Universitat Jaume I de Castellón.
- Responsable de proyectos senior en Liberty International DMC de Valencia.
- Con más de 15 años de experiencia en todo tipo de eventos MICE.

ÁREA DE DIRECCIÓN GENERAL, ESTRATEGIA E INNOVACIÓN

José Fuxà Soriano

- Diplomado en Turismo con el premio extraordinario por la Universidad de Girona
- Máster en Dirección Hotelera por la Universidad de Barcelona, Postgrado en Dirección de Food and Beverage y Executive MBA por EAE.
- General Manager Hotel Casa Camper Barcelona.

José Luis Pérez Huertas

- Coach Ejecutivo PCC – Consultor en Desarrollo Directivo
- Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales
- Doctor en Economía, Empresa y Finanzas

M. Ángeles González De Souza

- Técnico en Empresas y Actividades Turísticas y Psicólogo de Empresas, y se ha especializado en la actualidad en Psicología Organizacional del Rendimiento.
- Con una dilatada experiencia en programas de Gestión del Cambio, aplica técnicas Design Thinking.

Mario Ferreira

- Más de 20 años de experiencia profesional en diferentes campos de la ingeniería, la docencia, el desarrollo de negocio y la innovación.
- Docente en diferentes escuelas y ponente de varias jornadas relativas a Estrategia Empresarial, emprendedurismo e innovación desde una perspectiva auténtica y alcanzable.

Roberto Niño

- Experto en Revenue Management y Distribución Hotelera.
- Cofundador de Hotelea Consulting, empresa especializada en la optimización de ingresos y la rentabilidad de establecimientos turísticos.
- Imparte formaciones a empresas e instituciones públicas del ámbito turístico. Creador de contenido multidisciplinar para diferentes escuelas de negocio.

Charo Fresneda

- CEO de Eventtivo, más de 20 años asesorando y apoyando a las organizaciones a gestionar el cambio y transformación desde la visión del trabajo por proyectos. Ex vicepresidente 1º de Project Management Institute Madrid Spain Chapter.
- Executive Programme de Dirección y Gestión Estratégica de Proyectos por IE Business School. PD de Comunicación y Negociación.

María José Nicolás

- Especialista en Planificación Estratégica, Relaciones Laborales y Comunicación Empresarial. Directora de Estudios y Análisis en URJC. Profesora de RSC y Ética Profesional en UM.
- Estudios de grado en Relaciones Laborales y RR. HH., grado en Turismo y licenciada en Periodismo

ÁREA DE DIRECCIÓN FINANCIERA Y CONTABLE

Agustín Moreno Ruz

- Profesor
- Doctor en Contabilidad Superior y Auditoría en la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid.
- Licenciado en Ciencias Empresariales, rama empresa, Universidad de Barcelona.

Jordi Coll Vilaplana

- Director de Corpalbalate
- Máster en Dirección de Recursos Humanos y Relaciones Laborales CEREM
- Máster en Dirección Económico-Financiera IE
- Asesor fiscal AFIGE
- Programa Desarrollo Directivo IESE

Fernando Carnero

- Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales. Máster en Dirección y Gestión Financiera por CECO. PDD por el IESE.
- Excoordinador Banca Corporativa Banco Santander. Ex subdirector general de Avalmadrid S.G.R. Ex vicepresidente de Finanzas de Tracor S.A.
- Consultor de empresas en Finanzas y Control de Gestión.

ÁREA DE OPERACIONES, LOGÍSTICA Y PROJECT MANAGEMENT

Juan Lajarín Cano

- Director Operativo y RR.HH. Grupo Feetup Hostels
- Ciencias del trabajo
- Gestión por competencias, Coaching y Liderazgo

María Villaverde

- Diplomada en Gestión y Dirección de Empresas Hoteleras por el Centro Superior de Hostelería de Galicia, Universidad de Santiago de Compostela. Desarrolla su trayectoria profesional como directora de varios establecimientos de tres y cuatro estrellas. Actualmente compagina la puesta en marcha de un establecimiento hotelero, con la realización de cursos de formación a profesionales en activo del sector turístico.

ÁREA DE MARKETING, COMUNICACIÓN Y VENTAS

Carlos Salas

- Periodista: colaborador de El mundo, lainformacion.com e idealistaneus.
- Licenciado en Periodismo y Filosofía. Doctor en Filosofía.
- Ex director de Capital, El Economista, Metro y lainformacion.com
- Autor de varios libros de comunicación

Yolanda Román Morán

- Responsable de comunicación de Smartick y de la Confederación Empresarial de Mayoristas de Mercamadrid y asesora de centros educativos y startups.
- Doctora en Ciencias de la Información y Licenciada en Periodismo (Universidad Complutense de Madrid)

Maria Eugenia Zozaya Sosa

- Director Global Sales España y Portugal
- Wyndham Hotel Group
- Licenciada en Turismo

Leonor García Montoliu

- Consultora y profesora de Marketing y Comunicación
- Ingeniero Agrónomo Superior por la Universidad Politécnica de Valencia

Pablo José Contreras Contreras

- Licenciado en Económicas y en Investigación y Técnicas de Mercado por la Universidad de Barcelona y MBA por ESADE.
- Ha trabajado en grandes empresas en diferentes posiciones en el área de marketing y ventas.
- Consultor en IdeasActionLab (de la que es fundador), en las áreas de Estrategia, Marketing, Innovación e Investigación.

Óscar Rodríguez

- Social Media Strategist y experto en Planificación Online. Es CEO en Gurús desde hace 15 años. Es autor de referencia y líder en ventas de libros especializados en Marketing Digital, Community Management y UWeb 2.0.
- Docente en diferentes universidades y escuelas de negocio. Imparte Formación In-Company y consultoría para marcas, empresas e instituciones públicas de distintos ámbitos.

Georgia Taglietti

- Responsable del Departamento de Comunicación, Prensa Internacional y RR.PP del Festival Sónar, además de la creación, gestión, continuidad y ejecución de todos los programas internacionales de marketing digital y contenidos de las redes sociales.
- En estos últimos años ha colaborado con varias empresas como consultora de comunicación digital, además de participar en conferencias y escuelas como guest speaker. Es la directora de la sede de Barcelona de la comunidad internacional de mujeres en la industria musical SheSaidSo.

Eduardo Correa Lázaro

- Titulado Superior en Gestión Comercial y Marketing y MBA Executive por ESIC, Business&MarketingSchool.
- Socio Director de Fifth Element Consulting.

Alba Espejo

- Digital Strategist, consultora en Quadrant Alfa. Ayuda a empresas y nuevas generaciones de profesionales a alcanzar sus objetivos mediante las estrategias y técnicas del marketing digital.
- Formadora y tutora en Marketing Digital en varios programas de cámaras de comercio y universidades como EAE Business School y Ostelea Tourism Management.
- Asesora acreditada de Acció en ecommerce para la Internacionalización, Digital Manager en TEDxEixample.

Ruth Domènech

- Experiencia de más 25 años en diferentes cadenas hoteleras internacionales y nacionales en Estados Unidos, Holanda y Barcelona como Marriott, Intercontinental, Expo Hoteles, Fairmont y Accor Hotels.
- Experta en la gestión del talento, F&B y Eventos y fundadora y CEO de Wishandgobcn. Compagina su labor en el mundo empresarial con la docencia.

Yanna Stefanu

- Doctora en Ciencias Sociales y Jurídicas por la UCA, BBA por la EAE, licenciada en Antropología por la UNED y diplomada en Educación Social por la Ramón Llull.
- Socia consultora de Antonio Valdivia Consultores (avconsultores.com). Consultora con más de 20 años de trayectoria, especializada en Marketing y Ventas. Socia cofundadora de Social Quality (socialquality.io), empresa especializada en automatización de mediciones de impacto.

Patricia Díez Gutiérrez

- Análisis, Consultoría y Formación - Dirección estratégica de ingresos.
- Revenue Management y Marketing Digital. Diplomada en Turismo, Máster en Marketing y Comercialización online.
- Certificado de Profesionalidad de Docencia. Además, imparte Formación Ocupacional en instituciones públicas y privadas.

Víctor González

- Especialista en Marketing Turístico y de Destinos. Marketing Strategic Planner y experto en Desarrollo Organizacional. Certificado en Turismo Sostenible por el Global Sustainable Tourism Council.
- Director de Marketing y Desarrollo de Negocio en Pausanias Viajes.

María Dulce Nuño

- Experta en Comunicación, Protocolo y Eventos.
- Directora del Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios, modalidad full time, en Ostelea Madrid.
- Organizadora de eventos en 20 Monos.

Malena Castro

- Titulada en Turismo y con formación en Big Data for Business, desde 2018 es eCommerce & Digital Business Manager del Sur de Europa del grupo Hotelero Accor.
- Especializada en entornos digitales de comercialización hotelera y Revenue Management, así como en las distintas estrategias de optimización o animación de canales, tanto directos como indirectos, y en las herramientas implicadas en dichos entornos como Marketing digital (SEO y SEM), Metasearch, etc.

Eduard Alcaraz Espriu

- Publicista de profesión. Actualmente ejerce de consultor en Marketing Estratégico on & off para pequeñas y medianas empresas de diferentes sectores.
- Emprendedor y especialista en marketing digital e interno, lleva más de 12 años en el sector de la comunicación online.
- Entre sus proyectos actuales se encuentran la agencia de eventos y wellness corporativo LAESKI, y feliciCat, en la que ejerce como presidente desde septiembre de 2020.
- En cuanto a su actividad docente, ejerce como profesor en varias universidades y escuelas de negocio.

ÁREA DE DIRECCIÓN DE PERSONAS

Josep Vergés

- Consultor en desarrollo de personas.
- Antiguo Director de Recursos Humanos del FC Barcelona.
- Coach certificado por ICF.
- PDD por IESE.
- MBA por ESADE.
- Licenciado en Psicología por la Universidad de Barcelona.

Montse Faus Griera

- Socia en Enprogress, Coach, Consultoría y Formación
- Licenciatura en Filosofía y Letras – Ciencias de la Educación (UAB) y Licenciatura en Psicología (UNED)
- Máster de Coaching con PNL (REPNL) y Máster en PNL (AEPNL)

Elisenda Porras González

- Socia fundador de Enprogress Consultoría y formación
- Licenciada en ciencias del trabajo, diploma en ciencias empresariales
- Postgrado en gestión de RR.HH.

Jorge I. Vila

- Facilitador y Coach independiente
- Director del Máster DDIEC en EAE y del programa de coaching de equipos en el Institut Gestalt
- Máster en Dirección de RR.HH. por EADA, PDD por el IESE.

Carmen Riart Casal

- Ingeniera Técnica Agrícola (UPC).
- Formadora, Consultora de Desarrollo y Coach ejecutivo (ICF), profesora de Recursos Humanos y Coach (EAE) y Técnicas de Negociación en la Universitat Abat Oliba CEU
- Directora de Podius.

Paola Hermosilla

- Licenciada en Psicología Clínica e Industrial, coach profesional y experta en Formación y Desarrollo de Habilidades Profesionales.
- Sólida base comercial y de marketing, con más de 20 años de experiencia en la formación de habilidades comerciales, comunicativas y directivas.

Marlene Pinho

- Docente en EAE Business School, Ostelea y Nebrija.
- Profesora y formadora de Inteligencia Emocional, soft skills, habilidades directivas, gestión de RR. HH., coaching y PNL.
- Además, colabora como Coach Ejecutiva ACC, Mentora y Consultora de RR. HH. en distintas organizaciones.



*Uno de los objetivos de Ostelea es garantizar que el aprendizaje del alumno sea lo más enriquecedor posible. Por ello, y como complemento a la parte académica del programa, Ostelea ofrece al alumno toda una serie de servicios, actividades y recursos, con la finalidad de conseguir que su paso por la escuela sea una **experiencia única, tanto a nivel personal como profesional.***

Bienvenida alumno

Las sesiones de bienvenida tienen como objetivo explicar el funcionamiento del programa y mostrar las herramientas, recursos y actividades que tienen los alumnos a su disposición. Al mismo tiempo, promueve la interrelación y el conocimiento con otros alumnos que también estén realizando el programa.

Networking

A lo largo del curso se realizan una serie de actividades centradas en generar puntos de encuentro entre alumnos, profesionales y profesores de Ostelea, con el objetivo de maximizar el intercambio de habilidades, mejorar el aprendizaje permanente y desarrollar relaciones profesionales productivas.

Carreras profesionales

Los alumnos tienen a su disposición el Portal de Empleo y Prácticas Job Teaser para consultar ofertas laborales y acceder a la oferta de prácticas formativas que nos solicitan nuestros partners del sector y que nosotros identificamos en otras webs de empleo. En el último año se han publicado 250 ofertas de empleo y 350 de prácticas.

Las prácticas no son necesarias para aprobar el Programa, es decir no son obligatorias. Por eso, Ostelea no se puede comprometer a que los alumnos encuentren las prácticas que desee, ni que las mismas sean remuneradas.

RECURSOS PARA LA MEJORA DE LA EMPLEABILIDAD

Desarrolladas con consultoras y compañías de recursos humanos tienen como objetivo ofrecer a los alumnos herramientas para analizar sus posibilidades de carrera y mejorar su empleabilidad, por ejemplo:

- Manual LinkedIn para la creación del perfil profesional
- Consejos para realizar una Entrevista con éxito
- Pruebas de selección más demandadas
- Consejos para el mejor Elevator pitch
- Modelos de Curriculum Vitae: (español e inglés)
- Modelos de Carta de presentación:

OTROS SERVICIOS

Además el alumno cuenta con servicios de consulta permanente como Guías de recursos especializados para la búsqueda de empleo por áreas y localización, recomendaciones para sus cartas de presentación y entrevistas, para confeccionar un Curriculum Vitae de valor para las empresas con modelos y ejemplos, además de guías concretas para el optimizar el uso de plataformas como LinkedIn.

Si el alumno consigue una práctica por su cuenta, Ostelea se compromete a la firma de un Convenio de Practicas si se reúnen todos los requisitos legales. Las prácticas deberán realizarse dentro de los 2 años que dispone para realizar el programa formativo.



Ostelea ofrece recursos dirigidos a solventar las diferentes necesidades del estudiante en su Plan de Carrera.

FUTUROS DIRECTIVOS

Se trabajan competencias personales y profesionales necesarias con el fin de ayudar a potenciar las habilidades y desarrollar acciones adecuadas para el futuro profesional, contribuyendo así a la visibilidad tanto interna como externa.

PROFESIONALES

Perfiles que buscan redirigir su línea de trabajo y su marca personal. Se trabajan temas de autoconocimiento y exploración personal, exploración competencial, toma de decisiones, el plan de marketing personal entre otros temas relacionados.

Sede

Barcelona

El campus de Barcelona está situado en la calle *Mallorca* n.º 27, en pleno barrio l'Eixample. Una zona muy accesible, y de carácter universitario, perfectamente conectada con la Estación de Sants y líneas de metro y bus. Estrenado en octubre de 2021, el campus cuenta con instalaciones nuevas y modernas con más de 2.000 m².

Madrid

Los alumnos de modalidad blended disponen del campus de nuestro partner EAE Business School, situado en la calle *Joaquín Costa*, 41. Las instalaciones se distribuyen en dos modernos edificios equipados con la tecnología, las infraestructuras y los recursos más avanzados.

Como cierre del año académico, los alumnos de Ostelea están invitados a asistir a la Ceremonia de Graduación, un evento muy especial para toda la comunidad de la escuela y, sin duda, un día inolvidable para todos.

Acto de graduación

Ceremonia anual con la que se clausura el curso académico, a la que asisten alumnos, familiares, profesores y claustro académico. Se trata de un emotivo acto apadrinado por una destacada y prestigiosa figura del mundo empresarial. Las últimas ediciones han contado con la presencia de: Luis Conde, presidente y fundador de Seeliger y Conde; Salvador Alemany, presidente de Abertis; Josep Piqué, ex ministro y empresario; Joan Castells, presidente de FIATC; y César Alierta, expresidente Ejecutivo de Telefónica.



Triple titulación

Una vez superado con éxito el programa se obtienen *tres titulaciones*.



O S T E L E A
TOURISM MANAGEMENT SCHOOL



EAE Business School



Universitat de Lleida

Ostelea da las gracias a todos aquellos alumnos, antiguos alumnos y miembros del claustro que aparecen en este catálogo.

Campus Barcelona

C/ Mallorca, 27
08029 - Barcelona
932 278 094

Campus Madrid

C/ Joaquín Costa, 41
28002 - Madrid
914 233 729

Miembro de:



Partners:



Síguenos en:

