

Congresos Y Catering Organizacion Y Ventas

Los recursos humanos son un valor esencial en nuestra organizaci ó n, y debemos aprender a sacarles el m á ximo partido y a cuidarlos en la misma proporci ó n. Solamente as í lograremos la excelencia. El libro desarrolla los contenidos del m ó dulo profesional de Recursos Humanos y Direcci ó n de Equipos en Restauraci ó n, de los Ciclos Formativos de grado superior de Direcci ó n de Cocina, y Direcci ó n de Servicios de Restauraci ó n, pertenecientes a la familia profesional de Hosteler í a y Turismo. Esta nueva edici ó n de Recursos humanos y direcci ó n de equipos en restauraci ó n ofrece contenidos y datos actualizados, nuevas im á genes y actividades, as í como esquemas que facilitan el aprendizaje. El texto se expone de manera progresiva y ordenada, se trabajan los conceptos vinculados a los puestos de trabajo, la selecci ó n, la formaci ó n y los planes de carrera del personal y, por ú ltimo, la motivaci ó n y el trabajo en equipo. Se trata es un manual did á ctico, escrito con un lenguaje t é cnico, pero claro. A lo largo de sus 10 unidades, el alumnado encontrar á desarrollados todos los aspectos relacionados con la gesti ó n de personas acompa ñ ados con ilustraciones, documentos de uso habitual, esquemas y tablas que complementan las explicaciones y actividades propuestas y resueltas, acercando al alumnado a la realidad diaria del sector. Esta obra tambi é n ser á de inter é s para todos aquellos que quieran conocer las claves de la organizaci ó n del personal en una empresa de restauraci ó n. Se dirige en especial, a aquellos profesionales en activo que deseen actualizar sus conocimientos.

La organizaci ó n de eventos es un instrumento de comunicaci ó n muy eficaz con el que todas las empresas deben estar familiarizadas. El libro desarrolla los contenidos del m ó dulo profesional de Organizaci ó n de eventos empresariales del Ciclo Formativo de grado superior en Asistencia a la Direcci ó n, perteneciente a la familia profesional de Administraci ó n y Gestió n. Organizaci ó n de eventos empresariales es un manual pr á ctico, con un marcado car á cter pedag ó gico, que explica las t é cnicas para la optimizaci ó n del tiempo y la motivaci ó n, las herramientas para solventar situaciones de conflicto, la coordinaci ó n de equipos, la planificaci ó n de tareas de direcci ó n, la organizaci ó n de reuniones y eventos corporativos y la gesti ó n de documentaci ó n para viajar. Los contenidos te ó ricos se acompa ñ an de im á genes, esquemas, documentos reales, ejemplos, mapas conceptuales, actividades de comprobaci ó n tipo test, y actividades de aplicaci ó n y ampliaci ó n. Esta obra tambi é n ser á de gran utilidad para todos los trabajadores en activo que necesitan actualizar sus conocimientos, en un sector en el que la formaci ó n continua y la experiencia contribuyen a la consolidaci ó n de su desarrollo personal y laboral, sin olvidarnos de que, para la empresa, contar con profesionales cualificados garantiza en gran medida la consecuci ó n de los objetivos marcados que motivaron la organizaci ó n del evento.

Acercamiento general a la gesti ó n de eventos tur í sticos, mostrando la relaci ó n que existe entre el protocolo y la industria del turismo. En este ejemplar se definen los diferentes elementos que influyen en un evento, y se muestran los conocimientos necesarios sobre las herramientas pr á cticas para la gesti ó n eficaz de los eventos. Í NDICE 1. El protocolo en los eventos y congresos. 2. La gesti ó n de eventos y congresos.

Debates contempor á neos sobre el turismo Tomo VIII

eBook. Manual. Organizaci ó n y prestaci ó n del servicio de recepci ó n en alojamientos (UF0052). Certificados de profesionalidad. Recepci ó n en alojamientos (HOTA0308)

Organizaci ó n y eventos de marketing y comunicaci ó n

Business & Etiquette

La vanguardia investigadora en el EEES

El libro de protocolo que impulsará su negocio Por fin un completo manual de protocolo exclusivo para profesionales de la hostelería y la restauración. Un libro para disfrutar aprendiendo a ofrecer un servicio esmerado e impecable que le distinguirá y hará que la clientela se decante por su establecimiento. Plantillas, cuadros esquemáticos, fotografías, listados de frases de cortesía habituales con su pronunciación en inglés, francés, alemán, italiano, portugués, ruso, japonés, chino y árabe y mucho más a su disposición en una obra imprescindible por novedosa y práctica. Descubra de manos de una experta la forma de aplicar el protocolo en hoteles y restaurantes, aprenda a organizar con éxito un banquete, una reunión de trabajo, un congreso o un cóctel y ¡triunfe! "La autora desgrana las líneas maestras protocolarias en hostelería, nos guía por los entresijos del protocolo y consigue el don de compartir sus secretos" Javier Vallauré, Embajador de España.

El objeto del presente trabajo consiste en demostrar las aplicaciones didácticas de los análisis del género, discurso y registro en las clases de Lengua Alemana para Fines Turísticos. En primer lugar y con el fin de facilitar la comprensión al lector que se acerque a la presente obra, realizaremos una presentación previa de tales conceptos, en la que son explicados y delimitados, a continuación ofrecemos una breve clasificación del corpus objeto de nuestro estudio, y por último nos dedicamos de lleno a dichos análisis. Para tal fin se han diseñado unas unidades didácticas en las que se efectuarán los referidos análisis en una serie de textos relacionados con el sector turístico. Éstas están dirigidas fundamentalmente a estudiantes de la Diplomatura de Turismo que poseen ya unos ciertos conocimientos de la lengua alemana y varían en cuanto a su duración, unas requieren aproximadamente algo más de cuatro horas y otras hasta incluso más de diez.

Se verán los conceptos generales de la gestión de eventos, aprendiendo a relacionar el protocolo con la industria turística. Se conocerá la importancia de los diferentes elementos que influyen en un evento, así como las herramientas prácticas para la gestión eficaz de los eventos.

UF2396 - Organización de eventos de marketing y comunicación

Organización de eventos empresariales

Comunicación Total (5a. Ed.)

Gestión de eventos

Modelos de organización territorial en la raya central Ibérica

Este libro ha sido concebido como libro de texto para el módulo profesional de Estructura del Mercado Turístico, de los Ciclos Formativos de grado superior de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, Gestión de Alojamientos Turísticos, y Guía, Información y Asistencias Turísticas, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

En esta obra, el autor nos muestra el contexto en el que encontramos la actividad de catering dentro de la industria hostelera, además conoceremos la estructura de la empresa o departamento de catering, y la distribución de tareas entre sus profesionales. Desde el ámbito de la formación el lector aprenderá la forma en la que un catering se abastece, y qué departamentos, así como profesionales, participan del proceso, aparte de diseñar, montar y establecer instrumental y maquinaria de lavado en catering, y utilizarlos de forma correcta. ÍNDICE 1. Introducción 2. Preparación 3. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering 4. Recepción y lavado de los servicios de catering

Una serie de investigadores de vanguardia de varias universidades mundiales han recibido el encargo de analizar el EEES. Así, se han recopilado sus investigaciones y reflexiones en torno a los nuevos contenidos en el área de comunicación a partir de las reformas que ha supuesto el Espacio Europeo de Enseñanza Superior (EEES o Plan Bolonia) como reto innovador en las aulas en tanto en cuanto contenidos y fórmulas. Esta aportación intelectual a las nuevas corrientes docentes se ha plasmado en un trabajo, multidisciplinar y variado, que se presenta en formato de libro, patrocinado por el Fórum Internacional de Comunicación y Relaciones Públicas (Fórum XXI), la Sociedad Española de Estudios de la Comunicación Iberoamericana (SEECI) y el Grupo de Investigación Validado Complutense Concilium. En estas páginas el lector podrá hallar un selecto grupo de trabajos encargados a unos autores comprometidos con las reformas educativas, quienes conforman la vanguardia actual en el campo de la Comunicación, para la confección de un estudio prospectivístico sobre las directrices por las que se encaminan los referentes de la nueva Universidad derivada del EEES. A través de los títulos recogidos en la colección Nuevo Impulso Educativo se pueden atisbar las líneas que marcarán el futuro de la realidad universitaria en los campos docentes e investigadores sobre contenidos y formas durante el próximo lustro.

INTERRELACIÓN ENTRE CAUSAS Y EFECTOS

UF0325 - Organización de reuniones y eventos

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

UF0075 - Planificación, organización y control de eventos

El manual de Recepción y Atención al Cliente, de la familia profesional de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Organizaci ó n y prestaci ó n del servicio de recepci ó n en alojamientos (UF0052) es una de las Unidades Formativas del m ó dulo "Recepci ó n y atenci ó n al cliente (MF0264_3)". Este m ó dulo est á incluido en el Certificado de Profesionalidad "Recepci ó n en alojamientos (HOTA0308)", publicado en los Reales Decretos 1376/2008 y 619/2013. Este manual sigue fielmente el í ndice de contenidos publicado en el Real Decreto que lo regula. Se trata de un material dirigido a favorecer el aprendizaje te ó rico-pr á ctico que resultará de gran utilidad para la impartici ó n de los cursos organizados por el centro acreditado. Los contenidos se han desarrollado siguiendo esta estructura:
• Ficha t é cnica
• Objetivos generales y espec í ficos
• Desarrollo te ó rico
• Ejercicios pr á cticos con soluciones
• Resumen por tema
• Glosario de t é rminos
• Bibliograf í a

La presente obra aborda el planteamiento de dos materias que tradicionalmente se presentan como antag ó nicas desde un punto de vista conceptual, como son turismo y trabajo, pero entre las que existe una indiscutible conexi ó n que se basa en la estrecha e intensa interrelaci ó n que existe entre sus causas y sus respectivos efectos, lo que da lugar a un amplio abanico de cuestiones que son las que se desarrollan en este an á lisis, ciertamente singular, aunque solo sea por sus perspectivas generales y multidisciplinares.

Expone ejemplos y datos de gran utilidad para aquellos que se enfrentan a la responsabilidad de organizar conferencias, reuniones, etc.

Manual de interpretaci ó n y traducci ó n

Competencias y perfiles profesionales en el á mbito de la comunicaci ó n .

M é todos cuantitativos de organizaci ó n industrial I

Monograf í as

Bibliograf í a espa ñ ola

Una gu í a sobre gesti ó n de viajes, servicios y productos tur í sticos, que actualiza anteriores publicaciones de la misma autora dirigido a estudiantes, profesionales del turismo, agentes de viajes aut ó nomos o miembros de una empresa, a los partidarios de la autoorganizaci ó n de viajes y a todos aquellos interesados en estos conocimientos como potenciales y reales viajeros.

Los actuales cambios sociales, los nuevos h á bitos de consumo, la tendencia de celebraci ó n de eventos particulares en lugares singulares que no son restaurantes... Todo ello impulsa el crecimiento y desarrollo de las empresas de catering. A trav é s de este libro aprenderemos a poner a punto y utilizar instalaciones, m á quinas, ú tiles y herramientas que conforman la dotaci ó n b á sica de los departamentos de montaje y a efectuar procesos de aprovisionamiento de g é neros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos. Adem á s, veremos c ó mo efectuar procesos de montaje de g é neros y dem á s materiales en los recipientes establecidos para ello, y explicaremos el proceso de disposici ó n de cargas que conforman un servicio de catering. Cada cap í tulo se complementa con actividades de repaso, cuyas soluciones est á n disponibles en www.paraninfo.es. Los contenidos se corresponden fielmente con los establecidos para la UF 0062 Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering, incardinada en el MF1089_1 Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering, perteneciente al certificado HOTR0308 Operaciones b á sicas de catering, regulado por el RD 1376/2008, de 1 de agosto, y modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

En el contexto actual resulta fundamental para cualquier empresa efectuar una adecuada planificaci ó n de todos los eventos de marketing y comunicaci ó n que organice. El objetivo es alcanzar la m á xima repercusi ó n posible y lograr notoriedad y mejora de imagen de cara a clientes y p ú blico en general. Para lograrlo, resulta imprescindible establecer relaciones jur í dicas entre la empresa organizadora y aquellas con las que se subcontrata, mediando siempre un contrato de prestaci ó n de servicios. Asimismo, la celebraci ó n de cualquier tipo de evento exige una serie de controles encaminados a verificar que los objetivos inicialmente planteados se est á n cumpliendo. Y por supuesto, que se adaptan a la legislaci ó n vigente en materia de protecci ó n de datos personales y garant í a de los derechos digitales. Este manual ofrece al lector todas las claves necesarias para adquirir las competencias necesarias en organizaci ó n de eventos de marketing y comunicaci ó n. Presentamos un libro eminentemente did á ctico y con un enfoque pr á ctico en el que se da respuesta al contenido curricular exigido en la unidad formativa UF 2396 Organizaci ó n de eventos de marketing y comunicaci ó n, incardinada en el m ó dulo formativo MF 2187_3 Gestió n de eventos de marketing y comunicaci ó n, a su vez integrado en el certificado de profesionalidad COMMO112 Gestió n de marketing y comunicaci ó n, regulado por RD 614/2013, de 2 de agosto. Adem á s de los contenidos te ó ricos, el manual incluye numerosos ejemplos pr á cticos y reales, una completa propuesta de actividades complementarias y una cuidada selecci ó n de cuestionarios con respuestas m ú ltiples que contribuyen a un mejor afianzamiento y evaluaci ó n de los conocimientos adquiridos. Las respuestas est á n disponibles en www.paraninfo.es En definitiva, se trata de un manual imprescindible tanto para profesionales del marketing y la comunicaci ó n como para quienes est á n inmersos en procesos de formaci ó n y aspiran a desarrollar su tarea profesional en este entorno laboral. Enrique Garc í a Prado trabaja como docente en el á mbito de la formaci ó n ocupacional y continua.

organizaci ó n y ventas

UF0062 - Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Regole e codici comportamentali del manager di successo

Directorío, centros de formaci ó n en Espa ñ a

Deutsch im spanischen Kontext

Libro especializado que se ajusta al desarrollo de la cualificación profesional y adquisición de certificados de profesionalidad. Manual imprescindible para la formación y la capacitación, que se basa en los principios de la cualificación y dinamización del conocimiento, como premisas para la mejora de la empleabilidad y eficacia para el desempeño. Manual desarrollado por editorial Vértice que incluye una de las unidades formativas del Certificado de profesionalidad Operaciones básicas de pisos en alojamientos . El ámbito profesional al que se dirige desarrolla su actividad profesional en todo tipo de hoteles y en otros alojamientos turísticos tales como balnearios, apartamentos turístico establecimientos de turismo rural. También puede desarrollar su actividad en alojamientos no turísticos tales como centros sanitarios, residencias de estudiantes, residencias para la tercera edad. Realiza sus funciones bajo la dependencia del superior jerárquico encargado de la sección, departamento o área correspondiente. Tema 1. Atención de pisos en alojamientos 1.1. Tipología de clientes, pacientes o usuarios en general 1.2. Normas de actuación ante la petición de un cliente, paciente o usuario 1.3. Quejas y reclamaciones de un cliente, paciente o usuario 1.4. Técnicas elementales de comunicación Tema 2. Montaje de salones para eventos en alojamientos 2.1. Diferentes eventos en alojamientos 2.2. Preparación de actos Tema 3. Aplicación de normas de protocolo básico 3.1. Conceptos básicos 3.2. Técnicas de protocolo 3.3. Diferentes tratamientos protocolarios y presentación personal

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar a organizar reuniones y eventos corporativos de acuerdo con las directrices recibidas, la cultura y los objetivos de la organización, negociando las condiciones con las personas intervinientes, a fin de conseguir los resultados definidos y la mejora de la calidad del servicio. Para ello, en primer lugar se analizarán las reuniones, la negociación y se analizará el protocolo empresarial, para terminar analizando la organización de eventos.

perspectiva española e hispanoamericana

Servicio de catering

Finanzas para secretarías y administrativos

Organización de congresos y exposiciones

Horeco

Planificación, organización y control de eventos expone las tareas que se desarrollan en la planificación y en la operativa de eventos en agencias de viajes especializadas. Para ello se revisan los conceptos de turismo de reuniones y su demanda de servicios especializados, así como los principales destinos turísticos nacionales e internacionales. Se analizan los eventos, su tipología y mercado, los procesos fundamentales que los rodean como proyecto: su planificación, su presupuesto y su organización y, también, los servicios requeridos en su organización y las aplicaciones informáticas específicas para su gestión y su puesta en escena. Con el fin de que el lector pueda utilizar el libro de forma autodidacta, se han incluido imágenes, tablas y ejercicios de autoevaluación que complementan los textos y, a la vez, refuerzan su significado. El libro sirve como una herramienta imprescindible de uso tanto para profesionales que ya estén trabajando en eventos como para quienes deseen familiarizarse con los procedimientos empleados en su planificación, organización y control en el sector de las agencias de viajes. También se dirige a todos aquellos que quieran iniciarse o profundizar en el mundo de los eventos, un campo con futuro que crece muy significativamente y que es realmente apasionante. Los contenidos de este manual se corresponden con los de la Unidad Formativa Planificación, Organización y Control de Eventos (UF0075), incluida en el Módulo Formativo Gestión de Eventos (MF1056_3), correspondiente al Certificado de Profesionalidad Creación y Gestión de Viajes Combinados y Eventos (HOTG0108), de la familia profesional de Hostelería y Turismo, regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado a su vez por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto. Es importante destacar que la estructura organizativa de los contenidos se corresponde en su totalidad con la establecida por la normativa vigente.

La publicación imprescindible para el profesional hostelero. Una auténtica herramienta de trabajo que ofrece: Información de vanguardia y todas la actualidad del sector.

Una vez finalizado el Módulo, el alumno será capaz de Disponer todo tipo de Servicios Especiales en Restauración. Para ello, se estudiarán las instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración, así como analizar los servicios especiales en restauración y otros eventos. Por último, se profundizará en la decoración y montaje de expositores.

Los análisis del género, discurso y registro en el alemán para fines turísticos

ESTRUCTURA DEL MERCADO TURISTICO

TURISMO Y TRABAJO

Planificación, organización y control de eventos. HOTG0108

Gestión de viajes, servicios y productos turísticos

Il testo illustra con estrema chiarezza e semplicità le regole e i codici comportamentali che ogni manager dovrebbe conoscere per destreggiarsi con facilità e scioltezza in ogni occasione, ambiente e situazione lavorativa. Con un percorso intuitivo che inizia dall'invito e si conclude con il più complesso cross

culture, le autrici spiegano le regole dell'etichetta, del galateo e del protocollo applicate sia al mondo imprenditoriale a livello internazionale sia a quello sociale. Oltre all'inserimento di case history, per una completa e più immediata comprensione del testo, vengono in aiuto le illustrazioni e le schede pratiche. Indirizzato ai manager di ogni settore, il libro è un pratico strumento che fornisce ogni risposta e indica il comportamento più idoneo da adottare in qualsiasi circostanza pubblica e sociale. Sentirsi sicuri e disinvolti nella vita professionale, in ogni momento sociale, imprenditoriale anche in contesti internazionali, per essere certi di non commettere gaffe e per fare business in modo vincente.

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar a organizar eventos, de acuerdo al Briefing y criterios establecidos en el plan de marketing o plan de comunicación, gestionando las relaciones y coordinación con los distintos proveedores, actores o agentes con participación en el evento para garantizar el cumplimiento de lo acordado. También a elaborar informes de desarrollo y comunicados del evento para su transmisión a patrocinadores, socios, medios de prensa y superiores jerárquicos. Para ello, se analizará la planificación de eventos de marketing y comunicación, la gestión y contratación de espacios, medios y personas para eventos, y por último, el control y seguimiento de eventos de marketing y comunicación.

Esta obra constituye el material básico de estudio de la asignatura Métodos Cuantitativos en Organización Industrial I, de la carrera de segundo ciclo de Ingeniería en Organización industrial que se imparte en la Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Industrial de Terrassa (ETSEIT). En particular, pretende ser el texto de referencia para cursar esta asignatura en su modalidad semipresencial. El propósito principal de esta obra es capacitar al lector para elaborar modelos cuantitativos de situaciones propias del mundo empresarial y de las organizaciones, en especial en lo relativo a la organización del sistema productivo. Además, junto con otras dos obras de próxima publicación, pretende introducir al lector en el contenido y el uso de técnicas de investigación operativa, que permiten la explotación y resolución de esos modelos cuantitativos. En primer lugar, se presentan los modelos cuantitativos y la investigación operativa; posteriormente se introduce una de las técnicas más extendidas y potentes de la investigación operativa; la programación lineal, y finalmente, se expone otra técnica de investigación operativa íntimamente relacionada con la programación lineal: la teoría de grafos. Puesto que se trata de un texto introductorio para estudiantes de segundo ciclo universitario, la obra se centra principalmente en la obtención y explotación de modelos cuantitativos, más que en la formalización matemática de estos.

Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos

Protocolo en hostelería y restauración

MF1054_2 - Servicios especiales en restauración

Derecho y turismo

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración 2.ª edición

Obra colectiva que recoge los trabajos de más de sesenta profesores universitarios y profesionales de la Comunicación especialistas en medios de comunicación y redes sociales y en las últimas tendencias en contenidos digitales.Los profesionales de la comunicación serán transmedia... “Será ‘transmedia’ o no será”. Así de contundente se mostraba Eduardo Prádanos al hablar del futuro de los medios de comunicación. Pero, ¿qué es el transmedia? A partir de las definiciones de Henry Jenkins, Robert Pratten o Nuno Bernardo, entendemos la narración transmedia como un relato que crea un universo de personajes e historias, al cual se puede acceder desde múltiples puntos de entrada, que se expande de forma organizada y coherente en distintos soportes, plataformas o medios de comunicación, y donde los consumidores pueden asumir un rol activo con distintos grados de implicación. Este modelo ha sido posible por las innovaciones de orden tecnológico (Internet, dispositivos móviles, etc.); por la necesidad de las empresas de concentrarse en grandes grupos multimedia para garantizar su viabilidad económica; y por la creación de nuevos hábitos de consumo en la sociedad. Necesita, por tanto, nuevos profesionales que sepan adaptarse.

En este libro se presenta el tomo VIII, Casos de estudio sobre la sostenibilidad turística desde diversas tipologías del turismo: eventos urbano ,gastronomía y ecoturismo ,cuyo objetivo es aportara los debates sobre la sostenibilidad turística aplicada en distintos destinos y modalidades de turismo .Por tanto, en esta publicación se reúnen siete capítulos que presentan estudios de caso en Canadá ,Colombia ,Escocia y México . En ese sentido ,se ofrece a continuación una breve presentación de cada una de las investigaciones seleccionadas para esta publicación .En el primer capítulo ,Daniel Barrera-Fernández Marco Antonio Hernández Escampa Abarcamos presentan los resultados de una investigación acerca de las percepciones de los turistas sobre la posibilidad de caminar en las calles del centro de la ciudad de Oaxaca ,México ,durante la celebración del festival de la Guelaguetza .Para los autores la facilidad para la movilidad peatonal en las ciudades históricas desempeña un papel clave en la experiencia de los visitantes .Esta investigación se desarrolló mediante una metodología mixta basada en la observación directa de turistas que caminan por las calles del centro de Oaxaca y la aplicación de un cuestionario .Los resultados mostraron diferencias relevantes según los antecedentes del turista y permitieron sugerir algunas mejoras urbanas para aumentarla satisfacción de los visitantes.

Cómo organizar eficazmente conferencias y reuniones

Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos. HOTA0308

Lengua, historia e identidad

Congresos y catering