



CL2401 – Marketing y gestión de equipos en hostelería y turismo (GM y GS).

Ciclos formativos para los que se oferta:

- CFGM Cocina y gastronomía.
- CFGM Servicios en restauración.
- CFGS Gestión de alojamientos turísticos.
- CFGS Agencia de viajes y gestión de eventos.
- CFGS Guía, información y asistencia turísticas.
- CFGS Dirección de cocina.
- CFGS Dirección de servicios en restauración.

Duración y curso: 54 horas, 2º curso.

Objeto:

Este módulo tiene como objetivo primordial, dotar al alumno de técnicas para la gestión de equipos y la creación, promoción y comercialización de productos innovadores en el sector de la hostelería y turismo.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Conoce los elementos del marketing relacionados con el sector de la hostelería y turismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido y clasificado los distintos productos existentes en hostelería y turismo.
- b) Se han analizado los distintos canales y estrategias de distribución/comercialización habitual en el sector de la hostelería y turismo.
- c) Se ha reconocido la importancia de la publicidad, RRSS, promoción de ventas y *merchandising* en el sector de la hostelería y turismo.

2. Desarrolla productos innovadores dentro del ámbito de la hostelería y el turismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los cambios de sector de la hostelería y el turismo.
- b) Se ha realizado un estudio de mercado de los productos ofertados por las empresas del sector en nuestro entorno.
- c) Se han ejecutado técnicas de creación de productos innovadores dentro del ámbito de la hostelería y turismo.
- d) Se han utilizado herramientas de análisis para conocer las preferencias del consumidor.
- e) Se han diseñado productos innovadores según los cambios y necesidades de los clientes.

3. Reconoce las brigadas propias del sector de la hostelería y turismo y pone en práctica las técnicas de gestión de equipos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las brigadas propias del sector de la hostelería y turismo.
- b) Se han puesto en práctica las técnicas de gestión de equipos.
- c) Se ha identificado el proceso negociador aplicando sus técnicas, como método eficaz para la resolución de problemas en el ámbito de la hostelería y turismo.



- d) Se han organizado las reuniones previas de planificación y desarrollo de actividades propias del sector.
- e) Se han ejecutado reuniones posteriores a una actividad en el sector, para identificar y resolver errores y posibles conflictos.

Contenidos:

1. Marketing en Hostelería y Turismo.

- a) Los productos en hostelería y turismo. Definición, clasificación y canales de venta.
- b) El producto innovador en el sector de la hostelería y turismo. Creación de nuevos productos siguiendo sus fases.
- c) Canales de distribución/comercialización.
- d) Producto final, promoción, venta y alcance.

2. Productos innovadores en el ámbito de la Hostelería y Turismo.

- a) Técnicas para el análisis de mercado.
- b) Productos de nueva tendencia en hostelería y turismo.
- c) Viabilidad del producto en desarrollo: análisis.
- d) Creación de un nuevo producto: sus fases.

3. Equipos en centros de trabajo de Hostelería y Turismo.

- a) Recursos humanos: brigadas y técnicas de gestión de equipos propios de la hostelería y el turismo.
- b) Los conflictos y la negociación en el ámbito de la hostelería y turismo.
- c) Reunión previa a la actividad hotelera o restauradora.
- d) Reunión posterior a la actividad hotelera o restauradora.
- e) Toma de decisión y solución de problemas en el ámbito de la hostelería y turismo.

Especialidades del Profesorado:

- Cuerpo/s: 0511/0590 Catedráticos/Profesores de enseñanza secundaria - Especialidad: 106 - Hostelería y turismo.
- Cuerpo/s: 0511/0590 Catedráticos/Profesores de enseñanza secundaria - Especialidad: 230 - Cocina y pastelería.
- Cuerpo: 0598 Profesores especialistas en sectores singulares de la formación profesional - Especialidad: 001 - Cocina y pastelería.
- Cuerpo: 0591 Profesores técnicos de formación profesional (a extinguir) - Especialidad: 201 - Cocina y pastelería.
- Cuerpo/s: 0590/0591 Profesores de enseñanza secundaria/Profesores técnicos de formación profesional (a extinguir) - Especialidad: 226 - Servicios de restauración.
- Cuerpo: 0598 Profesores especialistas en sectores singulares de la formación profesional - Especialidad: 009 - Servicios de restauración.
- Para la impartición del módulo optativo «Marketing y gestión de equipos en hostelería y turismo (GM y GS)» en centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se exigirán las mismas condiciones de formación inicial que para impartir cualquiera de los módulos que incluyan estándares de competencia adscritos a la misma familia profesional que el correspondiente título.