

Familia Profesional: Hostelería y TurismoGrado Superior
HOTS01**Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos****Este profesional será capaz de:**

La competencia general de este título consiste en organizar y controlar establecimientos de alojamiento turístico, aplicando las políticas empresariales establecidas, controlando objetivos de los diferentes departamentos, acciones comerciales y los resultados económicos del establecimiento, prestando el servicio en el área de alojamiento y asegurando la satisfacción del cliente. Este profesional ejerce su actividad habitualmente en el sector turístico, en especial en el subsector de los alojamientos turísticos tanto hoteleros como extrahoteleros, incluyendo también algunos tipos afines como las residencias sanitarias, hospitalarias, de estudiantes, entre otras, sea cual sea su modalidad. Se trata de trabajadores fundamentalmente por cuenta ajena, dada la gran inversión en inmovilizado que suele suponer el alojamiento, y que ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, reservas, pisos y eventos. Los puestos de trabajo que puede desempeñar son, entre otros, los de subdirector de alojamientos de establecimientos turísticos, jefe de recepción, encargado de reservas, jefe de reservas, coordinador de calidad, gobernanta o encargada general del servicio de pisos y limpieza, subgobernanta o encargada de sección del servicio de pisos y limpieza, gestor de alojamiento en residencias, hospitales y similares, gestor de alojamiento en casas rurales, coordinador de eventos, jefe de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos, comercial de establecimientos de alojamientos turísticos.

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO					
Ciclo Formativo: GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS					
Grado: Superior		Duración: 2.000 horas		Código: HOTS01	
Módulos profesionales			Centro Educativo		Centro de Trabajo
Clave	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º 1º-2º-3º trimestres (horas semanales)	Curso 2º	
				1º y 2º trimestres (horas semanales)	3º trimestre (horas)
01	Comercialización de eventos	100	3		
02	Dirección de alojamientos turísticos	200	6		
03	Empresa e iniciativa emprendedora	65	2		
04	Estructura del mercado turístico	170	5		
05	Marketing turístico	135	4		
06	Protocolo y relaciones públicas	100	3		
07	Recursos humanos en el alojamiento	70	2		
08	Segunda lengua extranjera (Francés)	160	5		
09	Formación y orientación laboral	90		4	
10	Gestión del departamento de pisos	175		9	
11	Inglés	160		8	
12	Recepción y reservas	175		9	
13	Proyecto de gestión de alojamiento turístico	30			30
14	Formación en centros de trabajo	370			370
Horas totales		2.000	30	30	400

Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

Acceso directo:

- Bachillerato LOE.
 - Bachillerato LOGSE.
 - Bachillerato Experimental.
 - COU o Preuniversitario.
 - Técnico Especialista. Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
 - Titulación universitaria o equivalente.
-

Acceso mediante prueba:

- Quienes no reúnan requisitos académicos de acceso directo y tengan 19 años o los cumplan en el año natural de celebración de la prueba.
 - Quienes acrediten el Título de Técnico, tengan 18 años, o los cumplan en el año de celebración de la prueba, siempre que el ciclo de grado medio superado y el de grado superior al que deseen acceder pertenezcan a alguna de las Familias Profesionales incluidas en la opción de la prueba por la que se presentan.
 - Quienes tengan superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años quedarán exentos de la realización de la prueba.
-

Acceso con este Título a otros estudios superiores:

- A todas las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.
- Tendrán acceso preferente a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado comprendidas en las Ramas de conocimiento correspondientes a:
 - Artes y Humanidades.
 - Ciencias Sociales y Jurídicas.

A efectos de reconocimiento de créditos entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos) distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

Referencia legislativa

Enseñanzas mínimas: R.D. 1686/2007 (B.O.E. 15/01/2008)
Currículo: Decreto 50/2009, de 7 de mayo (B.O.C.M. 22/05/09)

Otros títulos de esta familia profesional

Grado Medio:

- Técnico en Cocina y Gastronomía
- Técnico en Servicios de Restauración

Grado Superior:

- Técnico Superior en Agencias de Viajes
- Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas
- Técnico Superior en Restauración