











Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.













Postgrado en Gestión de la calidad y Procesos de Lavado, Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos



CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).











Descripción

Si trabaja en el entorno de la hostelería y turismo y quiere aprender los conceptos generales de la gestión de la calidad, así como los procesos de lavado o planchado en alojamientos este es su momento, con el Postgrado en Gestión de la calidad y Procesos de Lavado, Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos podrá adquirir los conocimientos esenciales para desenvolverse profesionalmente en el sector.

Objetivos















- Caracterizar, poner a punto y utilizar los equipos, máquinas y útiles propios del lavado, planchado y arreglo de ropa, de acuerdo con sus aplicaciones y un rendimiento óptimo.
- Describir y controlar los procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa característicos del departamento de pisos, participando en su desarrollo.
- Definir o realizar procesos de control de calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo, identificando las características de calidad más significativas.
- Evaluar los resultados de los datos obtenidos durante los procesos de control de productos o servicios del sector de hostelería y turismo, proponiendo actuaciones para la mejora continua.

A quién va dirigido

Este Postgrado en Gestión de la calidad y Procesos de Lavado, Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos está dirigido a todas aquellas personas que por sus funciones laborales o por interés personal, pretendan adquirir conocimientos relacionados con el mundo de la hostelería y el turismo, en el área profesional de la recepción en alojamiento y, más concretamente, con los procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo y de lavado y planchado en alojamientos.

Para qué te prepara

El Postgrado en Gestión de la calidad y Procesos de Lavado, Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos le prepara para poder desenvolverse profesionalmente tanto en los Procesos de Lavado, Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos como realizando procesos de gestión de la calidad.

Salidas Laborales

Hostelería y Turismo













Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Procesos de Gestión de Calidad en Hostelería y Turismo'
- Manual teórico 'Procesos de Lavado, Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Procesos de Lavado, Planchado y

Arreglo de Ropa en Alojamientos'

- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

Formas de Pago

- Contrareembolso









- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.









Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el aprendizaje colaborativo con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una plataforma web en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día. Nuestro nivel de exigencia lo respalda un acompañamiento personalizado.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran comunidad educativa, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



























Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.















Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.















Acreditaciones y Reconocimientos



































Temario

PARTE 1. PROCESO DE LAVADO, PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS, EJECUCIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE LAVADO DE ROPA

- 1.Lavandería en el departamento de pisos
- 2. Selección y control de uso de equipos, máquinas y útiles propios de lavado de ropa
- 3. Análisis y evaluación de los sistemas, procesos y métodos de lavado de ropa
- 4.Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de lavado de ropa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS, EJECUCIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE PLANCHADO DE **ROPA**

- 1. Plancha en el departamento de pisos
- 2. Selección y control de uso de equipos, máquinas y útiles propios de planchado de ropa
- 3. Análisis y evaluación de los sistemas, procesos y métodos de planchado de ropa
- 4.Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de planchado de ropa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS, EJECUCIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE ARREGLO DE **ROPA**

- 1.El arreglo de ropa en el departamento de pisos
- 2.Selección y control de uso de equipos, máquinas y útiles propios de cosido y arreglo de ropa
- 3. Análisis y evaluación de los sistemas, procesos y métodos de cosido y arreglo de ropa
- 4.Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de cosido y arreglo de ropa

PARTE 2. PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN

















HOSTELERÍA Y TURISMO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CULTURA DE LA CALIDAD EN LAS EMPRESAS Y/O ENTIDADES DE HOSTELERÍA Y TURISMO.

- 1.El concepto de calidad y excelencia en el servicio hostelero y turístico.
 - 1.- Necesidad de aseguramiento de la calidad en la empresa hostelera y turística.
 - 2.- El coste de de medición y mejora de la calidad
 - 3.- Calidad y productividad.
 - 4.- Calidad y gestión del rendimiento.
 - 5.- Herramientas la calidad y la no calidad.
- 2. Sistemas de calidad: implantación y aspectos claves.
 - 1.- El modelo EFQM.
- 3. Aspectos legales y normativos
 - 1.- Legislación nacional e internacional.
 - 2.- Normalización, acreditación y certificación.
- 4.El plan de turismo español Horizonte 2020.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA ORGANIZACIÓN HOSTELERA Y TURÍSTICA.

- 1. Organización de la calidad:
 - 1.- Enfoque de los Sistemas de Gestión de la Organización.
 - 2.- Compromiso de la Dirección.
 - 3.- Coordinación.
 - 4.- Evaluación.
- 2. Gestión por procesos en hostelería y turismo:
 - 1.- Identificación de procesos.
 - 2.- Planificación de procesos.
 - 3.- Medida y mejora de procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS Y PRODUCTOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO.

- 1. Procesos de producción y servicio:
 - 1.- Comprobación de la Calidad.
 - 2.- Organización y Métodos de Comprobación de la Calidad.
- 2. Supervisión y medida del proceso y producto/servicio:
 - 1.- Satisfacción del cliente.
 - 2.- Supervisión y medida de productos/servicios.
- 3. Gestión de los datos:
 - 1.- Objetivos.
 - 2.- Sistema de información de la calidad a la Dirección.
 - 3.- Informes.
 - 4.- La calidad asistida por ordenador.
 - 5.- Métodos estadísticos.
- 4. Evaluación de resultados.
- 5. Propuestas de mejora.











