

Este profesional será capaz de:

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.

Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluido el periodo de Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO							
Ciclo Formativo: Gestión de Alojamientos Turísticos							
Grado: Superior				Duración: 2000 horas		Código: HOTS01	
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 1º		
					3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0178	Comercialización de eventos	60	5	2		
02	0175	Gestión del departamento de pisos	170	8	5		
03	0182	Formación y orientación laboral	90	5	3		
04	0171	Estructura del mercado turístico	135	8	4		
05	0173	Marketing turístico	135	10	4		
06	0172	Protocolo y relaciones públicas	100	8	3		
07	0177	Recursos humanos en el alojamiento	60	5	2		
08	0180	Segunda lengua extranjera	100	7	3		
09	0179	Inglés	135	7	4		
10	0183	Empresa e iniciativa emprendedora	65	4		3	
11	0174	Dirección de alojamientos turísticos	200	16		10	
12	CM16-HOT	Ampliación de inglés	110	-		5	
13	CM17-HOT	Ampliación de segunda lengua extranjera	70	-		3	
14	0176	Recepción y reservas	170	10		9	
15	0181	Proyecto de gestión de alojamiento turístico	30	5			30
16	0184	Formación en centros de trabajo	370	22			370
HORAS TOTALES			2.000	120	30	30	400

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de [acceso](#) y [admisión](#) en la normativa vigente para ciclos formativos de grado superior.

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

Real Decreto 1686/2007, de 14 de diciembre (BOE 15.01.2008).

Currículo de la Comunidad de Madrid:

Decreto 50/2009, de 7 de mayo (BOCM 22.05.2009).

Decreto 156/2017, de 19 de diciembre (BOCM 21.12.2017).

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de Grado, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- 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.

Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

- Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
 - Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
 - Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería (también de la familia profesional *Industrias Alimentarias*).
 - Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - Técnico en Servicios en Restauración.
 - Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios (también de la familia profesional *Comercio y Marketing*).
 - Técnico Superior en Agencias en Viajes y Gestión de Eventos.
 - Técnico Superior en Dirección en Dirección de Cocina.
 - Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
 - Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Curso de Especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

COMPLETAS:

- ❖ **HOT094_3: Recepción (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero y Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0263_3: Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas.
 - UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción.
 - UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento.
 - UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.
- ❖ **HOT333_3: Gestión de pisos y limpieza en alojamientos (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC1067_3: Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.
 - UC1068_3: Supervisar los procesos del departamento de pisos.
 - UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento.

INCOMPLETAS:

- ❖ **HOT326_2: Alojamiento rural (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):**
 - UC1042_2: Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural.