



Diseño de Productos y servicios turísticos locales (Ajus. al Cert. Prof. Promoción turística local e información al visitante)

Diseño de Productos y servicios turísticos locales (Ajus. al Cert. Prof. Promoción turística local e información al visitante)

Duración: 90 horas

Precio: 350 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

<span style="font-family: 'Calibri', 'sans-serif'; mso-fareast-font-family: C

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m² dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

- Temario desarrollado.
- Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



Programa del curso:

El sector turístico

El fenómeno turístico: origen y evolución histórica del fenómeno turístico. Factores que influyen en su desarrollo. Dinámica y evolución de los flujos turísticos: los nuevos hábitos viajeros.

La organización del sector: el marco jurídico, económico y social. Administraciones públicas competentes en materia de turismo.

Oferta y demanda turística: recursos, servicios, equipamientos y productos turísticos.

La estructura de comercialización en el sector. Operadores turísticos: funciones que desarrollan. Actuales vías de comercialización: compra directa por parte del cliente.

Proceso de creación, puesta en marcha, desarrollo y prestación de los servicios turísticos.

Ordenación territorial y planificación estratégica

Los planes de ordenación territorial y su incidencia en el desarrollo turístico: normativas.

Fuentes de información sobre oferta, demanda, estructura, evolución y tendencias de los productos turísticos locales. Análisis y aplicación de técnicas de identificación y catalogación de recursos turísticos.

La investigación de mercados como instrumento de planificación en el sector. Métodos cuantitativos y cualitativos. Aplicaciones estadísticas.

Ánalisis y aplicación de técnicas de planificación estratégica de productos y destinos turísticos. Posicionamiento estratégico frente a la competencia.

Proceso de creación, puesta en marcha, desarrollo y prestación de los servicios turísticos.

Creación y desarrollo de productos y servicios turísticos locales

Análisis comparativo y caracterización de los diferentes tipos de productos y servicios turísticos locales.

Definición, redefinición y desarrollo de productos turísticos locales. Fases y ejecución. Diseño y desarrollo de servicios.

Proyectos de creación, desarrollo y mejora de productos turísticos locales. Oportunidad, viabilidad y plan de ejecución. Financiación de proyectos. Gestión de proyectos.

Fases del ciclo de vida de un producto turístico local.

Gestión de iniciativas turísticas.

Desarrollo turístico sostenible

Introducción al desarrollo sostenible: aspectos económicos, ambientales y socioculturales.

El desarrollo sostenible para planificadores locales.

La importancia del ambiente para el desarrollo turístico. Impactos ambientales.

Surgimiento y desarrollo de la interpretación del patrimonio natural como herramienta para su preservación y adecuada utilización como recurso turístico.

La gestión ambiental en turismo: consumo energético y agua. Tratamiento de residuos. Otros aspectos.

Plan de mejora ambiental dentro de la política de calidad.

Anexo

Normativa en materia de turismo de las Comunidades Autónomas.