

PROGRAMACIÓN Y CONTENIDOS

Mes	Día	Módulo
NOVIEMBRE	4	Módulo I: Higiene del agua y seguridad hídrica: prevención de la legionelosis. Piscinas y spas.
	18	Módulo II: Gestión de proyectos.
	25	Módulo III: Liderazgo y motivación.
DICIEMBRE	2	Módulo IV: Las auditorías externas: cómo enfrentarlas y cómo pasarlas con éxito.
	16	Módulo V: Gestión del mantenimiento preventivo normativo y correctivo.
ENERO	13	Módulo VI: Compliance del mantenimiento: normativa técnico-legal en instalaciones hoteleras.
	20	Módulo VII: Gestión de procesos y capacidades: planificación, programación, control.
	27	Módulo VIII: Energía, medio ambiente y sostenibilidad en el hotel: aspectos técnicos.
FEBRERO	10	Módulo IX: Las tecnologías de la información en el hotel.
	17	Módulo X: Gestión económica del mantenimiento hotelero.
	24	Módulo XI: Gestión de situaciones de crisis y gestión de la innovación.

FECHAS	HORARIO
4 de noviembre de 2021 a 24 de febrero de 2022 (tres jueves al mes)	9:00 a 14:00h y 15:30 a 18:30h (incluye el desayuno y la comida)



DIRECCIÓN DE IMPARTICIÓN DEL CURSO

Antiguo Parque de Bomberos ASIMA
Calle Gremí Picapedrers, 1, 07009, Palma
(Polígono Son Castelló)

»» III CURSO AVANZADO DE DIRECCIÓN DE MANTENIMIENTO HOTELERO



El III Curso Avanzado de Dirección de Mantenimiento Hotelero da continuidad a las exitosas primera (2018) y segunda edición (2019) y vuelve a **explorar en profundidad los aspectos más relevantes del mantenimiento técnico hotelero** y a proporcionar las herramientas necesarias para evaluar, compartir y administrar la información y los recursos disponibles al objeto de **optimizar resultados y tomar decisiones fundadas**. Los participantes podrán participar en actividades prácticas, contrastar soluciones, intercambiar experiencias y conocimientos y, en suma, prepararse mejor para el entorno actual y futuro.

DIRIGIDO A

El programa está diseñado para **jefes de Mantenimiento de hoteles con experiencia y directores de Mantenimiento corporativos** de cadenas hoteleras interesados en mejorar sus competencias profesionales y desarrollar nuevos conocimientos en **áreas estratégicas del hotel**.



OBJETIVOS Y CARACTERÍSTICAS

- Programa intensivo y de carácter práctico, con estudio de casos reales.
- Módulos de aprendizaje seleccionados en **áreas estratégicas** para los servicios técnicos para poder afrontar mejor los retos en materia de medio ambiente, salud y seguridad, energía, nuevas tecnologías e innovación.
- Crear y desarrollar capacidades personales **directivas, de liderazgo, de innovación y de pensamiento estratégico** para trabajar con grupos de personas.
- Posibilitar la **toma de contacto con los mejores profesionales del sector** y establecer una nueva red de contactos personales y corporativos.
- Aprender a **gestionar con criterios de coste-eficiencia los procesos** en el hotel.
- Con un **claudio de profesores de primer nivel** que proporciona un **catálogo de nuevos conocimientos estratégicos** que sirvan el terreno personal, profesional y empresarial para enfrentarse mejor a los retos actuales.

DERECHOS DE INSCRIPCIÓN

%

EL PRECIO FINAL DEL PROGRAMA ES DE 1.995€, incluye la asistencia a las sesiones, toda la documentación en formato digital como físico y el coffee-break y la comida del mediodía.

El precio total del programa es de 5.000€ teniendo una reducción del 62% como consecuencia de la aportación económica de las entidades patrocinadoras.

EMPRESAS ASOCIADAS A FEHM, ASIMA o CAEB pueden beneficiarse de un descuento especial del 20% para reservas de plaza antes del **10 de octubre de 2021**.

COMO FORMALIZAR LA MATRÍCULA



Una vez que la solicitud haya sido aceptada, los interesados recibirán la hoja de inscripción y deberán abonar el coste del curso a fin de asegurarse la reserva de plaza.

Los interesados deberán enviar la solicitud de inscripción (disponible en <https://www.hotecma.es/curso-avanzado3>) debidamente cumplimentada o remitirse al email **hotecma@hotecma.es** desde donde se facilitará toda la información necesaria.

La hoja de inscripción deberá remitirse al email **hotecma@hotecma.es** adjuntando justificante bancario del pago de inscripción al curso. Hotecma se reserva el derecho de no impartir el programa si el número de alumnos matriculados impidiese el buen desarrollo del mismo.



CLAUSTRO



Dr. Sebastián Crespi

Presidente de Biolinea y de ATA Ecotecnología e Higiene del Agua.



Pablo González

Director de Explotación en concesionaria Hospital universitario Son Espases.



Cipriano Ferreiro

Global Project Manager SGS Travel & Hospitality Solutions.



Celina Álvarez

Gerente de la Red de Hoteles Sostenibles de Baleares y profesora en la EHB de Gestión Ambiental en empresas de alojamiento.



Florencia Kogan

Consultora en Proyectos de Calidad, Medio Ambiente y PRL en IMPACTA Consultores.



Magín Prats

Director general de Enovam, servicio de Outsourcing Energético.



Beatriz Santandreu

Directora de Biolinea Int.



Eduardo Martínez

Jefe de Compras Global Barceló Hotels & Resorts.



Daniel Ferrer

Auditor/Responsable de Certificación en SGS.



Antoni Bibiloni

Dirección provincial en Baleares de Cualtis.



Ingrid Liliana de la Fuente Lööf

Global Technical Manager en Meliá Hotels International.



Antonio Viader

Director de Consultoría de Auren Baleares.



Diego Víu

Technical Projects and Compliance Manager en Meliá Hotels International.



Piedad Castellanos

Analista conductual DISC. Divulgadora de Educación e Inteligencia emocional.