



DIPLOMADO EN INNOVACIÓN Y
LIDERAZGO PARA LA GESTIÓN
DE CENTROS HOTELEROS

ESCUELA EUROPEA DE NEGOCIOS

Desde 1986, Escuela Europea de Negocios acompaña a empresas y personas en su evolución y formación empresarial. A lo largo de estos años Escuela Europea de Negocios se ha caracterizado por impartir una formación eminentemente práctica y con un marcado carácter internacional, colaborando muy estrechamente en la elaboración de los programas máster con las más prestigiosas universidades e instituciones docentes internacionales.

Desde hace 30 años Escuela Europea de Negocios está posicionada como una de las más importantes instituciones de formación de postgraduados y directivos del continente europeo y desde hace once años en Latinoamérica. Esta posición de liderazgo nos ha permitido integrarnos en programas de formación conjunta con universidades e instituciones extranjeras del máximo nivel, a fin de ofrecer a nuestros alumnos la mejor formación.

VIVE LA EXPERIENCIA ESCUELA EUROPEA DE NEGOCIOS Y CONSIGUE

1

Un profundo conocimiento en el área de especializada del programa,

2

Una visión objetiva de la realidad socioeconómica de nuestro entorno y los cambios que en ella se producen

3

Una capacidad de síntesis, análisis y enfoque multivisión de las diferentes situaciones a las que se enfrentan las compañías

4

La capacidad de comunicarse eficazmente

5

Conocimientos, preparación y actitud para afrontar los retos de un entorno empresarial dinámico e internacional

Modelo formativo de excelencia académica y personal

La filosofía de trabajo de Escuela Europea de Negocios, está orientada a la formación de un directivo social, líder y humano. En un entorno de relación, promovemos la competencia de grupo, la colaboración y la superación personal.

Todo ello en el marco de un trato directo y amistoso, poniendo el énfasis en la calidad de la formación frente al elitismo excluyente. Escuela Europea de Negocios cuenta con un claustro integrado por profesores profesionales de alta calidad docente y experiencia en el mundo de la empresa.

Prestamos especial atención a los valores y capacidades de los participantes. Formamos a los personas con la madurez de carácter tal que les permita trabajar en entornos cambiantes, fieles a sus principios e integrados con las políticas y valores de las organizaciones actuales, disponiendo de herramientas de productividad, comunicación, gestión, negociación, creatividad.



“El emprendedor siempre busca el cambio, responde a él y lo utiliza como oportunidad”.

Peter F. Drucker

objetivos

Diplomado en Innovación y Liderazgo para la Gestión de Centros Hoteleros

Conocer que Tecnologías de la Información, pueden dar soporte a la cadena de valor de la innovación, y seleccionar aquella que sea más idónea en función el perfil de la organización.

Potenciar las competencias y habilidades de los profesionales del sector hotelero, contribuyendo a su desarrollo y crecimiento profesional y a la competitividad de su organización.

Proporcionar conocimientos asociados a la gestión de proyectos de innovación como herramienta clave para fomentar la innovación en el sector hotelero, mejorando el rendimiento y la rentabilidad del sector.

Proporcionar herramientas básicas que le permitan al participante liderar proyectos de innovación de productos y servicios, con la finalidad de llevar a cabo una gestión eficaz dentro de la organización.

Fomentar la Innovación como factor clave de competitividad en el sector hotelero.

Entender la innovación como una herramienta transversal a todas las áreas de la organización.

Fomentar y estimular la cultura innovadora en el seno de la organización.

“La innovación es lo que distingue a un líder de los demás”. Steve Jobs.



Diplomado en Innovación y Liderazgo para la gestión de Centros Hoteleros

Tema 1. Introducción a los modelos de negocios y la economía digital.

El peso de la economía digital.
Hacia la madurez digital.
La estrategia de la movilidad.
¿Qué cambió con la Web 2.0?.
La multicanalidad como regla.
Estrategia de precio y promoción.
El Customer Journey Map.
Análisis DAFO en e-commerce.

Módulo 2. Procesos y sistemas de información

La tecnología aplicada al enfoque de procesos.
Estrategias, procesos, sistemas y procedimientos.
Procesos en la industria hotelera.
Sistemas de información y plataforma tecnológica.
Principales sistemas de soporte tecnológico en la industria hotelera.
La implantación de proyectos de sistemas.
Sistemas de información para servir mejor al cliente.

Tema 3. Dirección de proyectos de innovación tecnológica para la gestión hotelera

La gestación de un proyecto de innovación tecnológica
Elaboración de propuestas
La ejecución del proyecto
El equipo de proyecto
La planificación y dirección del proyecto
Metodologías de evaluación de proyectos de innovación tecnológica

Tema 4. Desarrollo de nuevos productos

Concepto de nuevo producto.
Tipologías de nuevos productos.
Los Nuevos Productos en la Empresa.
Estrategias para el Desarrollo de Nuevos Productos.
Proceso de Desarrollo de Nuevos Productos.
¿De dónde proceden las ideas?: las fuentes de la innovación en la empresa.
El secreto para que nuestra imaginación se dispare.
Desarrollo de nuevos productos.
Nuevas técnicas de aceleración del proceso de desarrollo.
Proceso de Desarrollo de Nuevos Productos. Stage gate.
Procesos de Tercera Generación.
Implantación del proceso de Desarrollo Por etapas.

Durante estos años Escuela Europea de Negocios ha sido seleccionada como una de las mejores instituciones de formación del mundo para directivos, obteniendo el reconocimiento por parte de diferentes medios especializados.



Tema 5. Voc of Customer. Estrategia NPD

Despliegue voz del cliente.

¿Cómo Captarla? VOZ del cliente.

La Netnografía. Como fuente de Escucha.

Análisis Semántico de la Voz del Cliente.

Cómo Desplegarla? Características de Calidad.

¿Cómo Medirla?. Especificaciones Técnicas

¿Cómo estamos Respecto de la Competencia?.

Proceso de Despliegue de Voz del Cliente.

Estrategia de NPD

Tema 6. La innovación en el sector de hostelería. Factor de éxito

Innovación.

La sociedad del conocimiento: el cambio en el entorno y la adopción de las TIC en el ámbito hotelero.

La orientación al mercado y la innovación.

La orientación al mercado y el desarrollo de estrategias de innovación de producto en el sector hotelero.

Medición de los indicadores: la orientación al mercado y el desempeño de la innovación.

Tema 7. La organización de la innovación

La innovación a nivel organizacional.

Estrategia y Estructura Organizativa.

El organigrama de una empresa hotelera.

Organizaciones de Alto Rendimiento.

La Organización que Aprende.

Cultura hotelera.

Liderazgo en el sector hotelero.

Tema 8. El impacto del líder en el equipo y en el sistema como facilitador para la innovación

Del liderazgo natural al liderazgo generativo e inspirador.

Los fundamentos de colaboración de un equipo
Generar un espacio de inspiración: un círculo virtuoso.

Mejorar el vínculo para robustecer el equipo.

Las leyes sistémicas y su impacto.

El líder natural debe comprender cómo aprende una organización.

El líder como facilitador del aprendizaje organizativo: generar espacios de cambio y nuevas formas de funcionar.

Profesores

Diplomado en Innovación y Liderazgo para la gestión de Centros Hoteleros

Antonio Garrido



Diplomado en técnicas estadísticas R Fundador y Director General de STRATEGOS INOWA. R Jefe de Ingeniería de calidad en Alta Velocidad Española (AVE) y Jefe de Investigación de mercados de AVE R Master de I+D+i. Tutor de innovación de la red INNOVAMAR

Fernando Moroy



Ldo. en Ciencias Físicas
PDG IESE
Postgraduate Seminars
Harvard Business
School Director
Relaciones
Institucionales de La
Caixa Director de
Marketing del Banco
Exterior de España



metodología

Diplomado en Innovación y Liderazgo para la gestión de Centros Hoteleros

E-learning a través del campus UAEM - Escuela Europea de Negocios.

Clases virtuales en directo con tecnología CISCO.

Tutorización personal del profesor responsable.

Resolución de casos prácticos.

Networking en las actividades grupales con la participación de antiguos alumnos.

La evaluación del alumno tendrá en cuenta el grado de conocimientos adquiridos así como las habilidades de comunicación escrita y oral. La nota final se determinará como a continuación se detalla

Actitud y participación en las sesiones: 20 %

Casos escritos individuales: 30 %

Casos escritos en grupo: 30 %

Evaluación final: 20 %

sistema de evaluación

Diplomado en Innovación y Liderazgo para la gestión de Centros Hoteleros



Titulación

Diplomado en Innovación y Liderazgo
para la gestión de Centros Hoteleros



Calendario



Tasas



Inscripciones