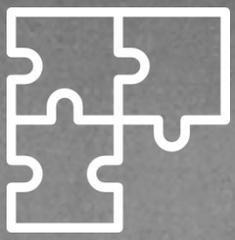




PROGRAMA DE DESARROLLO EN ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS

Gestión de servicios de alojamiento y restauración





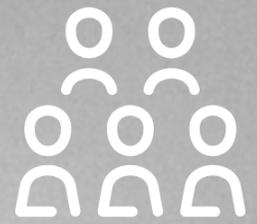
MULTIDISCIPLINAR



INNOVACIÓN



MEJORA CONTÍNUA



DESARROLLO PROFESIONAL



OBJETIVOS

1

Identificarse con la cultura institucional

- Incorporar la **misión, visión y valores** institucionales.
- Asumir la antropología **del cuidado de la persona**.
- Conocer y **desarrollar personalmente** las competencias profesionales.

2

Aprender la gestión de los servicios de alojamiento y restauración

- Adquirir las **destrezas técnicas** (teóricas y prácticas) básicas del trabajo.
- Mejorar tu trabajo a través del **estudio y la investigación**.

3

Conocerse para crecer

- Descubrir tus **capacidades y habilidades** específicas.
- Orientar tu **desarrollo profesional** y fortalecer las áreas que menos dominas.





“

El PDA está siendo una oportunidad de crecer a nivel personal y profesional. Estoy conociendo mis fortalezas y debilidades gracias al *mentoring*”.

CARMEN SEGURA. VALENCIA
Grado en Enfermería | Alumna 2º año del PDA

METODOLOGÍA

El programa se basa en una **formación 360º**:

Formación teórica (presencial y online)

Dos periodos presenciales al año donde se proporcionan los fundamentos teóricos básicos necesarios para el desarrollo del trabajo.

Plataforma online para estudio y seguimiento.

Formación teórico-práctica (en el puesto de trabajo)

Se desarrolla en el puesto de trabajo con el asesoramiento personalizado de los profesores de prácticas.

La formación teórico-práctica se completa mediante feedback periódico entre profesor de prácticas y alumno donde se comprueba la evolución y cumplimiento de los objetivos previstos en cada servicio.

Formación práctica (en el puesto de trabajo)

Desempeño en un puesto de trabajo real con estatus de persona en formación.

Rotación durante los tres años por todos los servicios de la organización.

Durante todo el programa, el alumno realiza un proyecto de desarrollo personal a través del Programa de *mentoring* ITACA.



PROFESORADO

- Profesores de la Universidad de Navarra y de CEICID.
- Profesionales de diferentes sectores.
- Profesores técnicos: profesionales de la restauración y alojamiento con experiencia y trayectoria en las sedes de prácticas.

Cada alumno cuenta con un coordinador que le asesora en lo que necesite.



FECHAS PERIODOS PRESENCIALES 17-18

- **1^{as} Jornadas (septiembre 2017):**
11, 12 y 13 (PDA III)
18, 19, 20, 21 y 22 (PDA I)
- **2^{as} Jornadas (febrero 2018):**
5, 6 y 7 (PDA III)
12, 13, 14, 15 y 16 (PDA I)

Responsable del Programa: María Martínez (mariamartinez@ceicid.es)



“

A lo largo del PDA he aprendido a adquirir una actitud de aprendizaje, de querer mejorar, profesional y personalmente, y de conocer el por qué de las cosas”.

ALBA GONZÁLEZ. MADRID

Grado en Comunicación Audiovisual | Alumna 3er año del PDA

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER AÑO

TEORÍA

- Antropología I
- Comportamientos humanos en las organizaciones I
- Cultura institucional I
- Decoración
- Maquinaria
- Office
- Oratorio y liturgia
- Tecnología de limpieza

PRÁCTICA

- Prácticas de office
- Prácticas de oratorio
- Prácticas de limpieza

SEGUNDO AÑO

TEORÍA

- Antropología II
- Ciencia de los alimentos
- Comportamientos humanos en las organizaciones II
- Cultura institucional II
- Gestión económica
- Seguridad alimentaria
- Tecnología de cocina y pastelería I

PRÁCTICA

- Prácticas de cocina

TERCER AÑO

TEORÍA

- Antropología III
- Comportamientos humanos en las organizaciones III
- Cultura institucional III
- Gestión de calidad
- Imagen externa
- Prevención de riesgos laborales
- Tecnología de cocina y pastelería II
- Tecnología de lavandería y planchado

- Trabajo final de programa

PRÁCTICA

- Prácticas de pastelería
- Prácticas de lavandería y planchado

A portrait of a young woman with long, wavy brown hair and blue eyes, smiling warmly. She is wearing a dark blue sweater over a light-colored collared shirt. The background is a wooden bookshelf filled with various books. A semi-transparent yellow box is overlaid on the left side of the image, containing a quote and her name and affiliation.

“

El PDA me ayuda a tener la mente abierta, a querer mejorar siempre, a no perder la motivación, a descubrir lo importante, a entusiasmarme con lo que hago...”

BEATRIZ GALLASTEGUI. SANTIAGO

Grado en Bioquímica | Alumna 2º año del PDA



Duración

3 años



Precio

2.750 € /año



Facilidades

Financiación personal
(a través de créditos bonificables)*

Para formalizar la matrícula para el **año I** se debe:

1. Completar el formulario de preinscripción del curso desde la web del CEICID antes del **1 de junio**.
2. Desde el Ceicid se enviará por correo electrónico la ficha de matrícula que se debe cumplimentar y enviar a secretaria@ceicid.es antes del **15 de junio**.
3. Si no solicitas financiación, abonar al menos, el 50% del precio de la matrícula antes del **25 de junio**. Si solicitas financiación, se abonará el 100% en el momento de formalizar el crédito.
(CC Banco Popular - ES76 0075 4732 7706 0010 2247. En el ingreso debe figurar el nombre y dos apellidos de la persona que se matricula.)

Para formalizar la matrícula para **año II y año III** se deberá abonar el 50% del precio de la matrícula antes del **25 de junio**.

** Posibilidad de recuperar hasta el 75% del importe del crédito según las notas obtenidas al finalizar cada año.*



www.ceicid.es

ceicid@ceicid.es

Teléfono: +34 948 25 26 95

Avenida de Bayona, 24 - 8ºB, 31011 Pamplona

CEICID

