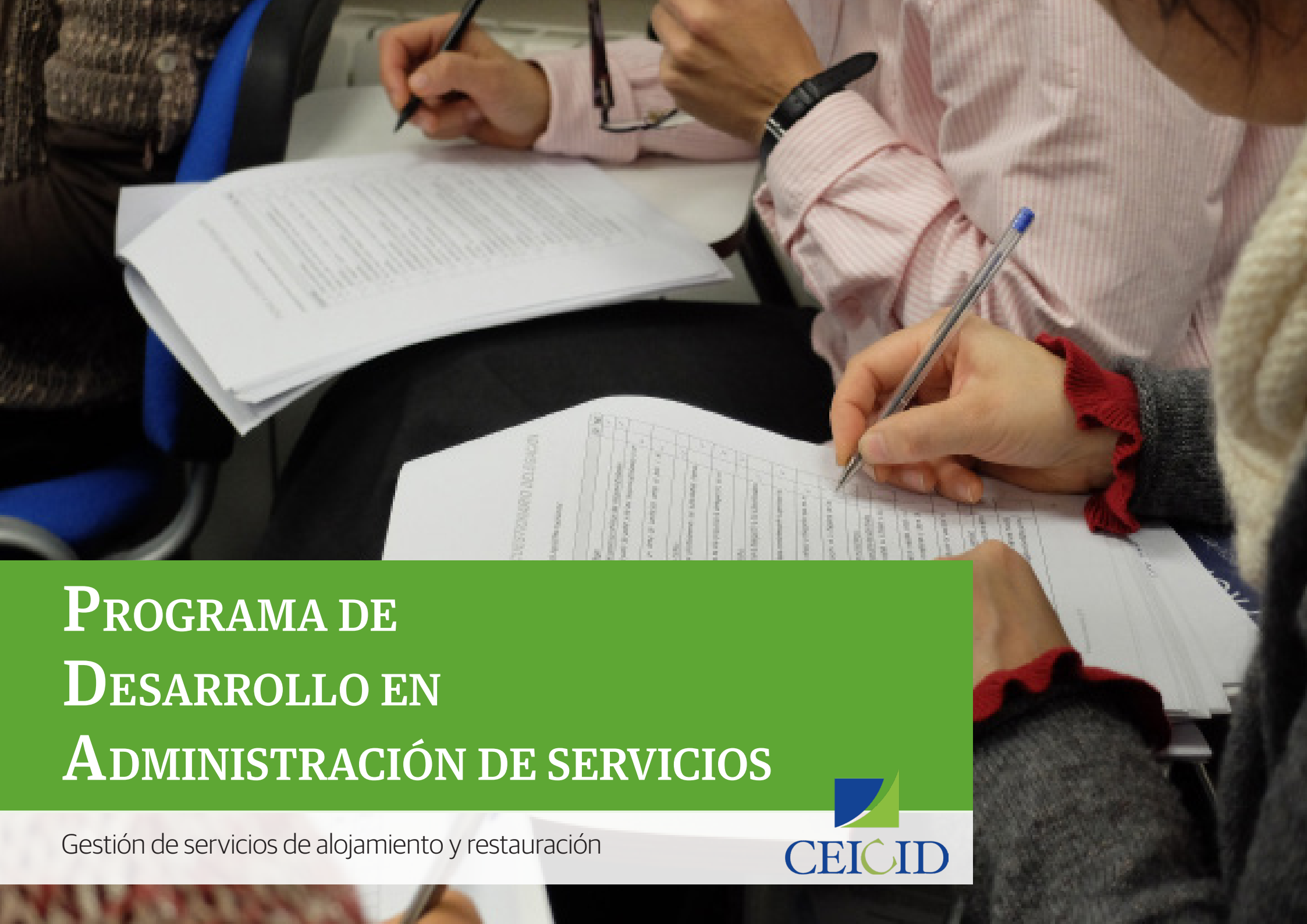
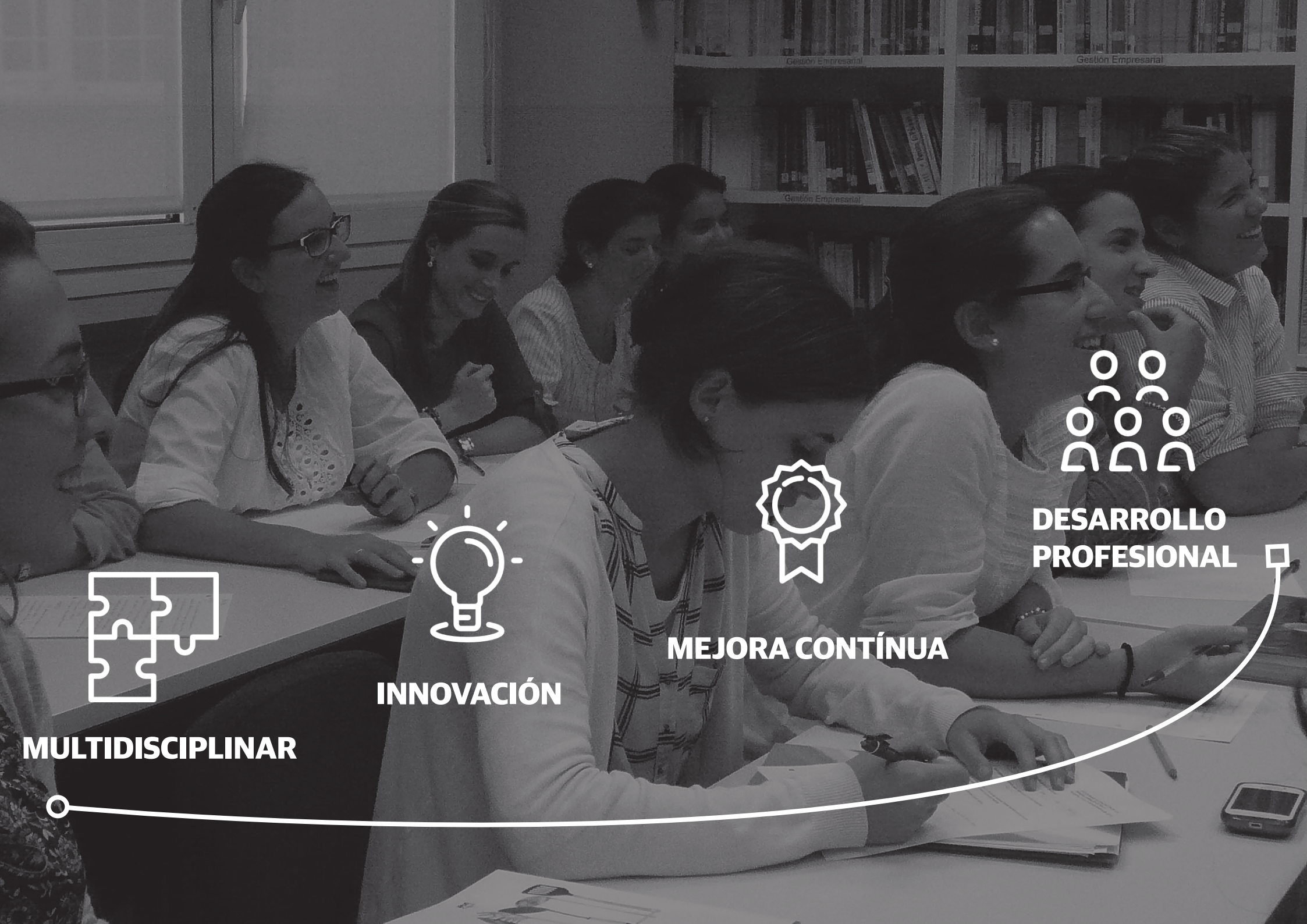


Programa de Desarrollo en Administración de servicios

Gestión de servicios de alojamiento y restauración

CEICID


MULTIDISCIPLINAR
INNOVACIÓN
MEJORA CONTÍNUA
DESARROLLO PROFESIONAL

OBJETIVOS

1 Identificarse con la cultura institucional

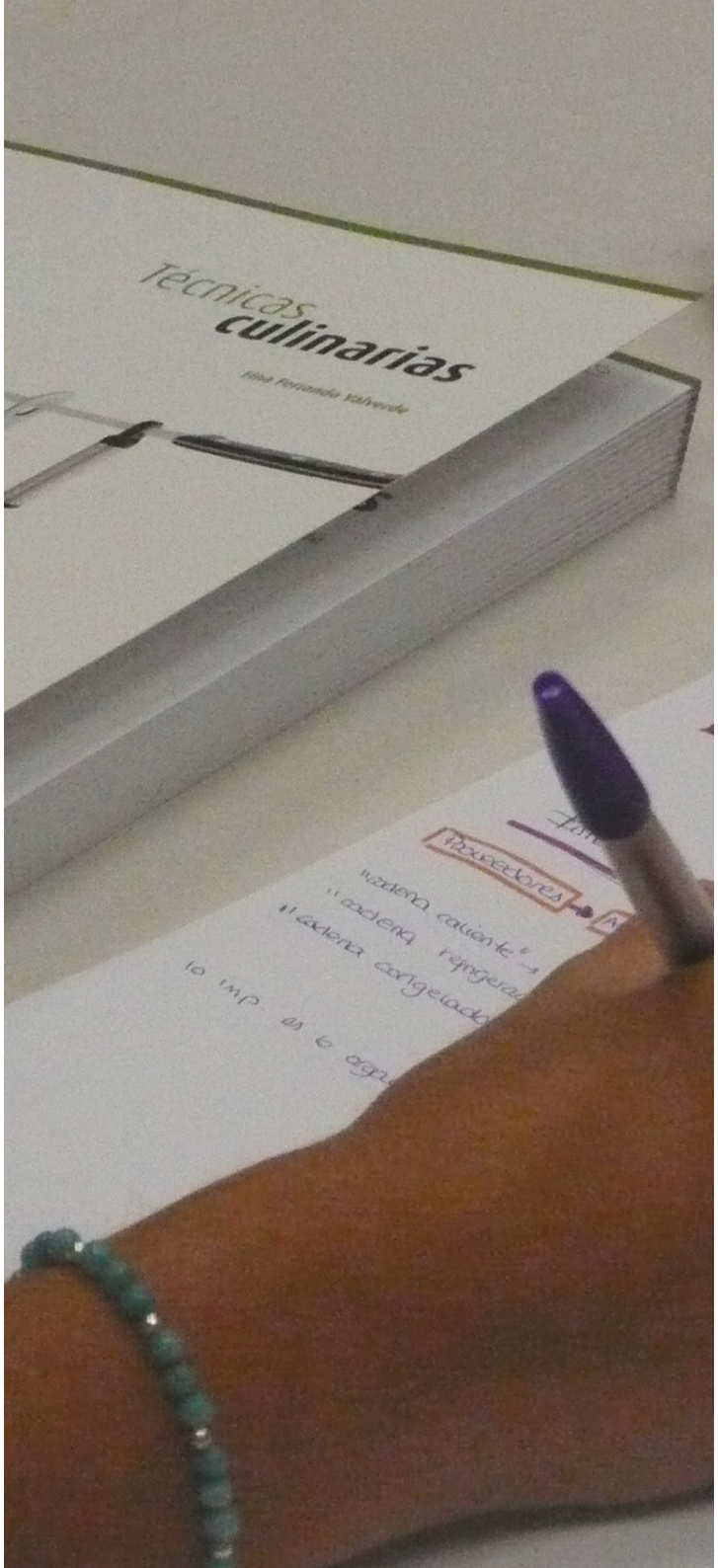
- Incorporar la **misión, visión y valores** institucionales.
- Asumir la antropología **del cuidado de la persona.**
- Conocer y **desarrollar personalmente** las competencias profesionales.

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 es un cambio de mentalidad y de visión en la Administración. Me ha ayudado a valorar más mi trabajo y a tener un montón de herramientas para ser mejor profesional.

MARÍA ELÍAS. SEVILLA
Grado Superior en Educación Infantil | Alumna del PDA

METODOLOGÍA

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 19-20

- 1as Jornadas:
  9 al 13 de septiembre 2019 - PDA III
  16 al 20 de septiembre 2019 - PDA II
  23 al 27 de septiembre 2019 - PDA I
- 2as Jornadas:
  3 al 7 de febrero 2020 - PDA III
  10 al 14 de febrero 2020 - PDA II
  17 al 21 de febrero 2020 - PDA I

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

“El PDA me ha ayudado a ver la dimensión de servicio que tienen todas las profesiones desde una dimensión antropológica y a considerar las tareas de la Administración como un mar sin orillas”.

Mª DOLORES LÓPEZ. SEVILLA
Técnico Superior Dietética | Alumna 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

“El programa PDA ha sido el comienzo de mi motivación para formarme y renovarme a través del estudio a lo largo de toda mi trayectoria profesional”.

MÓNICA TABERNER. BARCELONA
Diplomatura Magisterio Educación Primaria | Alumna 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 **15 de mayo**.
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 **30 de mayo**.
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 - Grupo Santander- 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**.

Si se abandona el Programa, una vez comenzado el curso, la matrícula de ese año no será recuperable.

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

Avenida de Bayona, 24 - 8ºB, 31011 Pamplona
Teléfono: +34 948 25 26 95
ceicid@ceicid.es

www.ceicid.es