



Conocimientos y habilidades necesarios
para iniciarse profesionalmente en la
Administración.



P B H

PROCESOS BÁSICOS DE HOSPITALITY



¿QUÉ VAS A APRENDER?

Cultura

Profundizar en cultura de la Administración, ayudando a reflexionar sobre los fundamentos del cuidado en los servicios de alimentación y alojamiento.

Calidad

Adquirir las destrezas teóricas y prácticas básicas para un trabajo de calidad en las áreas de alojamiento y alimentación.

Investigación

Ser capaz de mejorar el propio ámbito de trabajo a través del estudio y la investigación aplicada.

Desarrollo

Despertar la inquietud profesional y establecer un punto de partida en el itinerario profesional.

APRENDIZAJE DINÁMICO

Metodología

Es un programa que combina formación teórica y formación en el puesto de trabajo, formación presencial y online a través de una plataforma educativa.

Se sirve de metodologías colaborativas y activas, que permiten que las alumnas sean las protagonistas de su aprendizaje.

Incluye la participación en un plan de desarrollo personal con acompañamiento de un mentor.



Plan de estudios



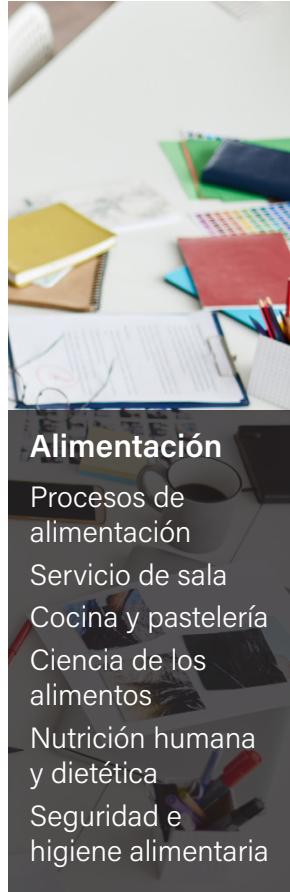
Fundamentos de Hospitality

Antropología del cuidado
Cultura organizacional
Claves de la cultura actual
Desarrollo personal



Alojamiento

Procesos de alojamiento
Introducción a la Liturgia y al cuidado del oratorio
Limpieza del alojamiento
Mantenimiento
Lavandería
Principios de decoración



Alimentación

Procesos de alimentación
Servicio de sala
Cocina y pastelería
Ciencia de los alimentos
Nutrición humana y dietética
Seguridad e higiene alimentaria



Gestión eficaz de los servicios

Procesos de apoyo
Introducción al diseño de servicios
Maquinaria
Prevención de riesgos laborales
Herramientas de gestión

Al finalizar, los participantes realizarán un Trabajo Fin de Programa



Formación en el puesto de trabajo

30 horas semanales en
sedes de formación

Oratorio

Limpieza y mantenimiento

Lavandería

Servicio de Sala

Cocina

Pastelería



Duración

2 cursos académicos.
(2 jornadas presenciales en
cada curso).



Fechas

Comienzo septiembre 2026.

**Primeras jornadas
presenciales:** septiembre
2026.

**Segundas jornadas
presenciales:** febrero 2027.

Fecha límite inscripción:
30 de mayo de 2026.



Lugar

Las jornadas presenciales
serán en Madrid, en sede
CEICID, C/Ulises 29 A –
Bajo. 28043

La formación en el puesto
se desarrolla en sedes
determinadas.



Dirigido a

Personas entre 21 y 30 años,
aproximadamente, que
quieran poner las bases de
su trabajo profesional en la
Administración.



Profesorado

Profesionales de los
sectores de alimentación
y alojamiento, profesores
universitarios y profesorado
CEICID.



Precio

9.200 € (pago en 2 años).

Se ofrece la posibilidad de
beneficiarse de un Crédito a la
Excelencia Académica.



CEICID

P B H

PROCESOS BÁSICOS DE HOSPITALITY

Tel. 91 670 21 11

www.ceicid.es | ceicid@ceicid.es