ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

# Personas en Hostelería: Planificación de Turnos, Selección y Retención del Talento

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



# Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

**Centro acreditado**
Universidad EUNEIZ

**100 % online**
Campus virtual propio

**Equipo docente**
Disponible todo el curso



# Metodología de estudio

**Campus virtual propio**
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

**Aprendizaje autónomo, pero acompañado**
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

**Contenido del curso en PDF**
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

**Abstract de cada tema**
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

**Presentación con los aspectos clave**
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

**Cuestionarios de evaluación**
De respuesta múltiple, uno por tema.



# Campus virtual

### Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

### Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

### Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

### Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

### Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

### Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



# Presentación del programa



Curso de Formación Permanente en Personas en Hostelería: Planificación de Turnos, Selección y Retención del Talento de ICUFOR te prepara para afrontar uno de los mayores desafíos del sector: la gestión eficaz del capital humano en un entorno caracterizado por la estacionalidad, la alta rotación y las exigencias operativas constantes. En un mercado donde el talento marca la diferencia entre establecimientos que prosperan y aquellos que luchan por sobrevivir, contar con profesionales capaces de liderar equipos comprometidos resulta imprescindible.

A lo largo de esta formación, profundizarás en los fundamentos de la gestión de personas aplicados específicamente a la hostelería, dominando desde el marco normativo y los convenios colectivos hasta las metodologías más avanzadas de planificación de turnos.

Duración
**50 horas**

Créditos
**2 Créditos ECTS**

Metodología
**Online**

Matriculación
**Permanente**

# Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la gestión de personas en hostelería, identificando las particularidades del mercado laboral, el marco normativo aplicable y la estructura organizativa del área de personas.

Diseñar cuadrantes de turnos eficientes, equilibrando las necesidades operativas del negocio con el cumplimiento normativo y el bienestar del equipo.

Desarrollar procesos de selección rigurosos y ágiles, aplicando técnicas de evaluación por competencias y estrategias de employer branding adaptadas al sector hostelero.

Elaborar estrategias de retención del talento, diseñando políticas retributivas competitivas, itinerarios de desarrollo profesional y sistemas de evaluación del desempeño.

Dominar las metodologías de planificación de turnos, aplicando técnicas de estimación de cargas de trabajo y dimensionamiento de plantillas según la demanda y estacionalidad del establecimiento.

Utilizar herramientas tecnológicas de gestión de la fuerza laboral, automatizando la elaboración de cuadrantes, el registro de jornada y la resolución de incidencias operativas.

Implementar planes de incorporación y onboarding estructurados, garantizando una integración eficaz de las nuevas incorporaciones en la operativa del establecimiento.

Analizar el clima laboral y la cultura organizativa del equipo, diagnosticando factores de rotación y promoviendo programas de reconocimiento, conciliación y mejora continua.

# Temario

## 01 Fundamentos de la gestión de personas en el sector de la hostelería

1.1. Características específicas del mercado laboral en hostelería y restauración
1.2. Marco normativo laboral aplicable al sector de la hostelería
1.3. El departamento de personas en empresas hosteleras: funciones y estructura organizativa
1.4. Tendencias actuales y retos estratégicos en la gestión del capital humano en hostelería

## 02 Planificación de turnos y gestión operativa de la fuerza laboral en hostelería

2.1. Principios fundamentales de la planificación de turnos en establecimientos hosteleros
2.2. Metodologías para la estimación de cargas de trabajo y el dimensionamiento de plantillas
2.3. Diseño y elaboración de cuadrantes de turnos rotativos y fijos
2.4. Herramientas tecnológicas para la planificación y el control de turnos
2.5. Gestión de incidencias y contingencias en la planificación operativa diaria
2.6. Control del cumplimiento horario y obligaciones legales en el registro de jornada
2.7. Impacto de una planificación eficiente en la rentabilidad del negocio y el clima laboral del equipo

# Temario

## 03 Selección y atracción de talento en el entorno hostelero

3.1. El proceso de selección en hostelería: particularidades y desafíos específicos del sector
3.2. Definición del perfil profesional y análisis de puestos de trabajo en hostelería
3.3. Estrategias de atracción de talento y employer branding en el sector hostelero
3.4. Técnicas y herramientas de evaluación de candidatos en procesos de selección hosteleros
3.5. Procesos de incorporación y onboarding en establecimientos hosteleros
3.6. Evaluación de la eficacia del proceso de selección mediante indicadores de seguimiento

## 04 Estrategias de retención del talento y desarrollo profesional en hostelería

4.1. Factores determinantes de la rotación voluntaria en el sector hostelero
4.2. Diseño de políticas retributivas y de compensación competitivas en hostelería
4.3. Desarrollo profesional y planes de carrera dentro de organizaciones hosteleras
4.4. Clima laboral, cultura organizativa y liderazgo en equipos de hostelería
4.5. Medición del impacto de las estrategias de retención y procesos de mejora continua

# Titulación y certificados

## Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

## Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.


EUNEIZ

El Rector de Universidad EUNEIZ

considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigente,

con nº de identificación , ha superado los estudios correspondientes y conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de Universidad EUNEIZ, en colaboración con expide el presente título de

dirigido a Enfermería, realizado entre el 05 de abril de 2023 y el 31 de mayo de 2023, con una asignación de 375 horas (15 créditos ECTS), por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por la normativa vigente aplicable.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 31 de mayo de 2023

La interesada

El Rector
(Por asignación R.R. de 01/04/23)

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Nº Registro: 4250

Director del Centro de Extensión Universitaria

Titulación Propia de Universidad EUNEIZ

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

# Proceso de matriculación

**1** **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

**2** **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

**3** **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



# Métodos de pago

**Pago único**
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

**Seguridad**
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

**Flexibilidad**
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

**Acceso inmediato**
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

**Simplicidad**
Matrícula y pago en dos pasos.

**Facturación**
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



# ¿Por qué elegir ICUFOR?

**01**

### Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

**02**

### Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

**03**

### Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

**04**

### Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

**05**

### Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

# ¿Por qué elegir ICUFOR?

**06**

### Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

**07**

### El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

**08**

### Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

**09**

### Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

**10**

### Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

# ¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.


www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519


Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

