



(73) HOT05CM18. SOCIAL MEDIA APLICADO A LAS EMPRESAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO (DIURNO)

DEPARTAMENTO: Formación Profesional

MODALIDAD: Curso

DESTINATARIOS: Catedráticos de Enseñanza Secundaria
Profesores Técnicos de FP
Profesores de Enseñanza Secundaria

Nº DE PLAZAS: 25

REQUISITOS: Profesores pertenecientes a las especialidades:
106 Hostelería y Turismo.
226 Servicios de Restauración.

CERTIFICACIÓN: 2

Nº DE HORAS

TOTALES:

Nº DE HORAS

PRESENCIALES:

PONENTE/S: Isidro Tenorio Meseguer. Responsable de Marketing online de Bequest, I+D

OBJETIVOS:

1. Entender una parte importante del entorno tecnológico digital en el que se desarrollan las empresas actuales, específicamente todo lo relacionado con la aplicación de estrategias, tácticas y herramientas de Social Media en Hostelería y Turismo.
2. Obtener una visión clara del funcionamiento básico de Internet y de su evolución hacia la web 2.0 y el Social Media.
3. Ser capaces de desarrollar estrategias y tácticas/acciones en Social Media.
4. Conocer las herramientas fundamentales en Social Media.
5. Analizar las aplicaciones del Social Media en Hostelería y Turismo.
6. Obtener los recursos necesarios para poder transmitir mejor el conocimiento adquirido.

CONTENIDOS:

1. Creación y desarrollo de estrategias de Marketing Online
2. Las bases del Social Media y las Redes Sociales
3. Desarrollo de Planes de Acción adaptados al sector.
4. Análisis de casos de éxito y de fracaso de Social Media en el sector de Hostelería y Turismo.
5. Análisis de las diferentes características de cada Red Social, con lo que se tiene que hacer, lo que se puede hacer y lo que NO se debe hacer (DO's & DO'NTs)
6. Análisis de los diferentes perfiles profesionales relacionados: Social Media Planner, Social Media Manager, Community Manager, etc.
7. Medición de resultados de las acciones en Social Media: retorno de inversión e impacto de la relación (ROI e IOR).

METODOLOGÍA:

- Notas Técnicas (presentaciones) con los contenidos, que sirven como soporte para desarrollar los ejercicios y casos prácticos.
- Charlas explicativas gráficas sobre la documentación que se aporta.
- Ejercicios, tests y casos prácticos que aseguren el conocimiento y propicien la aplicación del mismo en situaciones reales.
- En la segunda parte del curso (a partir de la tercera sesión) utilizaremos la metodología conocida como clase invertida, o flipped classroom, en la que pondremos al alcance de los profesores-alumnos material didáctico y utilizaremos el tiempo para practicar y desmenuzar el contenido.

LUGAR: Escuela Superior de Hostelería y Turismo, Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid

INICIO DE ACTIVIDAD: Martes, 02 Octubre 2018

FIN DE ACTIVIDAD: Martes, 30 Octubre 2018

FECHAS/HORARIO: 2,9,16,23,30 de Octubre de 2018.De 10:00h a 14:00h.

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: Desde el Lunes, 03 Septiembre 2018 hasta el Jueves, 27 Septiembre 2018

CRITERIOS DE SELECCIÓN: La prioridad será para los profesores de la especialidad 106 de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

RESPONSABLE: M. Isabel Fernández Velasco
(mfernandezvelasco@educa.madrid.org)

EVALUACIÓN: Para la certificación es necesaria la superación del total de actividades propuestas en el curso (entrega de trabajos y cuestionario de evaluación).

OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO: La acreditación de las actividades de formación se ajustará a lo establecido en la normativa vigente por la que se regula la Formación Permanente del Profesorado de la Comunidad de Madrid.

- OBSERVACIONES:**
- Actividad dirigida a profesores del ámbito de la Comunidad de Madrid en activo.
 - Es necesario disponer de cuenta de correo electrónico en EducaMadrid a efectos de inscripción y seguimiento.
 - Con el fin de compartir y difundir las aplicaciones didácticas elaboradas por los asistentes a las actividades de formación, éstas deberán incluir los datos del autor y la licencia "Creative Commons by-sa" (Ver condiciones en la pestaña de "Recursos").

IMPORTANTE: Cualquier docente admitido en un curso de formación que, sin causa plenamente justificada, no lo inicie o lo abandone, no podrá participar en ningún otro curso durante los 12 meses siguientes.