



## Oposiciones Hostelería y Turismo

01/09/2024-30/06/2025

Centro de Estudios Tecnoszubia SL

### Plazo vigencia condiciones

### Centro impartidor

Preparación Oposiciones Enseñanza Secundaria:  
Hostelería y Turismo

01/09/2024-30/06/2025

### Curso

### Duración

**ENSEÑANZA NO OFICIAL Y NO CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DE UN TÍTULO CON CARÁCTER OFICIAL O CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

240

Mixta/Online

Martes de 16 a 22 h.

### Nº horas total

### Modalidad

### Horario

C/ García Lorca, 27-A, Local 1, 18140 – La Zubia (Granada)

### Lugar de impartición

01/09/2024 -30/06/2025

Según Fecha de Incorporación  
Oficial en el Centro.

Plazo del 01 al 10 de cada mes

### Plazo de inscripción

### Precio final completo

### Procedimientos de pago

Efectivo, tarjeta de crédito o débito, transferencia o domiciliación bancaria.

### Formas de pago

El número máximo de alumnos presenciales por grupo será el que permitan las autoridades sanitarias, con el objetivo de guardar las obligatorias medidas de seguridad y distanciamiento social en el momento que den comienzo las clases, o en su defecto, lo que dispongan las autoridades educativas y sanitarias en los restantes meses del año.

### Nº máximo de alumnos





Superar el proceso selectivo y alcanzar una plaza de acceso a la Función Pública docente.

### Objetivo

Cualquier persona que desee obtener una plaza en la función pública docente.

### Personas destinadas a quién va dirigido

- Tema 1: [Fundamento, naturaleza y propósito d... ]
- Tema 2: [La planificación empresarial en host... ]
- Tema 3: [Gestión y control presupuestarios e... ]
- Tema 4: [Instrumentos de control empresarial n... ]
- Tema 5: [Adaptación del Plan General de Conta... ]
- Tema 6: [El ciclo contable en las empresas del s... ]
- Tema 7: [Análisis de los estados financieros e... ]
- Tema 8: [Análisis de la rentabilidad en las empre... ]
- Tema 9: [Análisis de la liquidez y del endeuda... ]
- Tema 10: [Evaluación de la estructura financie... ]

Ejercitación técnica y preparación de las partes que comprenden el examen de oposición: teoría, práctica y didáctica.

Realización de simulacros de examen, con carácter trimestral.

Exposiciones orales por parte del alumnado.

### Metodología

Doctor, Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de Grado correspondiente y el Máster de Especialización Didáctica o antiguo CAP.

### Requisitos de acceso

Temario oficial regulado en la Orden de 01-02-1996, (BOE nº 38 de 13-02-1996).

Ejercicios o supuestos prácticos pertinentes para dar respuesta eficaz a las pruebas a las que se van a enfrentar.

Componentes esenciales para la elaboración de situaciones de aprendizaje y el diseño de la programación didáctica (modelos, ejemplos, documentos técnicos y pedagógicos, legislación, etc.).

**El material didáctico será entregado de manera gradual a lo largo de los meses, de acuerdo a temporalización establecida por el /la Preparador/a.**





- Tema 11: [Evaluación de inversiones en el secto... ]
- Tema 12: [La organización en las empresas y ent... ]
- Tema 13: [La profesionalidad en Hostelería y Tur... ]
- Tema 14: [Estadística descriptiva y análisis esta... ]
- Tema 15: [El fenómeno turístico. Valoración del... ]
- Tema 16: [Mercado turístico y proceso global d... ]
- Tema 17: [Marketing turístico. Diferenciación del... ]
- Tema 18: [La aplicación del sistema de "serv... ]
- Tema 19: [Planificación estratégica y plan de m... ]
- Tema 20: [Marketing operacional y marketing... ]
- Tema 21: [Gestión y control de calidad en las e... ]
- Tema 22: [El marketing interno en las empresas... ]
- Tema 23: [El subsector de restauración gastron... ]
- Tema 24: [El subsector de industrias de pastele... ]
- Tema 25: [Procesos y estructuras de los estable... ]
- Tema 26: [Procesos en los establecimientos de... ]
- Tema 27: [Investigación de mercados en los sec... ]
- Tema 28: [Oferta de servicios en empresas de... ]
- Tema 29: [Composición, adaptación y aspecto f... ]
- Tema 30: [Alimentación y nutrición: Grupos de a... ]
- Tema 31: [Nutrición y dietética: Relación entre g... ]





Tema 32: [Gastronomía española: Evolución y t...]

Tema 33: [Los vinos españoles. Geografía viníc...]

Tema 34: [Gestión y control de almacenes de... ]

Tema 35: [Evaluación de costes, consumos y pr...]

Tema 36: [Precios y control de ventas en los s... ]

Tema 37: [El subsector de alojamiento: Estimac...]

Tema 38: [Procesos y estructuras en las empres...]

Tema 39: [Ofertas de servicios de alojamiento: ... ]

Tema 40: [Técnicas y procedimiento económic... ]

Tema 41: [Servicios y venta en el departamento...]

Tema 42: [Evaluación de costes y asignación d... ]

Tema 43: [Gestión de la seguridad en los alojam...]

Tema 44: [El subsector de intermediación de se....]

Tema 45: [Procesos y estructuras en las agencia...]

Tema 46: [Medios de transporte y construcció... ]

Tema 47: [Gestión de reservas y emisión de do... ]

Tema 48: [Organización, operación y control de...]

Tema 49: [Atención al cliente, venta directa y n...]

Tema 50: [Sistemas y procedimientos derivado... ]

Tema 51: [Evaluación de costes en agencias de... ]

Tema 52: [Recursos y planificación territorial de...]





- Tema 53: [Creación y desarrollo de productos t... ]
- Tema 54: [La actividad de asistencia y guía a gr... ]
- Tema 55: [Programación de itinerarios turístico... ]
- Tema 56: [Técnicas de asistencia, animación y c... ]
- Tema 57: [Aeropuertos, puertos, estaciones y de... ]
- Tema 58: [Servicios y entidades de información... ]
- Tema 59: [Gestión de la información en entid.... ]
- Tema 60: [España como destino y producto t... ]
- Tema 61: [Destinos y productos turísticos in... ]
- Tema 62: [Gestión de pequeñas empresas o... ]
- Tema 63: [Ocio y tiempo libre en la sociedad e... ]
- Tema 64: [El animador: Modelos y situacione... ]
- Tema 65: [Diseño y promoción de programas d... ]
- Tema 66: [Actividades físicas y deportivas m... ]
- Tema 67: [Planificación y organización de vela... ]

---

### Programa

José Alfonso Gómez Medina (teoría y práctica).

Cualificación: Profesor EEES Hostelería y Turismo.

Formación: Diplomatura en Técnico en Empresas y Actividades Turísticas.

Experiencia: 11 años como preparador de oposiciones.

Contacto: [josealfonsogomez@tecnoszubia.es](mailto:josealfonsogomez@tecnoszubia.es)

Horario: Lunes, miércoles, jueves y viernes.

---

### Profesorado

---

### Material necesario

Al tratarse de un curso de preparación de oposiciones de Enseñanza Secundaria para el acceso a la Función Pública Docente, no existen.

---

### Condiciones para la superación de la enseñanza





### 10 Plazas

(sin diferenciar aún ingreso libre/discapacidad)

Decreto 256/2023, de 10 de octubre, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público correspondiente al año 2023 para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, de Catedráticos de Música y Artes Escénicas, de Profesores de Música y Artes Escénicas, de Maestros y de Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional, para la adquisición de nuevas especialidades de los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Maestros, y por el que se modifica el Decreto 549/2022, de 29 de noviembre, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público, correspondiente al año 2022, para el acceso a los Cuerpos de Inspectores de Educación y de Catedráticos de Música y Artes Escénicas.

**(Estas plazas se añadirían a las que se convoquen en los años 2025/26 en Andalucía)**

El alumno tiene derecho a desistir del contrato de formación vinculado sin penalización alguna y sin necesidad de justificación, en un plazo de catorce (14) días naturales contados a partir de la fecha de firma del contrato. Para ejercer este derecho, el alumno deberá notificar su decisión de desistir mediante una declaración clara e inequívoca enviada por correo electrónico a la dirección especificada en el contrato. Sin embargo, el alumno no tendrá derecho a desistir si éste ha accedido a los contenidos del curso a través de [Aulatecnos.es](https://Aulatecnos.es) o el curso ha comenzado, antes de finalizar el plazo de catorce (14) días naturales, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 103 del RD legislativo 1/2007 de 16 de noviembre. La aceptación o firma del contrato vinculado implica el reconocimiento expreso por parte del alumno de la pérdida de este derecho en caso de inicio del curso dentro del plazo mencionado, por lo que se le entregará una copia del contrato en el momento de la firma para su conocimiento y archivo. En caso de ejercicio válido del derecho de desistimiento dentro del plazo establecido y antes del inicio del curso, la academia reembolsará cualquier pago realizado por el alumno en relación con el contrato en un plazo máximo de catorce (14) días naturales a partir de la fecha en que se reciba la notificación de desistimiento.

---

**Plazas Ofertadas/Convocadas Junta Andalucía**

---

**Derecho al Desistimiento**

