



INSTITUTO DE FORMAÇÃO AVANÇADA PARA
HOTELARIA E TURISMO

Delegação de Albufeira

Quinta da Bolota, Lote 4º

Vale de Santa Maria - Albufeira

Telefone: 289 580 530

E-mail: gabrielapacheco@inesp.pt

Visite o nosso site:

www.ifahotelariaeturismo.com



GESTÃO DE CANAIS ONLINE

www.ifahotelariaeturismo.com

OBJETIVO GERAL

Este curso visa contribuir para o aumento de proficiências dos profissionais do sector da hotelaria que pretendam assumir funções no âmbito da gestão de canais on-line de venda da oferta hoteleira, entroncando esta atividade com as práticas fundamentais de e-Commerce.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

No final da intervenção pedagógica os Formandos estarão dotados de competências que lhes permitirão:

Estruturar campanhas de promoção online;

- Identificar características e desafios basilares dos canais digitais;
- Propor estratégias de distribuição online;
- Elaborar e gerir conteúdos para os canais online da unidade hoteleira definindo e analisando os indicadores relativos a esta atividade;
- Implementar e acompanhar sistemas de recolha de opinião dos clientes;
- Monitorizar a evolução das vendas analisando e comparando as ações de marketing digital;
- Definir e realizar a política de preços para os canais online.

CONTEÚDOS

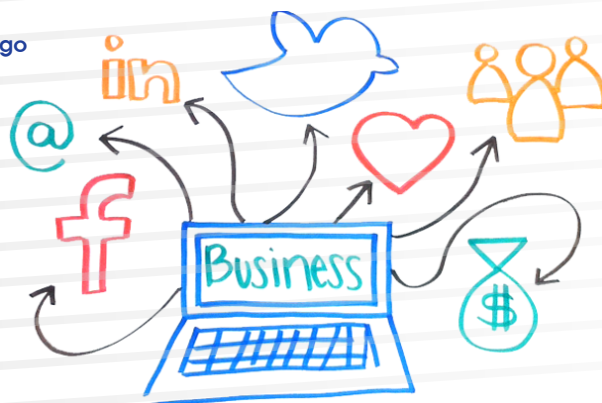
- Segmentação de mercado e mercados-alvo: as novas tendências e motivações no consumo turístico
- Os canais online enquanto novas ferramentas de gestão da relação com o cliente
- Técnicas de gestão de preços online
- Atributos e funcionalidades dos motores de reservas (independentes e integrados)
- Software e ferramentas para gestão dos motores de reservas: Channel Manager
- Distribuição online: Booking Engine, OTAs, Wholesalers, Operadores Turísticos, GDS e Agências de Viagens.
- Integração com Self Booking Tools
- Visibilidade em canais como Tripadvisor ou Trivago

LOCAL DE FORMAÇÃO

Lisboa, Algarve e Funchal

TIPO DE FORMAÇÃO

Formação Presencial em Sala



DESTINATÁRIOS

Destinado a todos aqueles que pretendam adquirir e atualizar conhecimentos na área da maximização das receitas aplicada ao sector da hotelaria e turismo.

CARGA HORÁRIA

12 Horas

METODOLOGIA DO CURSO

A metodologia é eminentemente direcionada para as questões operacionais, desenvolvendo-se dinâmicas específicas de forma a que se crie uma ligação entre os conteúdos formativos ao desempenho da função. Os métodos e técnicas aplicadas à aprendizagem serão adequados ao público-alvo, privilegiando em especial os métodos ativos, casos práticos e exercícios práticos. A metodologia utilizada permitirá uma atualização de conhecimentos, bem como, a troca ativa de diferentes experiências.

RECURSOS DIDÁTICOS

O material pedagógico de apoio ao curso é de tipologia diversificada: documentação escrita, material audiovisual, material informático e suportes de apoio desenvolvidos pelo formador com a monitorização da Entidade Formadora.

EQUIPAMENTO E MOBILIÁRIO

Sala ampla com capacidade para cerca de 20 formandos, equipada com videoprojector, écran, Flipchart, e, mesas e cadeiras para formandos e formador.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação dos formandos será baseada nos na participação, na assiduidade, na motivação, nos exercícios e na generalidade dos trabalhos realizados. O sistema de avaliação contempla uma avaliação contínua e uma avaliação final. A avaliação contínua baseia-se no acompanhamento da aprendizagem dos formandos no plano dos saberes e dos comportamentos. A avaliação final tem por base a comparação dos resultados atingidos por cada formando com os objetivos da formação.

AVALIAÇÃO DA FORMAÇÃO

A avaliação da formação será feita mediante questionário que permite a recolha e tratamento dos resultados de formação, relativamente, à estrutura do programa, metodologia utilizada, desempenho dos formadores, modelo organizativo da ação, recursos técnicos, recursos humanos e recursos materiais.

CERTIFICAÇÃO DA FORMAÇÃO

Aos formandos que concluírem a formação com aproveitamento será entregue o respetivo Certificado de Formação de acordo com a legislação em vigor.