

Área: Gestión y dirección

Fecha: viernes 29 de septiembre 2023

Horario de 11:00 a 12:00 h (Madrid)

Convocatoria ONLINE

REQUISITOS DE ACCESO

Reunión de Microsoft Teams

Únase a través de su ordenador, aplicación móvil o dispositivo de sala

Regístrate [AQUÍ](#)

PROPUESTA PROGRAMA

Optimizando la Hostelería con Scrum: Estrategias Efectivas para una Gestión Ágil

¿Estás buscando una forma efectiva de mejorar la gestión y la productividad en el sector de la hostelería? ¡Esta masterclass es para ti! Únete a nosotros para descubrir cómo implementar Scrum, un enfoque ágil de gestión de proyectos, en tu negocio de hostelería y revolucionar la forma en que abordas tus operaciones diarias.

Contenido de la clase

- 1. Introducción a Scrum:** Comenzaremos con una introducción a Scrum, explicando sus principios fundamentales y cómo se ha convertido en un marco de gestión ágil ampliamente adoptado en diversos sectores.
- 2. Los Desafíos de la Hostelería:** Analizaremos los desafíos específicos que enfrenta la industria de la hostelería, como la demanda fluctuante, la alta rotación de personal y la necesidad de mantener altos estándares de calidad.
- 3. Scrum en la Hostelería:** Exploraremos cómo adaptar Scrum a las necesidades de la hostelería, incluyendo la gestión de menús, reservas, personal y más.
- 4. Historias de Éxito:** Presentaremos casos de éxito de establecimientos que han implementado Scrum con éxito para mejorar la eficiencia y la satisfacción del cliente.
- 5. Pasos Prácticos para Implementar Scrum:** Proporcionaremos un plan paso a paso sobre cómo comenzar a implementar Scrum en tu negocio, desde la planificación de sprint hasta la revisión y la adaptación.
- 6. Herramientas y Recursos:** Descubrirás herramientas y recursos útiles que te ayudarán a gestionar proyectos Scrum en la hostelería de manera efectiva.

7. Sesión de Preguntas y Respuestas: Tendrás la oportunidad de hacer preguntas a nuestro experto en Scrum y hostelería.

Podrás aprovechar al máximo esta masterclass si eres:

- Propietario de restaurante y/o bar
- Gerente de hotel y/o resorts.
- Personal de servicio al cliente en la hostelería.
- Profesional de la gestión en la industria de la hostelería.
- Cualquier persona interesada en aprender cómo aplicar Scrum en un entorno de hostelería.

Únete a nosotros en este emocionante viaje hacia la mejora de la gestión y la satisfacción del cliente en la hostelería a través de Scrum.
¡Regístrate ahora y prepárate para transformar tu negocio!

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

La conexión será mediante **TEAMS**. Es recomendable que descargues previamente la aplicación, no obstante, también puedes conectarte a través del navegador.

DURACIÓN ESTIMADA

1 hora

PROFESORADO

Javier Sierra

Apasionado de las startups. Aprendiendo de la incertidumbre, KPI's (indicadores clave), le entusiasma la mejora continua y análisis de datos, con una gran capacidad de liderar equipos, negociación y trato con los clientes, aplicando las herramientas necesarias para la mejora de UX (experiencias del usuario) de cada perfil.



Formación

Universidad Nacional de Educación a Distancia - U.N.E.D. Grado en Filosofía, Humanidades/Estudios humanísticos · (septiembre de 2021 - septiembre de 2025)

U.N.E.D. Grado en Psicología · (2020 - 2024)

Universidad Rey Juan Carlos

Agilidad y Lean. Project Management. · (2019 - 2020)