



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTN10 Animador Turístico

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

La animación turística ha pasado de ser un servicio complementario dentro del sector de la hostelería a convertirse en un servicio primordial en hoteles, campings, ciudades de vacaciones, parques temáticos, así como otros establecimientos. De esta forma, la figura del animador turístico ha ido ganando importancia, resultando su tarea primordial dentro de los establecimientos. El objetivo principal de este curso, es que al finalizar el alumnado sea capaz de planificar, desarrollar y controlar todo tipo de actividades recreativas, con el fin de entretener a los clientes del establecimiento.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. HOSTELERÍA Y ORIENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD LABORAL

1. La Hostelería en España y su importancia
2. Los datos más significativos de la hostelería española
3. Circunstancias y hechos más importantes para el desarrollo de la hostelería
4. La Organización en las empresas hosteleras
5. Proceso a seguir para iniciar la actividad laboral
6. Pautas para el desarrollo profesional en la Hostelería
7. Mercado laboral

8. Instituciones y agentes sociales

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA ANIMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS

1. El origen de la animación en las actividades turísticas (casinos, barcos, hoteles, etc. )
2. Evolución y desarrollo de la animación como parte del producto hotelero. El Club mediterráneo y otras experiencias en el campo de la animación
3. Cuándo, cómo y a quién se ofrece la animación
4. La animación sociocultural
5. La animación y el entorno
6. Aspectos legales de la animación. Los derechos de autor

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS, COORDINACION INTERDEPARTAMENTAL Y RELACIONES EXTERNAS. GESTION DE LA ANIMACION

1. La organización en los establecimientos hoteleros. La animación dentro de la estructura hotelera
2. Descripción de las actividades y funciones de las distintas unidades (departamentos) de los hoteles
3. Los clientes internos y las actividades de coordinación con las de animación
4. El presupuesto de la animación. Aprovisionamiento de materiales. Inventarios
5. Información turística: entidades y organismos relacionados con el turismo

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. CALIDAD DE SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE

1. La calidad de servicio:
2. - ¿Qué es calidad?
3. Cliente interno y cliente externo
4. La red cliente-proveedor
5. La satisfacción del cliente desde su perspectiva
6. Las necesidades y expectativas de los clientes

7. Técnicas de comunicación
8. - La comunicación verbal: mensajes facilitadores
9. - La comunicación no verbal: los gestos, el contacto visual, el valor de la sonrisa
10. - La comunicación escrita
11. Los grupos de trabajo. El trabajo en equipo
12. La atención al cliente:
13. - Actitudes positivas ante los clientes
14. - La acogida y despedida
15. - Atención de quejas y reclamaciones
16. - Clientes y situaciones difíciles

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. MOTIVACION Y ANIMACION DE GRUPOS

1. El liderazgo. La personalidad del líder
2. Concepto y tipología de grupos
3. Relaciones intergrupo. Cooperación y competición
4. Motivación inducida
5. Reforzadores positivos/negativos. Mantenimiento de la conducta
6. La asertividad

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA ANIMACIÓN EN LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS

1. Factores a tener en cuenta en la planificación y organización de las actividades de animación
2. Diseño de los productos de animación: previsión de recursos materiales y humanos
3. La promoción, publicidad y venta de las actividades de animación
4. Las actividades de animación a lo largo del día
5. Actividades de animación que promueven las ventas

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. JUEGOS Y CONCURSOS

1. Los juegos y concursos en la animación: definición de los mismos y sus características
2. Fichas de juegos

3. Juegos y concursos para adultos y para niños: formas de participación, según la tipología de los clientes
4. Organización y preparación de medios necesarios para el desarrollo de las actividades (juegos o concursos) externas o de salón
5. Normas para el desarrollo de las actividades y premios (convocatoria, horarios, número de participantes, etc. )
6. Medidas preventivas de seguridad e higiene

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. ANIMACION INFANTIL

1. La psicología infantil
2. Juegos y concursos infantiles
3. Actividades socioculturales para los niños
4. Los trabajos manuales
5. El guiñol y actividades teatrales
6. Psicomotricidad infantil
7. Las actividades deportivas infantiles
8. Medidas de prevención de accidentes y primeros auxilios
9. Maquillaje y caracterización
10. La música infantil, folklore y coreografía
11. Los miniclub y su estructura
12. Los grandes personajes del mundo infantil. Los cuentos
13. Películas y canciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. CULTURAS Y TRADICIONES. GASTRONOMIA

1. Culturas y tradiciones de ámbito popular que forman parte de España
2. Los recursos turísticos de la Comunidad o región
3. Aspectos culturales y tradicionales más importantes de la Comunidad o región
4. El folklore: música y bailes típicos
5. La gastronomía de la región como parte de la cultura
6. Artesanía y otros productos como parte de la cultura y tradición del desarrollo económico

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. ACTIVIDADES DEPORTIVAS Y PARADEPORTIVAS

1. Las actividades deportivas y paradesportivas en la animación: definición de las mismas y sus características
2. Organización, medios e instalaciones necesarias para el desarrollo de actividades deportivas
3. Las actividades deportivas y paradesportivas para adultos y para niños: formas de participación, según la tipología de clientes
4. Actividades deportivas o de mantenimiento en la playa
5. Actividades deportivas o de mantenimiento en interiores, jardines y piscinas
6. Normas para el desarrollo de las actividades deportivas y premios (convocatoria, horario, número de participantes, etc. )
7. Medidas preventivas de seguridad e higiene

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. MUSICA, BAILE, RITMOS Y COREOGRAFIA

1. La música y el baile en las actividades de animación
2. El folklore tradicional
3. Bailes de salón
4. Selección de ofertas musicales y bailes para el desarrollo de las actividades de animación
5. Selección de discos, CD, videoclips y grupos musicales para las actividades de animación
6. La coreografía como base del espectáculo

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. ACTIVIDADES TEATRALES

1. Las actividades teatrales y espectáculos y sus posibilidades dentro de los programas de animación
2. La voz como elemento básico en las actividades teatrales (dicción, modulación, entonación)
3. La expresión corporal y utilización de medios en escena

4. La improvisación
5. Juegos teatrales
6. Técnicas de relajación

## UNIDAD DIDÁCTICA 13. MAQUILLAJE, CARACTERIZACION Y VESTUARIO PARA LA ANIMACION

1. El vestuario utilizado en la animación. Conocimiento de los tejidos y sus combinaciones
2. Patrones y prendas más usuales
3. Complementos y elementos de fantasía
4. Equipos, útiles, herramientas y materiales para la confección de prendas
5. Aprovechamiento de retales, vestidos y prendas en general utilizadas en la animación
6. Características de los cutis y su influencia en el maquillaje
7. Los productos para el maquillaje y sus efectos sobre el cuerpo
8. El camerino: espacio, instalaciones, equipos y elementos
9. Atrezzo

## UNIDAD DIDÁCTICA 14. CREATIVIDAD Y ACTIVIDADES MANUALES. DECORACION

1. Los aspectos creativos de la animación: situaciones, planificación y desarrollo de los espacios
2. La utilización de los colores
3. Nociones básicas de dibujo. Composición de carteles y otros elementos para la comunicación
4. Las actividades manuales: bricolaje, collage, utilización del barro y otros elementos
5. El material gráfico: plantillas, letraset, pinturas, etc
6. La decoración de los espacios para la animación
7. La escenografía

## UNIDAD DIDÁCTICA 15. LOS MEDIOS AUDIOVISUALES Y LUMINOTECNIA EN LA ANIMACION

1. Los medios audiovisuales y sus características (retroproyectores, proyector de diapositivas, máquina fotográfica, pantallas, papelógrafo, cámara de vídeo, reproductor CD, platos giradiscos, magnetoscopio, elementos de megafonía, monitores de T. V. , mesa mezcladora, etc
2. Los medios de iluminación y sus características (focos, filtros, cañón luminoso de seguimiento, mesa mezcladora de luces, etc. )

## UNIDAD DIDÁCTICA 16. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO

1. La seguridad e higiene en la hostelería y su importancia
2. Primeros auxilios. Botiquín
3. Higiene personal y uniformidad
4. Descripción de las instalaciones y equipos básicos, que afectan a la normativa sobre incendios
5. Prevención de robos, hurtos y pérdidas
6. Desarrollo del trabajo: posturas y movimientos a evitar



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)