hotecma

VIII EDICIÓN · CURSO 2026–2027

Curso Avanzado de Dirección de Mantenimiento Hotelero

Formación presencial con enfoque estratégico, técnico y de liderazgo para profesionales del mantenimiento hotelero.

11	88 h	5 nov – 18 feb	Palma
JORNADAS PRESENCIALES	DE FORMACIÓN	JUEVES, 9:00 A 18:00	POLÍGONO SON CASTELLÓ

NEXBIOLINEA ENVIRONMENT, HEALTH & SAFETY

Fehm. Federación Empresarial Hotelera de Mallorca

asima FUNDACIÓN

EL CURSO

Dirigir un departamento técnico es mucho más que mantener

El jefe de mantenimiento hotelero ha pasado de resolver averías a gestionar presupuestos, proveedores, normativa, energía y equipos. Este programa reúne en once jornadas lo que hoy se le exige a ese puesto, con ponentes que trabajan cada día en el sector.

A quién va dirigido

- **Jefes de mantenimiento hotelero** con experiencia que quieren dar el salto a la dirección.
- **Segundos jefes** que asumirán responsabilidad de departamento a corto plazo.
- **Directores corporativos** de servicios técnicos con varios establecimientos a cargo.

7 ediciones
Desde 2018

Presencial
Grupo reducido

FUNDAE
Bonificable

Siete bloques que cubren el puesto completo

01 **Liderazgo y gestión de equipos**
Dirigir turnos, delegar, retener talento técnico y afrontar el relevo generacional.

02 **Higiene y seguridad hídrica**
Redes de agua, piscinas, spas y parques acuáticos: control, analítica y respuesta.

03 **Cumplimiento, auditorías e inspecciones**
Obligaciones por instalación, inspecciones de Sanidad, auditorías externas y responsabilidad.

04 **Energía y sostenibilidad**
Consumo, eficiencia con retorno real, circularidad y reporte a cadena y turoperador.

05 **Proyectos y procesos**
Planificar obra en temporada baja y diseñar los procesos del departamento técnico.

06 **Gestión económica y proveedores**
Presupuesto, CAPEX y OPEX, contratación de terceros y control de subcontratas.

07 **Crisis, innovación y tecnología**
Plan de crisis, transformación digital, sistemas conectados y ciberseguridad.

Once jueves, de noviembre a febrero

FECHA	MÓDULO	PROFESORADO
Jue 5 nov 2026	1 Higiene del agua y seguridad hídrica	S. Crespí · B. Santandreu · J. del Barrio
Jue 12 nov 2026	2 Gestión de proyectos técnicos en el hotel	F. Kogan
Jue 19 nov 2026	3 Liderazgo y gestión de equipos técnicos	L. del Campo
Jue 26 nov 2026	4 Auditorías e inspecciones: cómo afrontar el control externo	F. Kogan
Jue 10 dic 2026	5 Gestión del mantenimiento preventivo y correctivo	I. de la Fuente
Jue 17 dic 2026	6 Cumplimiento técnico-legal de las instalaciones hoteleras	I. de la Fuente
Jue 14 ene 2027	7 Procesos y experiencia: del fallo técnico a la incidencia del cliente	F. Zambrano
Jue 28 ene 2027	8 Energía y sostenibilidad: del consumo al reporte	C. Bibiloni · M. Prats
Jue 4 feb 2027	9 Gestión de crisis, innovación y seguridad en instalaciones acuáticas	G. Cervero · J. Salvador · A. Viader
Jue 11 feb 2027	10 Gestión económica y de proveedores	I. de la Fuente
Jue 18 feb 2027	11 Tecnología y transformación digital en el departamento técnico	C. Otín

Horario general de 9:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00, con comida incluida al mediodía.

Módulos 1 a 6

MÓDULO 01 · 5 NOV

Higiene del agua y seguridad hídrica

S. Crespí · B. Santandreu · J. del Barrio

- Marco normativo y planes sanitarios frente a Legionella
- Redes de ACS y AFCH: puntos críticos y errores frecuentes
- Piscinas, spas y elementos decorativos: control y desinfección
- Muestreo, interpretación de analíticas y actuación ante positivos
- Gestión de un brote y relación con Salud Pública

MÓDULO 02 · 12 NOV

Gestión de proyectos técnicos en el hotel

F. Kogan

- Del encargo al alcance: qué se hace y qué no
- Planificación en temporada baja: hitos y ruta crítica
- Presupuesto, contingencias y control de desviaciones
- Coordinación de gremios y convivencia obra–hotel abierto
- Cierre, recepción y documentación as-built

MÓDULO 03 · 19 NOV

Liderazgo y gestión de equipos técnicos

L. del Campo

- Estilos de liderazgo aplicados a equipos técnicos y a turnos
- Delegación, seguimiento y conversaciones difíciles
- Captación y relevo generacional en oficios técnicos
- Formación interna y transmisión de conocimiento
- Relación con dirección de hotel y otros departamentos

MÓDULO 04 · 26 NOV

Auditorías e inspecciones: cómo afrontar el control externo

F. Kogan

- Inspecciones de la autoridad sanitaria: acta, requerimientos y plazos
- Auditorías de turoperador, cadena y certificadora
- La carpeta que siempre piden: documentación lista todo el año
- No conformidades y hallazgos: plan de acción y cierre
- Caso práctico: acta de inspección real comentada en aula

MÓDULO 05 · 10 DIC

Gestión del mantenimiento preventivo y correctivo

I. de la Fuente

- Inventario de activos y análisis de criticidad
- Diseño del plan preventivo y frecuencias realistas
- Correctivo: priorización y averías recurrentes
- GMAO: qué esperar y por qué fracasan las implantaciones
- Indicadores: disponibilidad, backlog, ratio preventivo/correctivo

MÓDULO 06 · 17 DIC

Cumplimiento técnico-legal de las instalaciones

I. de la Fuente

- Mapa de obligaciones: baja tensión, térmicas, PCI, gases, ascensores
- Inspecciones periódicas y organismos de control
- Libro del edificio y documentación exigible
- Responsabilidad del jefe de mantenimiento
- PRL en el departamento técnico: permisos de trabajo, altura, confinados

Módulos 7 a 11

MÓDULO 07 · 14 ENE

Procesos y experiencia: del fallo técnico a la incidencia

F. Zambrano

- Mapa de procesos del departamento técnico
- Impacto de la avería en la experiencia del huésped y en la reseña
- Gestión de la incidencia: canal, tiempo y comunicación
- Experiencia del empleado técnico como palanca de retención
- Qué se mide, cada cuánto y quién lo mira

MÓDULO 08 · 28 ENE

Energía y sostenibilidad: del consumo al reporte

C. Bibiloni · M. Prats

- Contratación energética y estructura de la factura
- Monitorización y detección de desviaciones
- Medidas con retorno real: clima, ACS, iluminación, bombeo
- Agua, residuos y circularidad en servicios técnicos
- Reporte de sostenibilidad a cadena y turoperador

MÓDULO 09 · 4 FEB

Crisis, innovación y seguridad en instalaciones acuáticas

G. Cervero · J. Salvador · A. Viader

- Plan de crisis: escenarios técnicos que paran un hotel
- Comunicación en crisis: interna, dirección y cliente
- Innovación: cómo evaluar una tecnología antes de comprarla
- Parques acuáticos y piscinas: normativa y responsabilidad
- Protocolos, señalización y formación del personal

MÓDULO 10 · 11 FEB

Gestión económica y de proveedores

I. de la Fuente

- Presupuesto anual: construcción, defensa y seguimiento
- CAPEX y OPEX: clasificación y consecuencias
- Pliegos y comparativa de ofertas más allá del precio
- Contratos, SLA, tiempos de respuesta y penalizaciones
- Coste de la avería frente al coste de la prevención
- Justificación de inversiones y payback

MÓDULO 11 · 18 FEB

Tecnología y transformación digital

C. Otín

- Infraestructura de red en el hotel: lo esencial
- Sistemas conectados: BMS, control de accesos, IoT y sensórica
- Ciberseguridad en instalaciones
- Integración de datos entre sistemas y con el GMAO
- IA aplicada a mantenimiento: qué es útil hoy

Profesionales en activo, no solo formadores

Sebastián Crespí
Presidente y Director Científico
NEXBIOLINEA

Beatriz Santandreu
Directora de Salud Pública y Seguridad
NEXBIOLINEA

Jorge del Barrio
Director de Sanidad Ambiental
NEXBIOLINEA

Florencia Kogan
Dirección de Proyectos, Sostenibilidad y H&S
KITCHENING

Catalina Bibiloni
Sostenibilidad
NEXBIOLINEA

Ingrid de la Fuente
MELIÁ

Lidia del Campo
Socia fundadora. Liderazgo y equipos
CORE

Magí Prats
Director general. Outsourcing energético
ENOVAM

Antonio Viader
Socio
AUREN CONSULTORES

Carlos Otín
Senior Network Engineer
HOTELINKING

Javier Salvador
Director
FUNLAB

Félix Zambrano
Customer & Employee Experience
FREELANCE

Matrícula

PRECIO GENERAL

1.995 €

Matrícula completa de las once jornadas.

EMPRESAS ASOCIADAS

1.495 €

Para empresas asociadas a FEHM, ASIMA, CAEB o Nexbiolinea.

BONIFICACIÓN

FUNDAE

Curso bonificable parcialmente a través de FUNDAE. Te ayudamos con la tramitación.

Incluye

Documentación y materiales didácticos de los once módulos, y comida al mediodía en todas las jornadas.

Certificado

Certificado de asistencia expedido por Hotecma Escuela Superior.

Grupo reducido

Plazas limitadas para garantizar el trabajo sobre casos reales.

Presencial

Todas las sesiones en la sede de ASIMA, en Palma, con parking.

Plazas limitadas · rgiancane@hotecma.es · mperez@hotecma.es · 971 724 701

Siete ediciones y más de doscientos profesionales formados

Edición 2024–2025

Edición 2023–2024

Edición 2022–2023

La alta demanda de las ediciones anteriores hace que las plazas se agoten con antelación.

INSCRIPCIONES ABIERTAS

Reserva tu plaza

Plazas limitadas. Escríbenos o llámanos y te confirmamos disponibilidad y la tramitación de la bonificación FUNDAE.

EMAIL	**rgiancane@hotecma.es** **mperez@hotecma.es**
TELÉFONO	**971 724 701**
WEB	**www.hotecma.es**

NEXBIOLINEA ENVIRONMENT, HEALTH & SAFETY

Fehm. Federación Empresarial Hotelera de Mallorca

asima FUNDACIÓN

Antiguo Parque de Bomberos (ASIMA)
C/ 16 de Julio – C/ Gremi Picapedrers, Polígono Son Castelló, Palma.
Con acceso a parking.