



## **HOTR0006 Creación y gestión de la marca personal en hostelería**

**Sku:** PH\_HOTR0006

**Horas:** 75

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- Conocer las herramientas necesarias para trabajar y potenciar la marca personal.
- Reconocer las distintas redes sociales profesionales y sus distintas posibilidades según el perfil. Aplicar los conocimientos y ejercicios en las distintas redes y sus características de gestión.
- Explorar las herramientas de análisis de la reputación online y su importancia en las estrategias.
- Aprender a medir el valor y competitividad de la actividad en redes sociales.
- Comprender el valor de la gestión y conservación de la marca personal en entornos digitales.
- Conocer los riesgos y amenazas, prácticas efectivas y cómo gestionar la privacidad de forma efectiva.

### **CONTENIDOS**

#### **Bloque 1. Uso de las nuevas tecnologías y la marca personal en el sector de hostelería**

##### **Unidad 1. Desarrollo de la identidad profesional y marca personal**

1. Introducción
2. Construcción de la identidad profesional (CIP)
3. Potencial de una marca personal bien gestionada
4. Qué debe incorporar (img. formación, experiencia, competencias)
5. Herramientas para la autopercepción y análisis crítico (DAFO, CAME)
6. Planificación del CIP para su proyección (lanzamiento) objetivos SMART

##### **Unidad 2. Conocimiento de las redes sociales profesionales**

1. Redes sociales: contexto y tipos

2. Netiqueta
3. Diferenciación de uso profesional y red profesional
4. Preparación de una red profesional para PPD (proyección profesional digital)
5. La generación de contenidos para redes sociales profesionales

### **Unidad 3. Aplicación de las redes sociales en el sector de hostelería**

1. Redes sociales para la hostelería
2. Red social para negocio vs. red social para un profesional
3. La red social como herramienta integrada de trabajo
4. Gestión de contactos, reseñas y opiniones

### **Bloque 2. Toma de conciencia sobre la huella digital**

#### **Unidad 4. Análisis de la reputación online**

1. Introducción al análisis de la reputación online: definición y conceptos clave
2. Las herramientas y métricas de análisis que debes conocer
3. Cómo gestionar y mejorar la reputación online a través de estrategias (recomendaciones prácticas)
4. El impacto de tu reputación online y cómo influye en las decisiones del consumidor
5. Tendencias y futuros desarrollos de la gestión reputación online

#### **Unidad 5. Análisis competitivo de los perfiles en redes sociales**

1. Importancia del análisis de perfiles en redes sociales para la hostelería para tomar decisiones
2. Métricas y KPIs específicos para el análisis de tu evolución en redes
3. Benchmarking: qué hace tu competencia
4. Estrategias avanzadas e influencer marketing en hostelería
5. Análisis predictivo y adaptación a tendencias futuras redes para la hostelería

#### **Unidad 6. La marca personal: gestión y conservación de la reputación y buenas prácticas**

1. Introducción a la importancia de la marca personal en la hostelería
2. Errores comunes que pueden dañar la marca personal en la hostelería
3. Uso responsable de las redes sociales y gestión de la reputación online
4. Plantilla de análisis propio de marca personal y ejercicios de reflexión

#### **Unidad 7. Gestión de privacidad y seguridad de la imagen profesional**

1. Riesgos y amenazas a la privacidad en la hostelería y su impacto en la marca personal
2. Prácticas efectivas para la protección de la privacidad y seguridad en la hostelería
3. Gestión proactiva de la privacidad y seguridad en el ámbito profesional
4. Cuestionario autoevaluador de la gestión de la seguridad e imagen personal