

PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO. UF0049

SKU: EVOL-4936-iNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Procesos de Gestión de Calidad en Hostelería y Turismo

Objetivos

En el mundo de la hostelería y el turismo, más concretamente, en lo relacionado con los aspectos fundamentales del alojamiento, es imprescindible saber cómo gestionar el departamento de recepción, de acuerdo con la planificación general del establecimiento de alojamiento, desarrollando y asegurando la correcta prestación de los servicios que le son propios y la ejecución de acciones comerciales. Por ello, con la realización del presente curso, se obtendrán los conocimientos necesarios para realizar el proceso de gestión de calidad en hostelería y turismo.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CULTURA DE LA CALIDAD EN LAS EMPRESAS Y/O ENTIDADES DE HOSTELERÍA Y TURISMO

1. El concepto de calidad y excelencia en el servicio hostelero y turístico.
2. Sistemas de calidad: implantación y aspectos claves.
3. Aspectos legales y normativos
4. El plan de turismo español Horizonte 2020

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA ORGANIZACIÓN HOSTELERA Y TURÍSTICA

1. Organización de la calidad
2. Gestión por procesos en hostelería y turismo



UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS Y PRODUCTOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO.

1. Procesos de producción y servicio
2. Supervisión y medida del proceso y producto/servicio
3. Gestión de los datos
4. Evaluación de resultados

Tal vez te interese este curso: [Experto en Desarrollo del Turismo Rural y Marketing Turístico](#)

O quizá este otro: [Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

