

Procesos de control de calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Definir o realizar procesos de control de calidad de los servicios y productos de HOSTELERÍA Y TURISMO, identificando las características de calidad más significativas
- Establecer e interpretar indicadores de la calidad propios de los departamentos del área de alojamiento, y elaborar cuestionarios sencillos que permitan medir el nivel de satisfacción de los clientes con respecto a los mismos.

CONTENIDOS

1. Procesos de Producción y Servicio.
2. Supervisión y medida del proceso y producto o servicio.
3. Gestión de los datos.
4. Evaluación de los resultados.