

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.

