

Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo. HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante

Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo. HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante

Duración: 50 horas

Precio: 330 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir conocimientos del concepto de calidad y sus implicaciones en el funcionamiento de una empresa turístico-hostelera, incluyendo el reconocimiento de modelos de calidad y su implantación. También busca facilitar los conocimientos necesarios para el funcionamiento de la empresa, desde el punto de vista de la calidad, y sus procesos de producción para pasar a identificar los mecanismos de organización y control de la gestión de la calidad, su medición y evaluación.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo

El concepto de calidad y excelencia en el servicio hostelero y turístico.

Sistemas de calidad: implantación y aspectos clave.

Aspectos legales y normativos.

El Plan del Turismo Español Horizonte 2020.

La gestión de la calidad en la organización hostelera y turística

Organización de la calidad (enfoque de los sistemas de gestión de la organización. Compromiso de la dirección. Coordinación. Evaluación).

Gestión por procesos en hostelería y turismo (identificación de procesos. Planificación de procesos. Medida y mejora de los procesos).

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

© icaformación2026

Procesos de producción y servicio (comprobación de la calidad. Organización y métodos de comprobación de la calidad).

Supervisión y medida del proceso y producto o servicio (satisfacción del cliente. Supervisión y medida de productos/servicios).

Gestión de los datos (objetivos, sistema de información de la calidad a la dirección. Informes. La calidad asistida por ordenador. Métodos estadísticos).

Evaluación de resultados. Propuestas de mejora.

© icaformación2026