

PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO (UF0049)

Aprende a analizar, implantar y supervisar **sistemas de gestión de calidad** para garantizar la excelencia operativa y la máxima satisfacción del cliente en el sector. Con la **UF0049 – Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo** (60 horas) adquirirás los conocimientos necesarios para aplicar normativas vigentes, optimizar el rendimiento de los equipos y consolidar una cultura de mejora continua en cualquier establecimiento.
Durante la formación aprenderás a trabajar con **técnicas de control, medición y evaluación de procesos** , identificando desviaciones y aplicando indicadores clave que aseguren la fiabilidad de los productos y servicios ofrecidos. También conocerás en profundidad los distintos modelos de acreditación, certificación y excelencia empresarial (como las normas ISO o el modelo EFQM), adaptando cada estándar a las características específicas del negocio hostelero o turístico.
Además, aprenderás a **gestionar la atención al cliente, la resolución de incidencias y el análisis de costes** derivados de la no calidad para impulsar la rentabilidad y competitividad de la empresa. Una formación práctica para desarrollar tus competencias en **supervisión y excelencia turística** , y asegurar experiencias memorables y altos estándares de servicio en cualquier entorno profesional.
Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 480 €

Categorías: Presencial
Etiquetas: Hostelería

CONTENIDOS

UF0049: PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO
• UD1: La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo.
• UD2: La gestión de la calidad en la organización hostelera y turística.
• UD3: Procesos de control de calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo.

METODOLOGÍA

Las sesiones formativas se imparten de forma presencial en nuestras aulas, guiadas por un/a docente especialista que combina explicación teórica, ejercicios prácticos y actividades colaborativas en el aula. Todos los docentes disponen de gran experiencia en el sector.

Sesiones de tutoría
El alumnado puede plantear dudas y recibir orientación personalizada durante las clases y, en su caso, tutorías personalizadas con el/la docente.

Sistema de evaluación
La evaluación es continua. El alumno realizará actividades y/o pruebas al finalizar los temas o unidades, y, cuando proceda, una prueba final para comprobar la adquisición de los contenidos.

Requisitos técnicos
El centro proporciona el equipamiento necesario (ordenadores, software y conexión a internet) en el aula. El alumnado no necesita aportar equipo propio, salvo que lo desee de forma voluntaria.

Material didáctico y recursos
El material didáctico se entregará en formato libro, manual impreso y/o documentación digital, según las características del curso.

Kit corporativo
En los cursos presenciales se entrega un kit corporativo del centro, cuyo contenido puede variar en función de la duración de la acción

formativa y puede incluir: mochila, pendrive, libreta y bolígrafo.

SALIDAS PROFESIONALES

-Responsable o técnico de calidad en empresas de hostelería y turismo
-Supervisor de servicios en hoteles, restaurantes y alojamientos turísticos
-Coordinador de mejora continua y excelencia operativa en el sector turístico
-Gestor de atención al cliente y control de satisfacción en establecimientos hosteleros
-Auditor interno de sistemas de calidad y normas ISO/Q de Calidad Turística
-Jefe de sala, recepción o departamentos operativos con funciones de supervisión
-Consultor de calidad y certificación para empresas turísticas y hosteleras
-Técnico en entidades públicas o privadas de promoción y gestión de destinos turísticos