



Guía docente				
Datos Identificativos			2021/22	
Asignatura (*)	Gestión de Calidad	Código	662G01033	
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptorios				
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos
Grado	1º cuatrimestre	Cuarto	Obligatoria	6
Idioma	CastellanoGallego			
Modalidad docente	Híbrida			
Prerrequisitos				
Departamento	Humanidades			
Coordinador/a	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es	
Profesorado	de Carreño de Vicente, Mercedes	Correo electrónico	m.decarreno@udc.es	
	Rivas Iglesias, Carlos Alberto		c.rivas@udc.es	
Web				
Descripción general	Esta materia se concibe como un estudio introductorio, pero exhaustivo, sobre la gestión de la calidad total, los modelos de calidad, normas de aseguramiento y organismos de acreditación, normalización y certificación en el ámbito turístico. También se aborda la cuestión de las herramientas básicas para la gestión y evaluación de la calidad.			



Plan de contingencia	<p>1. Modificaciones en los contenidos No hay cambios.</p> <p>2. Metodologías *Metodologías docentes que se mantienen - Trabajo tutelado en equipo (máx. 5 personas) - Trabajos individuales - Prueba Objetiva *Metodologías docentes que se modifican - ?SESIÓN MAGISTRAL?, se sustituye la presencia física del profesor/a por la presencia virtual vía Microsoft Teams. Asimismo, se abrirá un foro de dudas en Moodle y se colgarán pequeños vídeos tutoriales en dicha plataforma y en Stream. - ?TRABAJOS TUTELADOS?, se sustituye la exposición presencial de los mismos por el alumnado, por la exposición a través de Microsoft Teams.</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada al alumnado Herramienta: Moodle, Microsoft Teams, Stream y correo electrónico. En cuanto a la temporización: el alumnado puede contactar con el profesor/a, tanto en horas de clase como fuera de ellas, para concertar tutorías, ya que está su disposición.</p> <p>4. Modificaciones en la evaluación Metodología/ Peso en la calificación/ Descripción - Trabajo en equipo / 20% / Trabajo tutelado en equipo (máx. 5 personas). - Trabajo individual / 20% / Trabajo tutelado individual. - Prueba Obxetiva / 60% /</p> <p>Con todo, no se considerará superada la materia, si en el trabajo en equipo y en el trabajo individual no se obtiene un mínimo de puntuación de 0,5 sobre 2 puntos totales en cada uno, y en la prueba objetiva un mínimo de 2,5 puntos sobre 6 puntos totales. En caso de que el alumnado no entregara los trabajos tutelados o no llegase a la nota mínima exigida, la Prueba Objetiva tendrá un peso en la calificación del 100%, es decir, que para superar la materia, se precisa obtener 5 puntos sobre 10 en la misma.</p> <p>El alumnado que no se presente a la Prueba Objetiva (independientemente de la convocatoria de que se trate), será calificado con un "NP" (No Presentado), aún en el caso de haber realizado, presentado y expuesto trabajos tutelados u otras actividades que computen en la evaluación.</p> <p>*Observaciones de evaluación: La entrega de los trabajos se realizará a través de la plataforma Moodle.</p> <p>En la Segunda Oportunidad, el alumnado deberá entregar, a través de la plataforma Moodle, un Trabajo individual sobre un tema propuesto por el profesorado, con un peso en la calificación del 100%, es decir, que para superar la materia, será preciso obtener 5 puntos sobre 10 en el mismo.</p> <p>El alumnado que no presente el Trabajo individual será calificado con un "NP" (No Presentado).</p> <p>5. Modificaciones de la bibliografía el webgrafía No hay cambios.</p>
-----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Competencias / Resultados del título	
Código	Competencias / Resultados del título
A6	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
A18	Identificar y gestionar espacios y destinos turísticos.



A19	Gestionar el territorio turístico de acuerdo con los principios de sostenibilidad.
A32	Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.
A35	Motivación por calidad.
B1	Capacidad de análisis y síntesis.
B2	Comunicación oral y escrita en lengua nativa.
B3	Resolución de problemas.
B4	Razonamiento crítico.
B5	Compromiso ético.
B6	Aprendizaje autónomo.
B7	Adaptación a nuevas situaciones.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.
C2	Dominar la expresión y la comprensión de forma oral y escrita de un idioma extranjero.
C3	Utilizar las herramientas básicas de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de su profesión y para el aprendizaje a lo largo de su vida.
C4	Desarrollarse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática y solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común.
C5	Entender la importancia de la cultura emprendedora y conocer los medios al alcance de las personas emprendedoras.
C6	Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse.
C7	Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida.
C8	Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad.

Resultados de aprendizaje			
Resultados de aprendizaje	Competencias / Resultados del título		
Conocimiento y aplicación de los distintos conceptos, sistemas de calidad existentes y terminología técnica empleada en el campo de los servicios turísticos.	A6 A18 A19 A35	B1 B4 B5 B7	C2 C3 C4 C5 C8
Conocimiento y utilización de los principales técnicos y herramientas básicas relacionadas con los sistemas de gestión de la calidad y la satisfacción del cliente/a.	A6 A32 A35	B2 B3 B5 B6	C1 C3 C6 C7

Contenidos	
Tema	Subtema
TEMA 1.- LA CALIDAD EN LOS SERVICIOS	1.1.- Antecedentes históricos 1.2.- Concepto de Calidad 1.2.1.- Gestión de la Calidad Total (TQM) 1.2.2.- Servucción 1.2.3.- Quality for Effort 1.3.- Características de la Calidad en los servicios



TEMA 2.- OBJETIVOS DE LA CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">2.1.- Lectura. Introducción.2.2.- Competitividad y Calidad en la NET2.3.- Objetivos de la Calidad2.4.- Gestión por Procesos: BPM (Business Process Management)2.5.- Calidad interna<ul style="list-style-type: none">2.5.1.- Cliente Interno, comunicación2.5.2.- Resistencia al cambio (lecturas)2.6.- Calidad Externa
TEMA 3.- LOS MAESTROS DE LA CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">3.1.- Introducción3.2.- William Edwards Deming3.3.- Joseph Moses Juran3.4.- Philip B. Crosby3.5.- Kaoru Ishikawa3.6.- Armand V. Feigenbaum3.7.- Genichi Taguchi
TEMA 4.- IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">4.1.- Implementación de un Sistema de Calidad. Fases4.2.- Documentación de un Sistema de Calidad4.3.- Manual de Calidad4.4.- Manual de Procedimientos4.5.- Registros de Calidad4.6.- Gestión de la documentación (control documental)
TEMA 5.- INDICADORES DE CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">5.1.- ¿Qué es un indicador de calidad?5.2.- Características, temporalidad y objetivos5.3.- Tipos de indicadores de calidad5.4.- Fuentes de información de los indicadores<ul style="list-style-type: none">5.4.1.- Sistema de Quejas y Sugerencias5.4.2.- Sistema de Encuestación (Cuestionarios). Ejemplos.5.5.- Componentes de un indicador de calidad5.6.- Implantación y gestión de los indicadores5.7.- Ficha del indicador5.8.- Sistema de Indicadores5.9.- Análisis de resultados del Sistema de Indicadores5.10.- Problemas
TEMA 6.- HERRAMIENTAS DE LA GESTIÓN DE LA CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">6.1.- PECEI (Plan Empresarial de Comunicación Interdepartamental)6.2.- PDCA o Rueda de Deming6.3.- Diagramas de flujo6.4.- Hojas de Control, de Recogida de Datos o de Control6.5.- Histogramas6.6.- Diagrama Causa-efecto, de Espina de pescado o de Ishikawa<ul style="list-style-type: none">6.6.1.- Brainstorming6.7.- Diagrama de Pareto6.8.- Gráficos de control (Tratamiento global da información)
TEMA 7.- BENEFICIOS Y COSTES DE LA CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">7.1.- Beneficios de la Calidad7.2.- Coste Total de la Calidad7.3.- Distribución típica del coste total de la calidad7.4.- El coste por error o de la no calidad7.5.- Cálculo del coste por error o de la no calidad<ul style="list-style-type: none">7.5.1.- Problemas7.6.- Reducción de los costes totales de la calidad



TEMA 8.- SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO Y MODELOS DE CALIDAD TOTAL	8.1.- Enfoques adoptados por los sistemas de calidad 8.2.- Sistemas de Aseguramiento de la calidad 8.2.1.- Organismos de Normalización y Certificación (español, europeo e internacional) 8.2.2.- Intentos de normalización a nivel europeo e internacional en el sector de los servicios turísticos 8.2.3.- Las normas ISO 9000 8.2.4.- SIGMA: Sistema de Gestión Ambiental (Environment Management System): ISO 14001 y Reglamento Comunitario Eco-Management and Audit Scheme 8.2.5.- Agenda Local 21 8.2.6.- Agenda 2030 para el desarrollo sostenible 8.2.7.- Agenda Urbana Española 8.3.- Los Modelos de Calidad Total: (Malcolm Baldrige, Deming, EFQM y FUNDIBEQ)
TEMA 9.- LA CALIDAD EN EL ESPACIO O DESTINO TURÍSTICO	9.1.- Espacio o Destino Turístico 9.1.1.- Agentes y sus intereses 9.1.2.- Tipologías de Espacios Turísticos 9.1.3.- Compatibilidad Espacial y Temporal de Mercado 9.2.- Estudio de las necesidades del turista en el proceso de consumo de un espacio turístico 9.3.- Espacio Turístico como Servicio Turístico global 9.3.1.- Desarrollo de una Ventaja inimitable 9.4.- Qué es Calidad? 9.5.- La Calidad como satisfacción del cliente 9.6.- Objetivos de Calidad en un espacio turístico 9.7.- Modelo conceptual de la calidad del Servicio 9.8.- Marcas y Sellos Turísticos 9.9.- Once Mandamientos para la obtención de la Calidad en un Espacio Turístico
10.- LA CALIDAD TURÍSTICA EN ESPAÑA. ENFOQUE SECTORIAL: SISTEMAS DE CALIDAD EN SUB-SECTORES TURÍSTICOS. EVOLUCIÓN	10.1.- Introducción. Cronograma 10.2.- El Sistema de Calidad del Sector Hotelero Español (Q de Calidad) y el Instituto para la Calidad Hotelera Española (ICHE) 10.2.1.- Herramientas desarrolladas dentro del marco del Sistema de Calidad Turística Española 10.3.- Sistemas de Calidad en otros sub-sectores turísticos. INCAVE, ICRE, ? 10.4.- El Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) 10.4.1.- Empresas Turísticas certificadas en Galicia 10.5.- ICTE y AENOR (hoy UNE) 10.5.1.- Conversión de la Q de Calidad en normas UNE 10.6.- ISO/TC 228 Turismo y Servicios relacionados (2005) 10.6.1.- Grupos de trabajo y normas publicadas 10.7.- Ciudades Inteligentes (CTN 178) 10.7.1.- Destinos Turísticos Inteligentes
11.- LA CALIDAD TURÍSTICA EN ESPAÑA. ENFOQUE DESTINO	11.1.- Planes en Destino 11.1.1.- Impulsor, financiación y solicitud 11.2.- PET's 11.3.- PDT's 11.4.- PICTE 2000-2006 11.5.- PDPT's 11.6.- Iniciativa de Modernización de Destinos Turísticos Maduros 11.7.- Plan del Turismo Español Horizonte 2020 11.8.- PCPT's



12.- SISTEMA DE CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA	12.1.- SCTE Sectores (Q) 12.2.- SCTE Destinos (SICTED) 12.3.- SCTE Buenas Prácticas (MACT) 12.4.- SCTE Capital Humano (Anfitriones ? Cultura del Detalle) 12.5.- SCTE Embellecimiento (Anfitriones ? Destino en Detalle) 12.6.- SCTE Internacional
--------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Planificación				
Metodologías / pruebas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciales y virtuales)	Horas trabajo autónomo	Horas totales
Sesión magistral	A6 A18 A19 A35 B5 C5 C7 C8	31	43	74
Solución de problemas	A18 A19 A32 B1 B3 B4 C4 C6	9	15	24
Trabajos tutelados	B4 B6 B7 C1 C2 C3	2	24	26
Prueba objetiva	A6 A18 A19 B1 B2 B3	2	20	22
Atención personalizada		4	0	4

(*) Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos

Metodologías	
Metodologías	Descripción
Sesión magistral	Exposición oral por parte del profesor/a de los aspectos fundamentales de la materia. Las exposiciones se complementarán con el uso de medios audiovisuales y la introducción de algunas preguntas dirigidas al estudiantado, con la finalidad de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje.
Solución de problemas	Conjunto de pruebas prácticas que sirven para ir preparando la evaluación de los conocimientos que tiene el alumnado de la materia, a lo largo del curso.
Trabajos tutelados	El alumnado realizará diferentes trabajos sobre temas específicos recomendados por el profesorado. El trabajo tutelado se realizará, a ser posible, en grupos de no más de cinco alumnos/as y se mantendrán reuniones periódicas con el profesorado para su seguimiento.
Prueba objetiva	Al final del cuatrimestre se celebrará una prueba escrita de contenido teórico-práctico, para valorar la correcta comprensión y aplicación de los contenidos de la materia por parte del alumnado.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Trabajos tutelados	Se conciben como horas de trabajo presencial con el profesor/la por parte del alumno/a, para el seguimiento y orientación del mismo/a. Implican participación obligatoria para el alumnado. En cuanto al estudiantado con reconocimiento de dedicación a tiempo parcial y dispensa académica de exención de asistencia, la atención personalizada se podrá llevar a cabo, según los casos y de acuerdo con el profesorado, a través de correo electrónico, del campus virtual o medios similares.

Evaluación			
Metodologías	Competencias / Resultados	Descripción	Calificación



Trabajos tutelados	B4 B6 B7 C1 C2 C3	Se tendrá en cuenta en su valoración: la exposición, la capacidad de recopilación, la capacidad de síntesis, la aportación personal, el rigor y la actualización de las fuentes utilizadas. Se tratará de fomentar el trabajo en equipo, por lo que el trabajo final de curso se realizará en grupos de no más de cinco alumnos. El plazo y el modo de entrega serán de obligado cumplimiento.	20
Prueba objetiva	A6 A18 A19 B1 B2 B3	La prueba escrita de contenido teórico-práctico consistirá en la resolución de ejercicios breves y/o respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.	80

Observaciones evaluación

Según la participación del alumnado en la materia, la evaluación considera dos opciones:

Opción A (Primera Oportunidad 1ª Convocatoria).- Para el alumnado que asiste/participa en las actividades de clase (alumnos/as que acrediten su asistencia, por lo menos, al 85% de las clases) y para el alumnado con reconocimiento de dedicación a tiempo parcial y dispensa académica de exención de asistencia (según la normativa aplicable)

1) Trabajos tutelados 20%

2) Prueba Objetiva 80%.

Dicha prueba objetiva, abarcará toda la materia y consistirá en la resolución de ejercicios breves, responde a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.

La planificación expuesta en esta guía docente supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los Trabajos tutelados y de la Prueba Objetiva.

En el conjunto de las dos partes (20% y 80%), el alumnado deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

No obstante, no se considerará superada la materia, si nos Trabajos tutelados no se obtiene un mínimo de puntuación de 0,8 sobre 2 puntos totales, y en la Prueba Objetiva un mínimo de 3,2 puntos sobre 8 puntos totales.

Opción B (Primera Oportunidad 1ª Convocatoria).- Para el alumnado que no asiste/participa en las actividades de clase (alumnos/las que no acrediten su asistencia, por lo menos, al 85% de las clases) o no entregó alguno de los Trabajos tutelados o no llegó al mínimo de puntos exigido en ellos

1) Prueba Objetiva 100%

Dicha Prueba Objetiva única (100%), abarcará toda la materia y consistirá en la resolución de ejercicios breves, responde a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.

Esta prueba representará el 100% de la nota final. El alumnado deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

En la segunda oportunidad de la Primera Convocatoria, y en las oportunidades de ulteriores convocatorias, se aplicará el sistema de evaluación por Prueba Objetiva única (100%).

El alumnado que no se presente a la Prueba Objetiva

(independientemente de la convocatoria de que se trate), será calificado con un

"NP" (No Presentado), aún en el caso de haber realizado, presentado y

expuesto trabajos tutelados u otras actividades que computen en la evaluación

Implicaciones del plagio: "La realización fraudulenta de las pruebas o actividades de evaluación implicará directamente la cualificación de suspenso '0' en la materia en la convocatoria correspondiente, invalidando así cualquier cualificación obtenida en todas las actividades de evaluación de cara a convocatoria extraordinaria".

Fuentes de información



<p>Básica</p>	<ul style="list-style-type: none">- AMAT, O. (2007). Costes de Calidad y de no Calidad (2ª edición). EADA Gestión 2000. Barcelona- CAMISÓN, C.; ROCA, V (1997). Los Costes Totales de la Calidad: Un Estudio de la Empresa Hotelera. Editorial Civitas. Madrid.- CASANUEVA ROCHA, C.; GARCÍA del JUNCO, J.; CARO GONZÁLEZ., F. J. (2000). Organización y Gestión de Empresas Turísticas. Ediciones Pirámide. Madrid- JULIA, M.; PORSCHE, F.; GIMÉNEZ, V.; VERGE, X. (2002). Gestión de Calidad aplicada a Hostelería y Restauración. Pearson Educación,S.A. Madrid- MARTÍN ROJO, I. (2014). Dirección y Gestión de Empresas del Sector Turístico. Ediciones Pirámide. Madrid- FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, M. A. (2003). El Control, Fundamentos de la Gestión por Procesos y la Calidad Total. ESIC Editorial. Madrid- TARÍ GUILLÓ, J.J.; MOLINA AZORÍN, J.F.; PEREIRA MOLINER, J. (2017). Gestión de la Calidad en el Turismo. Editorial Síntesis. Madrid
----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Complementaría

- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN (). <http://www.aenor.es>.
- ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN (). <http://www.enac.es>.
- INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA (). <http://www.ictes.es>.
- Nuevo Portal de Calidad Turística (). <http://www.calidadturistica.es>.
- MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO (). <http://www.mityc.es>.
- BOE 16-07-2005 (2005). Real Decreto 721/2005, de 20 de junio, por el que se regula la iniciativa de modernización de destinos turísticos maduros.
- BADÍA, A.; BELLIDO, S. (1999). Técnicas para la Gestión de la Calidad. Ed. Tecnos. Madrid
- BAYÓN MARINÉ, Fernando; MARTÍN ROJO, Inmaculada (2004). Operaciones y Procesos de Producción en el sector turístico. Editorial Síntesis. Madrid
- BLASCO PERIS, A. (2002). La Empresa y el Producto Turístico. Editorial Civitas. Madrid
- COSTA, J. Mº. (1998). Gestió de la Qualitat en un mon de serveis. Ediciones Gestión 2000. Barcelona
- CUNHA, L. (2007). Introdução ao Turismo. Editorial Verbo. Lisboa
- EIGLIER, P.; LANGEARD, E. (1989). Servucción. El Marketing de servicios. McGraw-Hill. Madrid
- FAYOS-SOLÁ, E. (1994). Competitividad y Calidad en la nueva era del Turismo. Revista Estudios Turísticos, nº 123, pp. 5-10. Instituto de Estudios Turísticos
- FELIPE GALLEGO, J. (2002). Gestión de Hoteles. Una nueva visión. Thomson Editores Spain/Paraninfo,S.A. Madrid
- GÁLGANO, A. (1994). Manual de Calidad en Turismo. Editur. Barcelona
- GATELL PAMIES, J. (1994). Hotel Hotel, Marketing. CDN, Ciencias de la Dirección,S.A. Madrid
- GÓMEZ GÓMEZ, Mª. J. (1999). Sistema de Calidad para Casas Rurales. Revista Estudios Turísticos, nº 139, pp. 89-94. Instituto de Estudios Turísticos
- GORGA, V. (1999). Una aproximación a la Calidad Turística en el plano Internacional. Revista Estudios Turísticos, nº 139, pp. 35-41. Instituto de Estudios Turísticos
- HOROVITZ, J (1993). La Calidad del Servicio. McGraw-Hill. Madrid
- HUÉSCAR, A. (1993). Nuevo marco conceptual del Turismo. Revista Estudios Turísticos, nº 117, pp. 23-48. Instituto de Estudios Turísticos
- IGLESIAS TOBAR, J. R.; TALÓN, P.; GARCÍA-VIANA, R. (2007). Comercialización de Productos y Servicios Turísticos. Editorial Síntesis. Madrid
- JAMES, P. (1997). Gestión de la Calidad Total. Un texto introductorio. Prentice Hall Iberia. Madrid
- JUAN MARTÍNEZ, F.; SOLSONA MONZONÍS, J. (2000). Alojamiento Turístico Rural. Gestión y Comercialización. Editorial Síntesis,S.A. Madrid
- LLORÉNS MONTES, F. J.; FUENTES FUENTES, Mª A. (2001). Calidad Total. Fundamentos e Implantación. Editorial Pirámide. Madrid
- MARTÍN VALLES, D. (1999). Calidad en los Servicios. Una aproximación metodológica. Revista Estudios Turísticos, nº 139, pp. 15-33. Instituto de Estudios Turísticos
- MEMBRADO MARTÍNEZ, J. (1996). Modelo Europeo de Calidad Total para empresas hoteleras. Revista Estudios Turísticos, nº 132, pp. 7-29. Instituto de Estudios Turísticos
- MONCADA, A. (1999). Bosquejo Histórico de las Normas ISO 9000. Suplemento de Calidad del Periódico Excelsior del 02-07-1999. Méxicoad del
- NAVARRO DE VEGA, A. (1999). Plan de Calidad Turística Española. Revista Estudios Turísticos, nº 139, pp. 5 13. Instituto de Estudios Turísticos
- OMT (1998). Introducción al Turismo. OMT. Madrid
- ORDOZGOITI, E. (1999). Normalización en Servicios Turísticos. Revista Estudios Turísticos, nº 139, pp. 43-52. Instituto de Estudios Turísticos
- PRADOS PÉREZ, E. (2000). Estrategias de calidad en el sector turístico español: situación actual y perspectivas de futuro. Revista Gestión de Hoteles y Empresas Turísticas: nº 4, pp. 22-31. Editorial Alción. Madrid
- ROSANDER, A. C. (1992). La Búsqueda de la Calidad en los Servicios. Ed. Díaz de Santos. Madrid
- SENLLE, A.; BRAVO, O. (1996). La Calidad en el Sector Turístico. Ediciones Gestión 2000. Barcelona
- UGALDE, V.; NAVARRO, L. (1999). El ICHE y el Sistema de Calidad del Sector Hotelero Español. Revista Estudios

Turísticos, nº 139, pp. 53-63. Instituto de Estudios Turísticos

- VALLS, J-F (2004). Gestión de Empresas de Turismo y Ocio. El arte de provocar la satisfacción. Ediciones Gestión 2000. Barcelona
- ZEITHAML, V. A.; PARASURAMAN, A.; BERRY, L.L. (1993). Calidad Total en la Gestión de Servicios. Ed. Díaz de Santos. Madrid
- ZEITHAML, V. A.; BITNER, M. J. (1996). Services Marketing. McGraw-Hill. New York (Estados Unidos).



Recomendaciones
Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente
Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente
Asignaturas que continúan el temario
Otros comentarios

(*) La Guía Docente es el documento donde se visualiza la propuesta académica de la UDC. Este documento es público y no se puede modificar, salvo cosas excepcionales bajo la revisión del órgano competente de acuerdo a la normativa vigente que establece el proceso de elaboración de guías