

SELLOS DE CALIDAD

OBJETIVOS

- Comprender la importancia de los sellos de calidad en el sector hostelero como herramienta de mejora continua, diferenciación y fidelización del cliente.
- Conocer los principales sellos de calidad nacionales e internacionales aplicables a hostelería.
- Aprender los requisitos, procesos de certificación y mantenimiento de estos distintivos.
- Analizar casos reales de establecimientos certificados.
- Diseñar un plan básico de preparación para la obtención de un sello de calidad en un negocio hostelero.

CONTENIDOS

- Tipos de sellos de calidad relevante para la hostelería.
- Proceso de obtención y beneficios.
- Ejemplos de sellos de calidad como SICTED y L'Exquisit Mediterrani.
- Casos de éxito y mejores prácticas.
- Taller práctico-Plan de acción para mi negocio

PRECIO POR INSCRIPCIÓN

90 €

DOCENCIA



GEMMA MARTI PÉREZ

Profesional con una extensa trayectoria en el ámbito de la formación y la sostenibilidad. He dedicado gran parte de su carrera a la enseñanza y la capacitación.

Actualmente forma parte del equipo de Gestión del Restaurante Ulises Piga en Cullera y es CEO de Wifiled, SL, donde ha implementado estrategias de sostenibilidad y obtenido sellos de calidad como SICTED, L'Exquisit Mediterrani, Sostenibilidad 360° y Entitat Valenciana Socialment Responsable.

Su combinación de experiencia docente y compromiso con la sostenibilidad hace de ella una ponente destacada, capaz de comunicar conceptos complejos de manera clara y accesible, promoviendo un futuro mas sostenible a través de la educación y la acción práctica.