**Título: "Normas Técnicas y Criterios de Calidad en Establecimientos Turísticos: Impacto en la Operación e Intermediación Turística"**

**Objetivo:**

* Analizar las normas técnicas y criterios de calidad esenciales para los establecimientos turísticos, evaluando su influencia en la operación e intermediación turística.

**Instrucciones:**

1. **Investigación previa**: Dedica 15 minutos a revisar normas técnicas y criterios de calidad aplicables a establecimientos turísticos (hoteles, restaurantes, agencias de viajes).
2. **Selección de un establecimiento**: Elige un tipo de establecimiento turístico (alojamiento, alimentos y bebidas, ) para centrar tu análisis.
3. **Desarrollo del contenido**: En 1 hora y 15 minutos, elabora un documento que incluya los siguientes puntos:
   * Introducción breve sobre la importancia de las normas técnicas y criterios de calidad en el turismo.
   * Descripción de las normas técnicas relevantes para el establecimiento seleccionado (seguridad, higiene, accesibilidad).
   * Análisis de los criterios de calidad esenciales (atención al cliente, limpieza, variedad de servicios).
   * Evaluación de cómo estas normas y criterios influyen en la operación e intermediación turística (eficiencia en reservas, satisfacción del cliente, competitividad).

**Estructura de Presentación:**

**Portada**:

1. **Introducción**
2. Desarrollo

* **Normas Técnicas**
* **Criterios de Calidad**
* **Influencia en la Operación e Intermediación Turística**

1. **Conclusión**

Referencias bibliográfica