



Curso ON-LINE

# GESTIÓN DE LA CALIDAD (ISO 9001:2015) EN HOSTELERÍA

---

Titulación expedida por la Universidad Antonio de Nebrija  
en colaboración con AGRUPACIÓN VÉRTICE<sup>1</sup>

## OBJETIVOS



- Dar a conocer a los trabajadores los **objetivos y beneficios** de la implantación de un sistema de calidad en la empresa hostelera.
- Dar a conocer los **principios de la norma ISO 9001** así como las distintas fases de la implantación del sistema de calidad.
- Explicar las **diferencias de los sistemas de calidad** en las distintas áreas de actividad económica.
- Proporcionar a los trabajadores la **información sobre métodos de auditoría** y las herramientas que permiten medir la calidad.
- Analizar los **criterios para implementar un programa de calidad** total en una empresa cuya actividad principal es la hostelería.
- Ofrecer al trabajador una **visión práctica de la calidad** en la hostelería.

## ÍNDICE

**UD1. Normalización, Certificación y Acreditación**

**UD2. Sistemas de Gestión de la Calidad y Documentación General**

**UD3. Requisitos de la Norma ISO 9001:2015 Responsabilidad de la Dirección**

**UD4. Planificación de la Realización del Producto y Procesos Relacionados con el Cliente**

**UD5. Diseño y Desarrollo, Recursos Humanos y Compras**

**UD6. Producción y Prestación del Servicio**

**UD7. Medición, Control del Producto no Conforme, Análisis de Datos y Mejora**

**UD8. Implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad Conforme a la ISO 9001:2015**



---

**UD9. Auditoria del Sistema de Gestión de la Calidad**

**UD10. La Gestión de la Calidad según la EFQM**

**UD11. La Gestión de la Calidad según la Calidad Total**

**UD12. Costes de Calidad**

**UD13. Datos Sobre el Sector de la Hostelería**

**UD14. La Calidad en la Empresa Hostelera**

**UD15. El instituto para la calidad turística española**