



Curso ON-LINE

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

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