








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



	ONLINE		
	Duración: 75 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 75 H
	Familia: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN Área: GENERAL PRL		
	Dirigido a: - Personas empleadas, desempleadas o autónomas, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presenta o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	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 auditoria 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 el hostelería.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: UD1. Normalización, Certificación y Acreditación. UD2. sistemas de gestión de la calidad y documentación general. UD3. Requisitos de la norma ISO 9001:2015 liderazgo 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. Auditoría 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 hostelería.
- UD14. La calidad en la empresa hostelera.
- UD15. El instituto para la calidad turística española (ICTE).