

## Gestión de la Calidad ISO (9001:2015) en Hostelería



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 75 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### 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.

### CONTENIDOS

- 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

# BY URBIOLA

UD15. El instituto para la calidad turística española