

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar los diferentes modos de implementación y gestión de los sistemas de calidad en unidades de producción culinaria, justificando sus aplicaciones.

CONTENIDOS

1. Evolución histórica de la calidad. 2. El concepto de calidad en la producción y en los servicios. 3. La gestión de la calidad total. 4. Peculiaridades en la producción y servicios culinarios. 5. Sistemas y normas de calidad. 6. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española ICTE: peculiaridades en el subsector de restauración. 7. Otros sistemas de calidad. 8. La acreditación de la calidad. 9. Implementación de un sistema de calidad en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: factores clave; proyecto, programas y cronograma. 10. Especificaciones y estándares de calidad, normas, procedimientos e instrucciones de trabajo. 11. Gestión de la calidad en restauración. La gestión por procesos. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad. 12. La mejora continua y los planes de mejora. Los grupos de mejora. Las herramientas básicas para la mejora de la calidad. 13. La evaluación de la satisfacción del cliente. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias. 14. Gestión documental del sistema de calidad. 15. Evaluación del sistema de calidad. Autoevaluaciones y auditorías. Procesos de certificación.

