

Gestión de la Calidad ISO 9001 en Hostelería.
A distancia | 80 h



GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 EN HOSTELERÍA

El curso de **Gestión de la Calidad ISO 9001 en Hostelería** da a conocer los principios de la norma ISO 9001 así como las distintas fases de la implantación del sistema de calidad.

En Verticetraining entendemos que la formación debe ser continuada para todos los ámbitos profesionales, y por ello ponemos a disposición de nuestros alumnos unos contenidos perfectamente estructurados.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a distancia con apoyo on line. El alumno contará con un temario actual y completo, además de un acompañamiento constante en sus progresos a través de un sistema de tutorías (vía telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos.

La calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

OBJETIVOS:

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.

Ofrecer al trabajador una visión práctica de la calidad en la hostelería.

PROGRAMA:

Tema 1.- Normalización, certificación y acreditación.

Tema 2.- Sistemas de gestión de la calidad y documentación general.

Tema 3.- Requisitos de la norma ISO 9001:2008 responsabilidad de la dirección.

Tema 4.- Planificación de la realización del producto y procesos relacionados con el cliente.

Tema 5.- Diseño y desarrollo, recursos humanos y compras.

Tema 6.- Producción y prestación del servicio.

Tema 7.- Medición, control del producto no conforme, análisis de datos y mejora.

Tema 8.- Implantación de un sistema de gestión de la calidad conforme a la ISO 9001:2008.

Tema 9.- Auditoría del sistema de gestión de la calidad.

Tema 10.- La gestión de la calidad según la EFQM.

Tema 11.- La gestión de la calidad según la calidad total.

Tema 12.- Costes de calidad.

Tema 13.- Datos sobre el sector hostelería.

Tema 14.- La calidad en la empresa hostelera.

Tema 15.- El Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).

PRECIO:

Si es trabajador asalariado de una empresa con centro de trabajo en España, consúltenos la posibilidad de **subvención 100% del curso**.

Si desea el curso de forma privada, como particular, el precio es de **336 €**

DURACIÓN:

80 horas.

OBSERVACIONES:

El curso dará comienzo cuando el alumno formalice la matrícula.

DIPLOMA ACREDITATIVO:

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado propio de Vértice Training que acredite la realización de **80** horas de curso.

INSCRIPCIÓN Y FORMAS DE PAGO:

Para matricularse deberá rellenar el formulario de matriculación que encuentra pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria o Ingreso en cuenta.-
- Cargo en cuenta.-
- Tarjeta de crédito.-

**Todos los envíos que se realicen fuera de la Península, tienen un gasto adicional.*

Cursos profesionales



Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



Madrid: C/ Magallanes, 1 - 28015

Málaga: C/ Alonso de Palencia, 15
29007 - Málaga



Tlf: 902 500 378

Fax: 902 510 044



E-mail: informacion@verticetraining.com

Perteneciente a:

