



Procesos de gestión de calidad en 22

Sku: UF0049_V2

Horas: 50

OBJETIVOS

Analizar sistemas y planes de calidad aplicables a empresas de 22, Definir o realizar procesos de control de calidad de los servicios y productos de 22 identificando las características de calidad más significativas, Evaluar los resultados de los datos obtenidos durante los procesos de control de productos o servicios del sector de 22 proponiendo actuaciones para la mejora continua,

CONTENIDOS

Tema 1. La Cultura de la Calidad en las Empresas y/o Entidades de 22. 1.1. El concepto de calidad y excelencia en el servicio hostelero y turístico 1.2. Sistemas de calidad: implantación y aspectos claves 1.3. Aspectos legales y normativos 1.4. Plan de Turismo Español Horizonte 2020 Tema 2. La Gestión de la Calidad en la Organización Hostelera y Turística. 2.1. Organización de la calidad 2.2. Gestión por procesos en 22 Tema 3. Procesos de Control de Calidad de los Servicios y Productos de 22. 3.1. Procesos de Producción y Servicio 3.2. Supervisión y medida del proceso y producto o servicio 3.3. Gestión de los datos 3.4. Evaluación de los resultados