



# Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria

**Sku:** CT0389

**Horas:** 26

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1. Evolución histórica de la calidad. 1.1. El concepto de calidad en la producción y en los servicios. 1.1. El concepto de calidad en la producción y en los servicios. Continuación 1.2. La gestión de la calidad total. 1.2. La gestión de la calidad total. Continuación 1.3. Peculiaridades en la producción y servicios culinarios. 1. Evolución histórica de la calidad. Continuación 1.1. El concepto de calidad en la producción y en los servicios. 1.1. El concepto de calidad en la producción y en los servicios. Continuación 1.2. La gestión de la calidad total. 1.2. La gestión de la calidad total. Continuación 1.3. Peculiaridades en la producción y servicios culinarios. 2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española. 2.1. Sistemas y normas de calidad. 2.1. Sistemas y normas de calidad. Continuación 2.2. Peculiaridad en el subsector de la restauración. 2.2. Peculiaridad en el subsector de la restauración. Continuación 2.3. Otros sistemas de calidad. 2.3. Otros sistemas de calidad. Continuación 2.4. La acreditación de la calidad. 2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española. Continuación 2.1. Sistemas y normas de calidad. 2.1. Sistemas y normas de calidad. Continuación 2.2. Peculiaridad en el subsector de la restauración. 2.2. Peculiaridad en el subsector de la restauración. Continuación 2.3. Otros sistemas de calidad. 2.3. Otros sistemas de calidad. Continuación 2.4. La acreditación de la calidad. 3. Sistema de calidad en producción y servicio culinarios. 3.1. Factores clave. 3.2. Proyecto. 3.2. Proyecto. Continuación 3.3. Programas. 3.3. Programas. Continuación 3.4. Cronograma. 3. Sistema de calidad en producción y servicio culinarios. Continuación 3.1. Factores clave. 3.2. Proyecto. 3.2. Proyecto. Continuación 3.3. Programas. 3.3. Programas. Continuación 3.4. Cronograma. 4. Especificaciones y estándares de calidad. 4.1. Normas. 4.1. Normas. Continuación 4.2. Procedimientos. 4.3. Instrucciones de trabajo. 5. Gestión de la calidad en restauración. 5.1. Procesos. 5.1. Procesos. Continuación 5.2. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad. 5.2. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad. Continuación 6. Planes de mejora. 7. Los grupos de mejora. 8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad. 8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad. Continuación 9. Satisfacción del cliente. 9.1. Evaluación. 9.2. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas. 9.2. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas. Continuación 9. Satisfacción del cliente. Continuación 9.1. Evaluación. 9.2. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas. 9.2. Cuestionarios de

satisfacción y otras herramientas. Continuación 10. Procedimiento para el tratamiento de las quejas y sugerencias. 10. Procedimiento para el tratamiento de las quejas y sugerencias. Continuación 11. Gestión documental del sistema de calidad. 11. Gestión documental del sistema de calidad. Continuación 12. Evaluación del sistema de calidad. 12. Evaluación del sistema de calidad. Continuación