

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria

Duración: 25h

Modalidad: Online

Objetivo

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

Contenido

1. Evolución histórica de la calidad.
2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española.
3. Sistema de calidad en producción y servicio culinarios.
4. Especificaciones y estándares de calidad.
5. Gestión de la calidad en restauración.
6. Planes de mejora.
7. Los grupos de mejora.
8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad.
9. Satisfacción del cliente.
10. Procedimiento para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
11. Gestión documental del sistema de calidad.
12. Evaluación del sistema de calidad.