

Gestión de la calidad total

Aprende las herramientas de control y gestión en sistemas de alimentación.

► Descripción

En un entorno empresarial en constante cambio, garantizar la calidad en los servicios y productos es fundamental para satisfacer las demandas de clientes cada vez más exigentes. La gestión de la calidad total, con su enfoque en la mejora continua y la comunicación efectiva entre stakeholders, se ha convertido en una herramienta indispensable para alcanzar la excelencia en cualquier organización. A pesar de su relevancia, muchas empresas carecen de los conocimientos necesarios para implementar sistemas de calidad total de manera efectiva, lo que dificulta su capacidad para adaptarse a los estándares internacionales y las necesidades del mercado. Este curso te proporcionará las herramientas esenciales para comprender y aplicar el concepto de calidad total en servicios de alimentación y otros sistemas organizacionales. Aprenderás sobre el control y gestión de procesos, el enfoque hacia el cliente, y sistemas de gestión de calidad como la Norma ISO 9001:2015, posicionándote como un profesional preparado para liderar la transformación y mejora continua en tu organización. Domina las claves de la calidad total y lleva tu gestión empresarial al siguiente nivel.

► ¿Qué aprenderás?

1. Aprenderás a seleccionar las herramientas de control y gestión de sistemas de alimentación más adecuadas para distintas organizaciones, teniendo en cuenta los principios de la Calidad Total.
2. Analizarás el concepto De la Granja a la Mesa y la metodología HACCP para garantizar la inocuidad alimentaria en la industria.
3. Conocerás cómo distinguir y seleccionar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las estrategias de control más efectivas en la industria alimentaria para asegurar productos inocuos.
4. Aplicarás los principios del HACCP para la identificación y mitigación de peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos.
5. Evaluarás la implementación de la norma ISO 9001 en sistemas de gestión de calidad para mejorar la eficiencia en organizaciones de alimentos.

No pierdas esta oportunidad de mejorar tus habilidades profesionales y aumentar tu competencia en el sector. ¡Inscríbete ya en nuestro curso!

► Contenidos del curso

Unidad 1. Concepto de Calidad total

Unidad 2. Sistemas de gestión de la calidad

Unidad 3. Calidad Total en los servicios de alimentación, control y gestión de los procesos
- Parte I

Unidad 4. Calidad Total en los servicios de alimentación, control y gestión de los procesos
- Parte II

Unidad 5. Norma ISO 9001:2015

► Cuerpo Docente

Pablo Sanchez