

2017



CURSO DE DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD TURÍSTICA Turismo Industrial

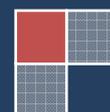


ICTE FORMACIÓN
Instituto para la Calidad Turística Española

Inicio 4 y 5 de Abril

Duración: 12 horas

formacion@icte.es
www.calidaduristicaahoy.es
Tel. 915 331 000



RESUMEN

| MODALIDAD | DURACIÓN | INVERSIÓN | FECHA |
|-------------------------------|----------|-------------------------|----------------|
| Presencial o in company | 12 horas | 650€ (exento de IVA) | 4 y 5 de Abril |

Incluye: docencia, material técnico actualizado, certificado de asistencia y participación en formato digital, y cafés para los cursos presenciales. Formación exenta de IVA.

(*) La primera y la segunda inscripción están sujetas al importe general, por lo que los descuentos se aplicarán a partir de la siguiente escala:

- Desde la 3ª hasta la 5ª inscripción enviada por la misma empresa/particular: 10% sobre el importe total de cada curso
- A partir de la 5ª inscripción enviada por la misma empresa/particular: 15% sobre el importe total de cada curso

Las empresas certificadas y adheridas al ICTE que mantienen la certificación vigente de la Q de Calidad Turística dispondrán de un descuento del 10% sobre el importe total de cada curso.

Los descuentos no son acumulables.

Este curso es bonificable por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo. El ICTE gestionará en su caso dicha bonificación de forma gratuita. Consulte condiciones en la ficha de inscripción.

DIRIGIDO A

Destinado a profesionales con múltiples perfiles que sean responsables de calidad, técnicos, consultores o profesionales implicados en la implantación de un sistema de gestión de la calidad. El curso aporta los conocimientos para desarrollar la gestión y coordinación de actividades para profesionales que desempeñan su actividad en la implantación de estándares de calidad de turísticos.

Requisitos:

Formación y experiencia en implantación en referenciales de gestión de la calidad (ISO 9001) SICTED, normas de calidad en servicios, etc.

OBJETIVOS

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, los conocimientos, habilidades y aptitudes necesarias para desempeñar sus funciones implantando las normas de calidad Turística reseñadas en esta oferta.

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- Conocer el Sistema de Calidad Turística Española y el proceso de obtención de marca
- Conocer en profundidades las normas turísticas reseñadas en la oferta
- Diseñar y desarrollar manuales y procedimientos requeridos por la norma
- Conocer la legislación aplicable al sector
- Enfrentarse con éxito a una auditoría

Esta formación les capacitará para la implantación de la norma en el sector correspondiente y para asesorar de manera correcta y adecuada a sus clientes de tal forma que luego éstos puedan obtener fácilmente la certificación que otorga la marca “Q Calidad Turística”.

DIPLOMA DE APROVECHAMIENTO

Los participantes recibirán a la finalización del curso, el Diploma acreditativo de aprovechamiento del Curso Formativo en la norma correspondiente, expedido por ICTE Formación y firmado por el Director General y el Presidente.

CONTENIDOS

MÓDULO 1

- Introducción al curso
- Presentaciones y objetivos
- Sistema de Calidad Turística Española e ICTE
- Procedimientos de auditoría y certificación

MÓDULO 2

Norma correspondiente aplicada al curso

MÓDULO 3

- Reglamentación general
- Reglamentación higiénico-sanitaria: sistema de APPCC para los servicios de restauración

MÓDULO 4

- Documentación del SGC
- Política, objetivos, manual de calidad
- Procedimientos e instrucciones

- Indicadores y registros
- Caso práctico
- Test de evaluación

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Los cursos pueden ser impartidos presencialmente en las oficinas del ICTE, calle Raimundo Fernández Villaverde, 57 de Madrid.

Además también podrá impartirse bajo modalidad in company bajo petición y a partir de 3 alumnos. Para formación in company fuera de la ciudad de Madrid los desplazamientos y dietas no están incluidos en el precio.

INSCRIPCIÓN

Cumplimente el formulario de inscripción (anexo 1).