



CURSO DE INICIACIÓN PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL





PROGRAMA DEL CURSO

- Este curso está diseñado para proporcionarte los conocimientos esenciales y las habilidades prácticas necesarias para comenzar a trabajar en Gestión de Servicios de Alimentación Institucional.



OBJETIVOS DEL CURSO



- Comprender los fundamentos, funciones y desafíos de la Alimentación Institucional.
- Conocer el proceso de inserción laboral en este campo.
- Explorar en detalle las funciones y habilidades necesarias de un administrador de Servicios de Alimentación Institucional.
- Aprender conceptos clave de Management.
- Descubrir quién es el cliente y cómo satisfacer sus necesidades de manera efectiva.
- Reconocer las funciones y tareas relacionadas a la gestión del recurso humano.
- Describir las tareas a realizar en tu primer día de trabajo en un servicio.
- Conocer los diferentes tipos de menús que pueden ofrecerse en un Servicio de alimentación.
- Interiorizar acerca de la gestión de materia prima y cómo se realizan los pedidos de mercadería y los controles de stock.
- Proporcionar conocimientos fundamentales sobre los procesos operativos o subsistemas de un servicio, así como los controles de calidad e inocuidad dentro del mismo.
- Brindar las bases para la gestión financiera y la facturación del servicio.

PROGRAMA



- Módulo 1: Aspectos Clave y Estrategias de Empleo: Fundamentos de Alimentación Institucional y consejos prácticos para el proceso de inserción laboral.
- Módulo 2: Gestión efectiva del servicio y conceptos de Management: Conceptos básicos de Management que debes conocer y su aplicación en el servicio de alimentación; y las funciones y habilidades del administrador del servicio. Subsistemas y procesos operativos.
- Módulo 3: Tu Primer Día en Acción: Consejos Prácticos para el Inicio en un Servicio de Alimentación. Instalaciones, equipamiento, y conocer a nuestro cliente.
- Módulo 4: Claves para la Gestión del Personal: Modalidades de contrato del personal y normativa laboral, funciones del personal y tareas de gestión de personal a cargo.
- Módulo 5: Menú: Formatos, características, ventajas y componentes. Tips de planeamiento de menú.

- Módulo 6: Materia Prima, Inventarios y Logística de Pedidos: Cómo realizar los pedidos de materia prima; logística y control de inventario.
- Módulo 7: Calidad e Inocuidad: Peligros en los alimentos; Contaminación cruzada y Enfermedades Transmitidas por Alimentos; BPM; POES.
- Módulo 8: El Servicio: Comportamiento del personal y del administrador, presentación del menú y características fundamentales en esta etapa.
- Módulo 9: Costos: Conceptos generales acerca de estructura de costos en Alimentación Institucional.
- Módulo 10: Proceso de Facturación: acciones y rol del administrador en esta etapa. El mantenimiento en una operación gastronómica.



TEMAS INCLUIDOS

Introducción a la Alimentación Institucional; Búsqueda de empleo; Selección y Remuneración; Funciones y tareas del Administrador; Conceptos de Management y Organigramas; Pasos del proceso administrativo; Cómo funciona un Servicio de Alimentación: Procesos Operativos o Subsistemas; Cómo actuar en tu primer día en el servicio; Instalaciones y equipamiento gastronómico; Conoce a tu cliente y el Pliego licitatorio; El Personal a cargo y sus modalidades de trabajo, Asistencia y Francos del personal, sus Funciones y qué son las diferencias de categoría, qué es y cómo se hace la Planilla de Novedades, cómo se aplican las Sanciones disciplinarias. El Menú cíclico, Recetas estandarizadas; El menú según tipo de servicios, Menú Especiales y consejos para armar el menú. Materia prima que se recibe en el servicio; Inventario, Cómo hacer los pedidos; cómo recepcionar y almacenar correctamente la mercadería. Calidad: Manual de Calidad, Peligros en los Alimentos y ETA, Conceptos de BPM y cómo aplicarlos, Registros y planillas, POES y Auditorías. Etapa de Servicio: BPM en esta instancia, cómo debe actuar el Personal y el administrador. Conceptos de Costos: clasificación y estructura de costos del servicio y acciones aplicables para cada uno. Facturación: Registro de Ventas, Proceso de Facturación; Información adicional y Reflexión final.



LECTURA POR



Natalia Vázquez

- Lic. en Nutrición graduada con honores, con más de 14 años de experiencia en Gestión de Servicios de Alimentación Institucional
- Nutricionista en Ford Argentina (5K raciones diarias)
- Auditora del Servicio de Alimentación en farmacéutica multinacional Roche.
- Experiencia en comedores hospitalarios.
- Docente Universitaria, Diplomada en didáctica y pedagogía.
- Auditora BPM e ISO 9001, Participación, experiencia y capacitación en Certificaciones alimentarias de Calidad/ Seguridad y Medio Ambiente.
- Cursando Maestría en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria (hasta ago-24). Creadora de Nutrigestión.





MODALIDAD

La modalidad del curso es online asincrónico, con clases grabadas en formato video. Las mismas se toman de forma autogestionada, es decir que todo el contenido ya está cargado en la plataforma para que accedas según tus tiempos. Podrás ingresar al curso las 24 horas del día, desde tu PC o celular.

El curso no cuenta con clases sincrónicas o clases en vivo; pero cuenta con un espacio para realizar consultas referidas a cada módulo.

A QUIEN ESTA DIRIGIDO

Este curso está orientado a:

Licenciados en nutrición, licenciados en gastronomía, estudiantes del último año de estas carreras; emprendedores gastronómicos y personas vinculadas profesional o laboralmente en actividades relacionadas con la Alimentación Institucional o que aspiran a desempeñarse en esta área.



DURACIÓN

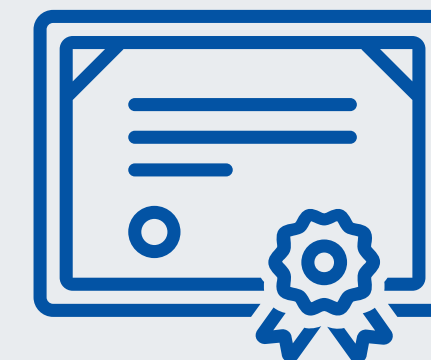
El curso se compone de más de 10 horas de clases grabadas en video, más lecturas del material anexo descargable: más de 20 documentos descargables, planillas y ejemplos. Podrás repetir los videos las veces que necesites.

RECURSOS A LOS QUE ACCEDERAS

El material y contenido al que accederás es a través de clases grabadas en formato video.; incluyendo además más de 20 documentos descargables (formato PDF y Excel). Cada módulo cuenta con un espacio para realizar tus consultas o dudas referidas al tema.

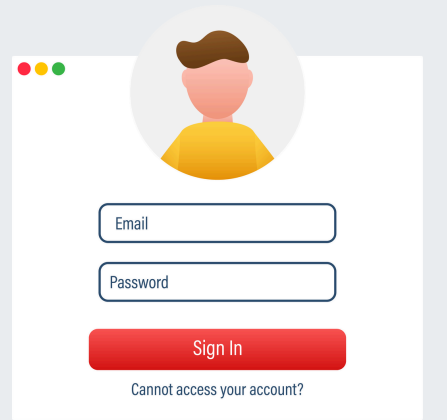
EXAMEN Y CERTIFICADO

Al finalizar el curso podrás acceder a un examen online, a partir del cual podrás descargar tu certificado de participación.





ACCESO



El acceso al curso es inmediato una vez abonado el mismo. Se ingresa a través de la plataforma web; al ingresar se te solicitará un Usuario y contraseña personal con el que crearas tu cuenta. El acceso se mantiene por 1 (un) año a partir de la fecha de compra.

REQUISITOS

No posee requisitos o conocimientos previos; únicamente conexión a internet. Una vez que abonas el curso te llegará la contraseña a tu correo y podrás acceder inmediatamente al curso desde tu cuenta, con tu usuario y contraseña desde PC o celular.

MODALIDADES DE PAGO

Para Argentina:

Pago único en pesos a través de Mercado Pago con tarjetas o dinero en cuenta.

Fuera de Argentina:

Pago único en dólares a través de PayPal.



**mercado
pago**



PayPal



¿Dudas? Contactame por mail o a traves de mis redes sociales.



nutrigestion.net



[@nutri.gestion](https://www.instagram.com/nutri.gestion)



[Nutrigestión](https://www.linkedin.com/company/Nutrigestión)



contacto@nutrigestion.net

