



***Formación en Liderazgo y
Gestión de personas en
Servicios de Alimentación
Institucional***

Programa





Este curso de está diseñado para transformar a los administradores de Servicios de Alimentos en líderes eficaces que pueden construir equipos de alto desempeño en sus operaciones gastronómicas.



A quién está dirigido

Este curso está dirigido a: Nutricionistas o 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, o que tengan personal gastronómico a cargo.

Modalidad

La modalidad del curso es ***online asincrónico***, a través de 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. El curso no cuenta con clases sincrónicas o clases en vivo.



Objetivos del Curso:

- ✓ Implementar estrategias de liderazgo efectivo para formar y desarrollar equipos de alto desempeño en operaciones gastronómicas.
- ✓ Aplicar técnicas de inteligencia emocional y habilidades blandas para manejar situaciones difíciles y mejorar las relaciones laborales.
- ✓ Aprender a gestionar el personal, resolver conflictos y formar un equipo comprometido.
- ✓ Gestionar el cambio dentro del servicio de alimentación y gestionar eficazmente la resolución de conflictos interpersonales.
- ✓ Manejar la rotación del personal, identificando y aplicando estrategias para reducirla y mejorar la retención.
- ✓ Planificar y ejecutar capacitaciones dinámicas y efectivas, alineadas con las necesidades del personal y la operación.
- ✓ Realizar evaluaciones de desempeño constructivas y productivas, utilizando modelos y plantillas de evaluación.
- ✓ Utilizar indicadores y métricas de desempeño para tu Servicio de Alimentos.
- ✓ Desarrollar e implementar planes de acción para mejorar continuamente la calidad y eficiencia del servicio.



Metódo Nutrigestión®: Formación de Equipos gastronómicos de Alto Desempeño en Servicios de Alimentación Institucionales.

- ✓ En este curso te presentaré el Método creado especialmente para ayudarte a formar un equipo de alto desempeño en tu servicio gastronómico.
- ✓ El mismo se desarrolla dentro de 4 módulos dentro del curso, propiciando técnicas, herramientas prácticas, ejemplos de casos reales y estrategias para consolidar un equipo de alto desempeño.
- ✓ Qué aprenderás con el Método:
 - ✓ Gestión de conflictos y a tratar con personas difíciles dentro de tu personal
 - ✓ Establecimiento de objetivos y normas que garanticen prácticas éticas y profesionales
 - ✓ Cómo motivar a tu equipo para que se comprometan
 - ✓ Cómo hacer que tu equipo responda a las tareas que debe realizar, de manera eficiente
 - ✓ El trato con personas que se resisten a cambios
 - ✓ Cómo desarrollar y capacitar a tu personal
 - ✓ Consejos prácticos para una gestión efectiva del personal
 - ✓ Cómo evaluar y mejorar el desempeño de tus empleados
 - ✓ Establecer métricas en tu servicio y planes de acción, *entre otros*.

Instructora: *Natalia Vázquez*

- ✓ Lic. en Nutrición graduada con honores, con experiencia en Alimentación Institucional desde el año 2010.
- ✓ Nutricionista en Servicio de Alimentación Ford Argentina (5K raciones diarias)
- ✓ Auditora en Servicio de Alimentación Roche Argentina por casi 5 años.
- ✓ Experiencia en Servicios de comedor Hospitalarios de la Ciudad de Buenos Aires.
- ✓ Docente Universitaria, Diplomada en Didáctica y Pedagogía.
- ✓ Auditora BPM e ISO 9001, en curso: Magíster en Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- ✓ Creadora de Nutrigestion.net



Acceso

El acceso a la plataforma del curso es inmediato una vez abonado el mismo y se mantiene por un año a partir de la fecha de pago. Podrás acceder las 24 hs, solo necesitas conexión a internet.

Duración

El curso se compone por más de 15 horas de clases grabadas en video, más lecturas y anexos del material descargable.

Recursos

El material y contenido al que accederás es a través de clases grabadas en formato video. Cada módulo cuenta con material descargable con el resumen de los temas vistos y otros complementos (formato PDF y planillas Excel)

Examen y Certificado

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

Temario

- ✓ Módulo 1: Fundamentos de Liderazgo
- ✓ Módulo 2: Liderazgo en acción
- ✓ Módulo 3: El punto de partida
- ✓ Módulo 4: Dinámica interpersonal
- ✓ Módulo 5: Trabajo en equipo
- ✓ Módulo 6: Cómo tomar decisiones efectivas
- ✓ Módulos 7 al 10: Método Nutrigestión®: Formación de Equipos gastronómicos de Alto Desempeño en Servicios de Alimentación Institucionales.
- ✓ Módulo 11: Resumen y Cierre del Curso

Horas: Más de 15 hs de clases en formato video + Material de lectura

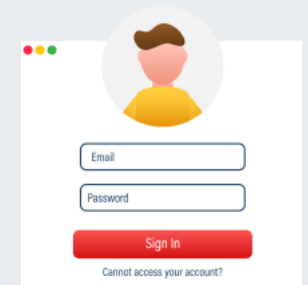


Requisitos



Conexión a internet. Ganas de aprender y de transformar tu equipo gastronómico a cargo! Antes de abonar el curso debes **inscribirte** al mismo en nutrigestion.net donde se te solicitará un usuario y contraseña, con el que podrás acceder a los contenidos una vez abonado el mismo.

Modalidades de Pago



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



**mercado
pago**

Fuera de Argentina: Pago único en dólares a través de Paypal.





Accede hoy mismo a través de nutrigestion.net