

3° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

CRONOGRAMA

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Certificación Internacional en Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 1: Gestión de Empresas y Organizaciones</b>		
1. Rol del nutricionista en un servicio de alimentación	Yukary Rodriguez	26-01
2. Liderazgo y planificación estratégica	Yukary Rodriguez	31-01
3. Modelos de gestión en servicios de alimentación	Yukary Rodriguez	02-02
<b>Módulo 2: Planta Física y Equipamiento</b>		
4. Definición, clasificación y características de un servicio de alimentación	Javier Aros	07-02
5. Flujos productivos y diseño de construcción	Javier Aros	09-02
6. Maquinaria y equipamiento	José Ignacio Gil	14-02
• Encuentro en vivo (Módulos 1 y 2)		21-02
<b>Módulo 3: Selección y Organización del Recurso Humano</b>		
7. Perfil de cargo	Camila Garrote	28-02
8. Reclutamiento del recurso humano e inducción	Camila Garrote	02-03
9. Seguridad laboral, ergonomía y prevención de accidentes	Camila Garrote	07-03
Demostración 1: manejo de conflictos	Camila Garrote	09-03
• Encuentro en vivo		16-03
<b>Módulo 4: Análisis Presupuestario</b>		
10. Estudio de costo y bases de licitación: oferta comercial y técnica	Cecilia Barrios	21-03
11. Presupuesto y distribución de costo	Cecilia Barrios	23-03
12. Costos por menú y materia prima con un enfoque práctico	Cecilia Barrios	28-03
• Encuentro en vivo		04-04
<b>Módulo 5: Planificación Alimentario Nutricional</b>		
13. Regímenes básicos	Paula Retamal	11-04
14. Sistemas de planificación	Paula Retamal	13-04
15. Estandarización de recetas y satisfacción	Paula Retamal	18-04

# PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

## Certificación Internacional en Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
<b>Módulo 6: Inocuidad Alimentaria en Servicios de Alimentación y Nutrición</b>		
16. Microbiología de los alimentos	Mike Contreras	20-04
17. Higiene de los alimentos	Mike Contreras	25-04
18. Servicios de alimentación en tiempos de contingencia	José Ignacio Gil	27-04
• Encuentro en vivo (Módulo 5 y 6)		04-05
<b>Módulo 7: Sistema de Aseguramiento de la Calidad y Sustentabilidad en Servicios de Alimentación y Nutrición</b>		
19. Programas de prerrequisitos	Rodrigo Buhring	11-05
20. Auditorias internas y externas con énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Bautista Espinoza	16-05
21. Fundamentos de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	Rodrigo Buhring	18-05
22. Norma internacional ISO (Organización Internacional de Estandarización)	Rodrigo Buhring	23-05
23. Buenas prácticas sustentables en los servicios de alimentación y nutrición	Bautista Espinoza	25-05
24. Conciencia ecológica en la gestión de los servicios de alimentación y nutrición	Bautista Espinoza	30-05
Demostración 2: auditorias internas con énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Bautista Espinoza	01-06
• Encuentro en vivo		06-06

## Evaluaciones

**Prueba 1 desde el 23-02-23**

**Prueba 2 desde el 06-04-23**

**Prueba 3 desde el 09-05-23**

**Prueba 4 desde el 15-06-23**

## Cierre Definitivo

**7 julio de 2023**

3° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

CRONOGRAMA