

4° 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
Módulo 1: Gestión de Empresas y Organizaciones		
1. Rol del nutricionista en un servicio de alimentación	Yukary Rodriguez	24-08
2. Liderazgo y planificación estratégica	Yukary Rodriguez	29-08
3. Modelos de gestión en servicios de alimentación	Yukary Rodriguez	31-08
Módulo 2: Planta Física y Equipamiento		
4. Definición, clasificación y características de un servicio de alimentación	Javier Aros	05-09
5. Flujos productivos y diseño de construcción	Javier Aros	07-09
6. Maquinaria y equipamiento	José Ignacio Gil	12-09
• Encuentro en vivo (Módulos 1 y 2)		14-09
Módulo 3: Selección y Organización del Recurso Humano		
7. Perfil de cargo	Camila Garrote	26-09
8. Reclutamiento del recurso humano e inducción	Camila Garrote	28-09
9. Seguridad laboral, ergonomía y prevención de accidentes	Camila Garrote	03-10
Simulación 1: manejo de conflictos	Camila Garrote	05-10
Módulo 4: Análisis Presupuestario		
10. Estudio de costo y bases de licitación: oferta comercial y técnica	Cecilia Barrios	10-10
11. Presupuesto y distribución de costo	Cecilia Barrios	12-10
12. Costos por menú y materia prima con un enfoque práctico	Cecilia Barrios	17-10
• Encuentro en vivo (Módulos 3 y 4)		25-10
Módulo 5: Planificación Alimentario Nutricional		
13. Regímenes básicos	Paula Retamal	07-11
14. Sistemas de planificación	Paula Retamal	09-11
15. Estandarización de recetas y satisfacción	Paula Retamal	14-11

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Certificación Internacional en Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 6: Inocuidad Alimentaria en Servicios de Alimentación y Nutrición		
16. Microbiología de los alimentos	Mike Contreras	16-11
17. Higiene de los alimentos	Mike Contreras	21-11
18. Servicios de alimentación en tiempos de contingencia	José Ignacio Gil	23-11
• Encuentro en vivo (Módulo 5 y 6)		29-11
Módulo 7: Sistema de Aseguramiento de la Calidad y Sustentabilidad en Servicios de Alimentación y Nutrición		
19. Programas de prerrequisitos	Rodrigo Buhring	12-12
20. Auditorias internas y externas con énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Bautista Espinoza	14-12
21. Fundamentos de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	Rodrigo Buhring	19-12
22. Norma internacional ISO (Organización Internacional de Estandarización)	Rodrigo Buhring	21-12
23. Buenas prácticas sustentables en los servicios de alimentación y nutrición	Bautista Espinoza	04-01
24. Conciencia ecológica en la gestión de los servicios de alimentación y nutrición	Bautista Espinoza	09-01
Simulación 2: auditorias internas con énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Bautista Espinoza	11-01
• Encuentro en vivo		17-01

Evaluaciones

Prueba 1 desde el 15-09-23

Prueba 2 desde el 27-10-23

Prueba 3 desde el 01-12-23

Prueba 4 desde el 19-01-24

Cierre Definitivo

29 febrero de 2024

4° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

CRONOGRAMA