

5° 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	11-01
2. Liderazgo y planificación estratégica	Yukary Rodriguez	16-01
3. Modelos de gestión en servicios de alimentación	Yukary Rodriguez	18-01
Módulo 2: Planta Física y Equipamiento		
4. Definición, clasificación y características de un servicio de alimentación	Javier Aros	23-01
5. Flujos productivos y diseño de construcción	Javier Aros	25-01
6. Maquinaria y equipamiento	José Ignacio Gil	30-01
• Encuentro en vivo (Módulos 1 y 2)		07-02
Módulo 3: Selección y Organización del Recurso Humano		
7. Perfil de cargo	Camila Garrote	20-02
8. Reclutamiento del recurso humano e inducción	Camila Garrote	22-02
9. Seguridad laboral, ergonomía y prevención de accidentes	Camila Garrote	27-02
Simulación 1: manejo de conflictos	Camila Garrote	29-02
Módulo 4: Análisis Presupuestario		
10. Estudio de costo y bases de licitación: oferta comercial y técnica	Cecilia Barrios	05-03
11. Presupuesto y distribución de costo	Cecilia Barrios	07-03
12. Costos por menú y materia prima con un enfoque práctico	Cecilia Barrios	12-03
• Encuentro en vivo (Módulos 3 y 4)		20-03
Módulo 5: Planificación Alimentario Nutricional		
13. Regímenes básicos	Paula Retamal	02-04
14. Sistemas de planificación	Paula Retamal	04-04
15. Estandarización de recetas y satisfacción	Paula Retamal	09-04

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	11-04
17. Higiene de los alimentos	Mike Contreras	16-04
18. Servicios de alimentación en tiempos de contingencia	José Ignacio Gil	18-04
• Encuentro en vivo (Módulo 5 y 6)		24-04
Módulo 7: Sistema de Aseguramiento de la Calidad y Sustentabilidad en Servicios de Alimentación y Nutrición		
19. Programas de prerrequisitos	Rodrigo Buhring	07-05
20. Auditorias internas y externas con énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Bautista Espinoza	09-05
21. Fundamentos de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	Rodrigo Buhring	14-05
22. Norma internacional ISO (Organización Internacional de Estandarización)	Rodrigo Buhring	16-05
23. Buenas prácticas sustentables en los servicios de alimentación y nutrición	Bautista Espinoza	21-05
24. Conciencia ecológica en la gestión de los servicios de alimentación y nutrición	Bautista Espinoza	23-05
Simulación 2: auditorias internas con énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Bautista Espinoza	28-05
• Encuentro en vivo		05-06

Evaluaciones

Prueba 1 desde el 09-02-24

Prueba 2 desde el 22-03-24

Prueba 3 desde el 26-04-24

Prueba 4 desde el 07-06-24

Cierre Definitivo

26 julio de 2024

5° COHORTE

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición

CRONOGRAMA