



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

6° COHORTE

CURSO ONLINE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

"BPM Y GESTIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN"



Asincrónico con Encuentro en vivo
INICIO: 28 ABRIL



Inscripciones:
informaciones@academianutriactive.com



OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Identificar fuentes de peligros y contaminantes en los Servicios de alimentación.
- Profundizar en las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM).
- Manejar los aspectos claves en la elaboración de alimentos, como procedimientos mecánicos, físicos, químicos, biológicos e higiénicos-sanitarios.
- Conocer los programas de limpieza y desinfección.
- Conocer los procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Conocer los Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

TEMARIO

MÓDULO I:

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- Identificación de fuentes de peligros y contaminantes.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Contaminación cruzada.
- Agua.
- Estructura.
- Equipos y utensilios.

MÓDULO II:

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- Materia prima. Procedimiento de compras.
- Recepción de materia prima / insumos.
- Almacenamiento.
- Control de temperaturas.
- Disposición de residuos y materias no comestibles.



TEMARIO

MÓDULO III:

Elaboración de alimentos: Aspecto claves

- Procedimientos mecánicos, físicos, químicos, biológicos e higiénico- Sanitarios.
 - Cocción
 - Enfriamiento
 - Congelación y descongelación
 - Recalentamiento
 - Mantenimiento en frío y caliente
- Fraccionamiento.
- Envasado y almacenamiento de producto elaborado.
- Instrumentos del manipulador.

MÓDULO IV:

Limpieza y Desinfección

- Métodos de limpieza.
- Elementos y productos de limpieza.
- Métodos de desinfección.
- Programa de limpieza y desinfección.
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
 - Implementación
 - Monitoreo
 - Acciones correctivas
 - Verificación por auditorías internas
 - Verificación mediante técnicas analíticas



TEMARIO

MÓDULO V:

Servicio y Planificación

- Modelo del servicio de alimentación.
- Satisfacción del cliente.
- Bases técnicas, administrativas y operativas que rigen el modelo de servicio.
- Características generales de los SAN
 - Público objetivo
 - Dependencias administrativas
 - Sistemas de producción y distribución
 - Complejidad
- Planificación alimentaria y sus condicionantes y consideraciones especiales.
- Tipos de minutas.



TEMARIO

MÓDUO VI: **Control de procesos**

- Requerimientos, proveedores y órdenes de compra.
- Recepción de materias prima y registros.
- Transporte, almacenamiento y elaboración de los alimentos.
- Reporte de costos e inventario.

MÓDULO VII **Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)**

- Objetivos.
- Características.
- Ventajas.
- Principios básicos.
- Etapas para su aplicación.



TEMARIO

MÓDULO VIII

Auditoria

- Características.
- Principios.
- Clasificación.
- Gestión de un programa de Auditoría.
- Etapas.
- Auditor
- Procesos de certificación

MÓDULO IX

Gerencia y Trabajo en Equipo

- Reunión efectiva y comunicación.
- Liderazgo y motivación.
- Negociación.
- Resolución de problemas.
- Tablero de comando

MÓDULO X

Microorganismos peligrosos para la industria alimentaria

- Virus.
- Bacterias.
- Ejemplos de brotes.



TEMARIO

MÓDULO XI:

Administración en servicios de alimentación

- Conceptos y pilares de la administración.
- Funciones del administrador.
- FODA.
- Objetivos y plan operativo.
- Organización estratégica.
- Evaluación del proceso.

MÓDULO XII:

Manejo y control de costos en Servicios de Alimentación

- Tipos de costos.
- Mano de obra.
- Realización del cálculo.
- Margen de contribución.
- Entrada y utilidad.

ENCUENTRO EN VIVO POR ZOOM
DOMINGO 18/06/23 - 09:00 HRS.
(fecha y hora esta sujeta a cambios)



DOCENTES:



BEATRIZ REYES PÉREZ

- Nutricionista - Universidad del Desarrollo, Concepción.
- Servsafe: "Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos para Supervisores" - GCL Capacita.
- Diploma Gestión e Inocuidad Alimentaria - GCL Capacita.
- Curso "Manipulación de alimentos sin gluten en servicios de alimentación" - Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.
- MSc. (c) Nutrición y Alimentos mención Alimentos Saludables Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.



CAMILA COFRÉ CASTRO

- Nutricionista dietista Titulada de la universidad de playa ancha, Valparaíso
- Especialista en administración y supervisión de casinos de alimentación en la V región. Empresas e instituciones educacionales.
- Máster (c) Lactancia Materna, Edulacta.
- Diplomada en Salud Pública y Comunitaria
- Certificada en Lactancia Materna
- Docente y coordinadora de prácticas, Universidad de Playa Ancha, Valparaíso.
- Terapeuta integrativa.

¿ EN QUÉ CONSISTE ?

| | |
|----------------------------|--|
| HORAS TOTALES | 34 HORAS PEDAGÓGICAS |
| CLASES EN VIVO | NO Videoclases asincrónicas |
| LECTURA RECOMENDADA | SÍ PDF Descargables |
| EVALUACIÓN | SÍ Evaluación global |
| RESOLUCIÓN DE DUDAS | SÍ En la jornada en vivo |
| CERTIFICACIÓN | SÍ Se emite un Diploma de Aprobación |
| SOPORTE TÉCNICO | SÍ Vía mail a coordinación académica |



DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Modalidad Mixta: Asincrónico + Encuentro en vivo.

Clases en formato video.

Con un total de **34 horas pedagógicas.**

Duración del curso: **2 meses**

Incluye:

- **Evaluación** al finalizar del curso.
- **Certificado de Aprobación.**
- **Encuentro en vivo** para resolución de dudas.
- Incluye carpeta con **bibliografía actualizada** y **basada en la evidencia.**
- Acceso al curso por **6 meses.**



¿Cómo reservo mi cupo?



Revisa los detalles de nuestra Oferta Académica en nuestro Sitio Web.



Añade el curso a tu carrito y crea una cuenta en el Aula Virtual.



Completa los campos con tus datos personales y realiza el pago.



En las próximas **24 horas hábiles**, enviaremos el mail de confirmación, y **el día de inicio al curso** ingresa a tu Aula Virtual para comenzar el aprendizaje.

Dudas a: informaciones@academianutriactive.com

INVERSIÓN

Chile:

- Estudiantes: 31.450 CLP
- Profesionales : 37.000 CLP

Internacional : 49 USD

FORMAS DE PAGO

Desde nuestra página web:

✓ **OPCIÓN 1:** Pago con tarjeta de débito.

✓ **OPCIÓN 2:** Pago con tarjeta de crédito.

✓ **OPCIÓN 3:** Pagos desde el Extranjero vía PayPal.

Mediante formulario

✓ **OPCIÓN 4:** A través de transferencia (Link en la BIO)

Si presentas problemas, escríbenos a:

- coordinacion.nutriactive@gmail.com





Inscríbete ahora

¡TE ESPERAMOS!



academianutriactive.com