



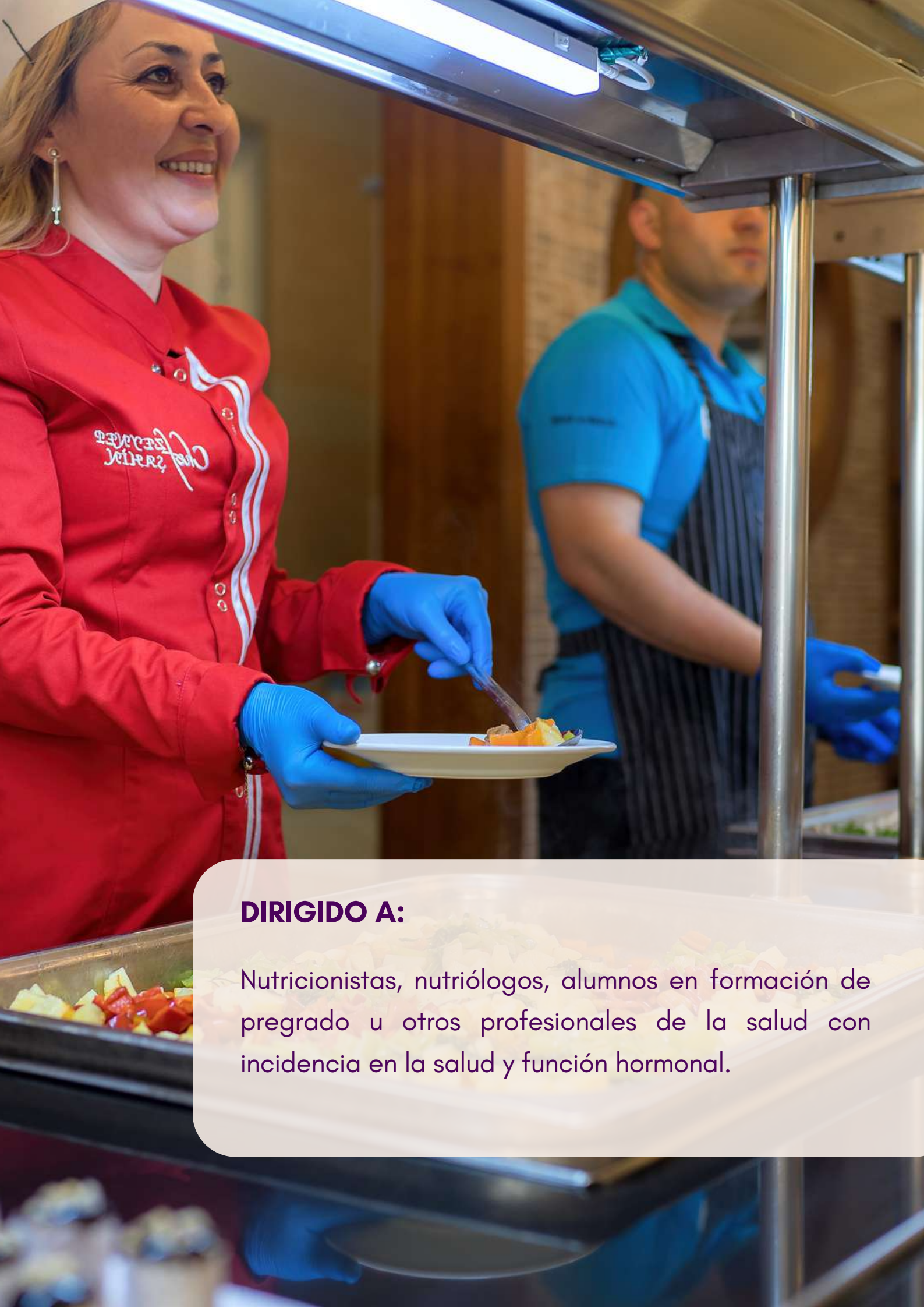
Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

7º Cohorte

CURSO ONLINE

Alimentación Colectiva: BPM y Gestión de Servicios de Alimentación





DIRIGIDO A:

Nutricionistas, nutriólogos, alumnos en formación de pregrado u otros profesionales de la salud con incidencia en la salud y función hormonal.

CURSO ONLINE

Alimentación Colectiva: BMP y Gestión en Servicios de Alimentación

Modalidad: Asincrónico con 1
encuentro en vivo

Horas: 34 horas pedagógicas

Inicio: 28 Agosto 2023

Cierre del curso: 12 Noviembre 2023

VALOR: 40.900 CLP

DESCRIPCIÓN

Este curso está orientado para profesionales que necesiten ser responsable de la Gestión de la Calidad e Inocuidad en un Servicio de Alimentación (Hospitalario, Restaurante, Catering).

Te entregaremos los conocimientos integrales y actualizados en distintas áreas como la legislación, los peligros físicos, químicos y biológicos específicos de cada preparación y materia prima, las enfermedades asociadas y su epidemiología, las normas de gestión de calidad, los manuales y los procedimientos y las auditorías.





CURSO ONLINE

Alimentación Colectiva: BMP y Gestión en Servicios de Alimentación

CARACTERÍSTICAS

En este curso aprenderás que la alimentación y otros factores ambientales desempeñan un papel fundamental en conseguir un equilibrio hormonal.

El curso cuenta con un **encuentro en vivo** por zoom para la resolución de dudas de las clases y casos clínicos, con fecha **22 octubre de 2023 a las 09:00 hrs**, además de:

- 12 Módulos compuesto por 12 videoclases expositivas.
- Carpeta con material bibliográfico en cada clase.
- Evaluación al finalizar el curso.
- Duración de 2 meses.
- Acceso al curso por 6 meses desde la fecha de inicio.

FECHAS IMPORTANTES



7° COHORTE CURSO ONLINE

Alimentación Colectiva: BMP y Gestión en Servicios de Alimentación

**ENCUENTRO EN VIVO POR ZOOM
DOMINGO 22 OCTUBRE - 09:00 HRS**

EVALUACIÓN FINAL

Entre el 23 al 29 de octubre

**ENTREGA DE DIPLOMAS
ENTRE EL 30 DE OCTUBRE Y 12 DE NOVIEMBRE**

CIERRE DEFINITIVO: 12 NOVIEMBRE DE 2023

Educación a distancia

1. **Formación Innovadora con apoyo de Internet:** Esta modalidad permite una formación más ágil, innovadora y flexible, aumentando los recursos y posibilidades de enseñanza

2. **Videoclases expositivas:** Liberación de clases y material mediante el Aula virtual de manera semanal, lo que permite acceder a los contenidos de acuerdo a los tiempos de cada alumno.

3. **Material Adicional:** El curso cuenta con una carpeta descargable de material bibliográfico actualizado y basado en la evidencia, la que estará disponible durante todo el periodo en que se desarrolle el curso.

4. **Asesoría Docente:** Se realiza un encuentro en vivo por zoom en donde los alumnos pueden interactuar con el docente de manera sincrónica con el fin de resolver dudas referentes a los contenidos.

Objetivo General

Adquirir los conocimientos para la Gestión de un Servicio de Alimentación.

Objetivos Específicos

- 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 1: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 1 (BPM)

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

MÓDULO 2: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 2 (BPM)

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

MÓDULO 3: 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 4: 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



MÓDULO 5: 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.

MÓDULO 6: 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 7: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

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

MÓDULO 8: AUDITORIA

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

MÓDULO 9: GERENCIA Y TRABAJO EN EQUIPO

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



MÓDULO 10: MICROORGANISMOS PELIGROSOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Virus.
- Bacterias.
- Ejemplos de brotes.

MÓDULO 11: 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 11: MANEJO Y CONTROL DE COSTOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

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

CONOCE AL EQUIPO

Gestión Académica



Nta. Elizabeth Venegas C.
CEO Academia NutriActive



Qf. Francisca Venegas C.
CFO y Director Técnico



Nta. Valentina Fredes A.
Coordinador General



Nta. Chris Pefaur
Coordinador Académico



Nta. Beatriz Reyes
Docente Coordinador



Equipo Docente



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

- 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.



Beatriz Reyes

Nutricionista



Camila Cofré

Nutricionista

- 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 educativas.
- 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.

Alimentación Colectiva: BMP y Gestión en Servicios de Alimentación

EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

- Una vez terminada la entrega de los contenidos del curso, se otorga un plazo de **1 semana** para trabajo personal del estudiante antes de enviar la evaluación final.
- El curso cuenta con **1 evaluación final** que engloba los contenidos de todos los módulos del curso.
- Las evaluaciones se realizan mediante el Aula Virtual, y tienes una semana para realizarla: **entre el 23 y 29 octubre.**
- Tienes solo **un intento** para rendir la evaluación, una vez que la abres no puedes volver atrás, y cuentas con **2 horas** para realizar la evaluación final.
- La escala utilizada corresponde al 60% de exigencia y la **nota mínima de aprobación es 5,0.**
- Al finalizar el curso, se entrega un Certificado de Aprobación con el nombre del alumno, horas pedagógicas y nota obtenida.

Alimentación Colectiva: BMP y Gestión en Servicios de Alimentación

INSCRIPCIÓN E INVERSIÓN

Chile:

- Estudiantes: 32.720 CLP
- Profesionales: 40.900 CLP

Extranjeros:

- Estudiantes: 42 USD
- Profesionales: 52 USD

1. Revisa los detalles de nuestra Oferta Académica en nuestro Sitio Web ➡ academianutriactive.com

2. Añade las formaciones que desees a tu carrito y crea una cuenta en el Aula Virtual.

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

4. En las próximas **72 horas hábiles**, enviaremos el **mail de bienvenida**, y el día de inicio al curso ingresa a tu Aula Virtual para comenzar el aprendizaje.

Revisa nuestras políticas de devolución y extensión de plazo
haciendo [CLICK AQUÍ](#)



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

Encuéntranos en nuestras redes sociales para más información



/nutriactive.chile



informaciones@academianutriactive.com



@academia.nutriactive



www.academianutriactive.com