

CURSO ONLINE

Alimentación Colectiva: BPM y Gestión de Servicios de Alimentación



**De inicio
Inmediato**



DIRIGIDO A:

Nutricionistas, alumnos en formación de pregrado u otros profesionales de la salud con incidencia en servicios de alimentación y casinos.

CURSO ONLINE

Alimentación Colectiva: BMP y Gestión en Servicios de Alimentación

Modalidad: Asincrónico

Horas: 34 horas pedagógicas

Duración estimada: 2 meses.

Inscríbete y accede al contenido.

VALOR: 49.000

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, etc.).

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

Con este curso obtendrás las herramientas básicas para la gestión y supervisión de un Servicio de Alimentación Colectiva.

El curso es **100% asincrónico**, es decir, las clases son grabadas e incluye:

- 12 Módulos compuesto por 12 video - clases expositivas.
- Carpeta con material bibliográfico en inglés y/o español.
- Evaluación al finalizar el curso.
- Duración estimada de 2 meses.
- Acceso al curso por **12 meses** desde la fecha de inicio.

(*) **Importante:** Tanto el contenido, como el cuerpo docente y las fechas establecidas en este programa pueden estar sujetas a cambios



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:** Acceso inmediato a todo el contenido una vez se realice la inscripción, lo que permite visualizar 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:** En nuestro Sitio Web, al ingresar al Aula Virtual, podrás dejar tus dudas o comentarios debajo de cada videoclase, hasta terminar el tiempo estimado de duración.



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 auditorias 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, 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 12: MANEJO Y CONTROL DE COSTOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

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

ITINERARIO DEL CURSO

1

VIDEOCLASES DEL CURSO

FECHA LIBERACIÓN

Clase 1: Buenas prácticas de manufactura (*Parte 1*)

Clase 2: Buenas prácticas de manufactura (*Parte 2*)

Clase 3: Elaboración de alimentos: aspectos claves

Clase 4: Limpieza y desinfección

Clase 5: Servicio y planificación

Clase 6: Control de procesos

Clase 7: Análisis de puntos críticos de control

Clase 8: Auditoría

Clase 9: Gerencia y trabajo en equipo

Clase 10: Microorganismos peligrosos para la industria alimentaria

Clase 11: Administración de servicios de alimentación

Clase 12: Manejo y control de costos en servicios de alimentación

Acceso Inmediato



ITINERARIO DEL CURSO

*

EVALUACIÓN GLOBAL

FECHA ESTIPULADA

Cuestionario que engloba los contenidos de todos los módulos y tienes hasta finalizar el acceso para realizarla.

Acceso Inmediato

*

DIPLOMAS

FECHA ESTIPULADA

Podrás descargar el diploma de forma automática luego de dar por terminadas todas las lecciones, es importante que estén todas marcadas como completas.

Para conocer el proceso haz [CLIC AQUÍ.](#)

**Proceso
automático**

**VISUALIZACIÓN DE LAS CLASES
EN AULA POR 12 MESES**



CONOCE AL EQUIPO

Gestión Académica



Nta. Elizabeth Venegas C.
CEO Academia NutriActive



Nta. Mauren Rosales
Coordinador Académico



Nta. Camila Cofré
Docente Principal

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. 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 - Universidad de Playa Ancha, Valparaíso.
- Especialista en administración y supervisión de casinos de alimentación en la V región, Empresas e instituciones educativas
- Máster Lactancia Materna, Edulacta.
- Máster Educación inclusiva.
- Diplomada en Salud Pública y Comunitaria.
- Diplomada en Docencia Universitaria.
- 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

- 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 puedes realizarla durante el tiempo en que tengas acceso al curso.
- 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**.
- Podrás descargar el Certificado en el Aula Virtual, en la sección de "Cursos completos".

Alimentación Colectiva: BMP y Gestión en Servicios de Alimentación

INSCRIPCIÓN E INVERSIÓN

Chile:

- Estudiantes: 44.100 CLP
- Profesionales: 49.000 CLP

Extranjeros:

- Estudiantes: 53 USD
- Profesionales: 59 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. Recibirás un correo desde la dirección "cursosweb@academianutriactive.com" con la bienvenida e información importante respecto a tu curso.

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

Alimentación Colectiva: BMP y Gestión en Servicios de Alimentación

MÉTODOS DE PAGO



Con **Mercado Pago** podrás pagar a través de nuestro [sitio web](#) de forma segura con tarjeta de crédito, débito o utilizando tu saldo en la app.

(*) *Inscripción inmediata*



Paga con tarjeta de crédito o débito desde la plataforma **FLOW** a través de nuestro [sitio web](#).

(*) *Inscripción inmediata*



Paga en dólares desde cualquier país con la plataforma **PAYPAL**. Solicita el link a info.nutriactive@gmail.com, luego completa el siguiente [FORMULARIO](#) para asegurar tu inscripción.

(*) *Inscripción sujeta a verificación en 2 días hábiles.*



Transferencia
bancaria

Realiza una **Transferencia bancaria** directa a nuestra cuenta, para ello completa el siguiente [FORMULARIO](#) para asegurar tu inscripción.

(*) *Inscripción sujeta a verificación en 2 días hábiles.*



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

Encuéntranos en nuestras redes sociales para más información



/nutriactive.chile



informaciones@academianutriactive.com



@academia.nutriactive



www.academianutriactive.com