

GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: NUTRICIÓN, CALIDAD Y SEGURIDAD

Tipo de capacitación: Curso

Fecha: Martes 12 de Agosto

Horario: 18 a 20 hs. **Duración:** 4 clases de 2hs c/u **Hs de capacitación:** 20 hs

Destinado a: Licenciados en nutrición y estudiantes avanzados de la carrera

Disertantes:

Lic. Verónica Pérez

Socia Gerente de la consultora de Gestión de Servicios de Alimentación "Nutris en Gastronomía" Maestría en Administración de Empresas Agroalimentaria (UCA). Lic. Nutrición UBA. Experiencia de 25 años en administración de Servicios de Alimentación, adquirida en diversas empresas, desempeñándose los últimos 20 años en una empresamultinacional, último cargo Gerente de Operaciones teniendo a cargo más de 40 servicios de Alimentación de clientes como Google, Mercado libre, HSBC JP Morgan, L'Oréal, Disney, Abbott, Pfizer, Astra Zeneca, Biogénesis, Bago, Novartis, Bayer, Temis Lostalo, Teva, Elea, Catalent, Glaxosmithkline, Colegios como San Andrés, Cristoforo Colombo, Techint, Acindar, Pampa Energía etc.

Lic. Verónica Agi3n

Socia Gerente de la consultora de Gestión de servicios de Alimentación "Nutris en Gastronomía" Programa General Negocios (PGN) Universidad San Andrés. Lic. en Nutrición UBA. Experiencia de 25 años trabajando en Empresas Multinacionales administrando Servicios de Alimentación en los segmentos de Salud, Sitios Remotos y Comedores Industriales. Último cargo Gerente de Operaciones ejemplo de algunos clientes: Sanatorio Finochietto, Sanatorio Otamendi, Clínica Zabala, Fundación Favaloro, Veladero, Minera Alumbrera, Peugeot, Kimberley clark etc.

Objetivo del curso:

- Capacitar para la gestión eficiente de cualquier tipo de servicio de Alimentación, compartiendo la experiencia práctica.

Estructura:

Modalidad teórica con ejercicios prácticos sincrónicos. Queda grabado.
Plataformas: Classroom (GOOGLE) y ZOOM.

Programa:

M3dulo 1: GENERALIDADES SERVICIO DE ALIMENTACI3N

- ✓ Tipos de servicios de Alimentos.
- ✓ Diferentes formas de contrataci3n.
- ✓ Contratos, Adendas.
- ✓ Relaci3n con el cliente (cliente/Comensal).
- ✓ Experiencia del consumidor.

GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: NUTRICIÓN, CALIDAD Y SEGURIDAD

Módulo 2: CALIDAD SEGURIDAD MEDIO AMBIENTE

- ✓ Rol del Administrador en la Gestión de HSEQ (Salud, Seguridad, medioambiente y calidad).
- ✓ BPM y HACCP.
- ✓ Muestras de alimentos.
- ✓ Separación y reciclado de Residuos.
- ✓ Acciones para el cuidado de los recursos y disminución del impacto medio ambiental.
- ✓ Auditorías.
- ✓ Normas de certificación.
- ✓ Rol del Administrador como responsable de Seguridad.
- ✓ Procedimiento estandarizado de trabajo seguro.
- ✓ Matriz de Riesgo.
- ✓ Señalización /EPP.
- ✓ Accidente /Incidente.
- ✓ Documentación de productos químicos y de equipos.

Módulo 3: GESTIÓN DE MATERIA PRIMA

- ✓ Diseño y planificación de menú (estacionalidad, rompe rutinas, recetas, comandas).
- ✓ Previsión de Compra.
- ✓ Análisis de desperdicios en la recepción, producción y sobra limpia.
- ✓ Gestión de Inventarios.
- ✓ Costos.
- ✓ Análisis de costos de una operación.

Módulo 4: GESTIÓN DE PERSONAS

- ✓ Armado de grilla de Horarios y dotación según servicio.
- ✓ Hs Extras, Adicionales y Diferencias de categoría.
- ✓ Personal Eventual (agencia).
- ✓ Productividad.
- ✓ Ausentismo y Rotación.
- ✓ Reconocimientos y Disciplina progresiva.
- ✓ Relaciones con los delegados y temas sindicales.
- ✓ Estilos de Liderazgo. El líder Coach.
- ✓ Equipos de alto desempeño y delegación efectiva.
- ✓ Evaluaciones de Desempeño.
- ✓ Plan de desarrollo.

GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: NUTRICIÓN, CALIDAD Y SEGURIDAD

Requisitos de aprobación: Examen (múltiple choice) para avanzar a la clase siguiente.

Entrega de certificado: De aprobación

Grabación de las clases: Las clases quedarán grabadas por 1 mes.

ARANCELES	Hasta 25/7/25	A partir del 26/7/25
Socios/as AALEN(*)	\$72.000	\$90.000
No socio/a	\$100.800	\$126.000
Socios/as FAGRAN	\$79.200	\$99.000
Estudiantes socios/as	\$57.600	\$72.000
Estudiantes no socios/as	\$64.800	\$81.000
Extranjeros (**)	USD 92	USD 116

IMPORTANTE

(*) Para gozar del arancel preferencial para socios deben tener cuota al día o haber realizado el pago semestral

(**) Por transferencia solicitar código SWIFT a aalen@aalen.org.ar

Medios de pago:

Código QR	Pago con cualquier billetera virtual
Transferencia bancaria	ALIAS: AALEN.COBROS.VARIOS (BANCO GALICIA) Cuenta N° 9750468-3 005-7
Tarjetas Débito/ Crédito (1 cuota)	ENVIAR EL NÚMERO A AALEN@AALEN.ORG.AR
Western Union	Para realizar pago con moneda extranjera



AALEN - Caja 3



**Después de abonar, enviar el comprobante informando:
titular, curso y forma de pago a aalen@aalen.org.ar**