

GESTIÓN EFICIENTE DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA

Tipo de capacitación: Curso **Fecha:** 6, 13, 20 y 27 de Mayo 2025

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, Loreal, Disney, Abbott, PFizer, Astra Zeneca, Biogénesis, Bago, Novartis, Bayer, Temis Lostalot, Teva, Elea, Catalent, Glaxosmithkline, Colegios como San Andrés, Cristoforo Colombo, Techint, Acindar, Pampa Energía etc.

Lic. Verónica Agión

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:

Módulo 1: GENERALIDADES SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- Fecha 6 de mayo de 18 a 20 h
- ✓ Tipos de servicios de Alimentos.
- ✓ Diferentes formas de contratación.
- ✓ Contratos, Adendas
- ✓ Relación con el cliente (cliente/Comensal
- ✓ Experiencia del consumidor

GESTIÓN EFICIENTE DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA

Módulo 2: CALIDAD SEGURIDAD MEDIO AMBIENTE

Fecha 13 de mayo de 18 a 20 h

- ✓ 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
- ✓ Auditorias
- ✓ 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

Fecha 20 de mayo de 18 a 20 h

- ✓ 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

Fechas 27 de mayo de 18 a 20 h

- ✓ 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 EFICIENTE DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA

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 15/4/25	A partir del 16/4/25
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 64	USD 80

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