

2° COHORTE

Programación académica

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Gestión En servicios de alimentación y nutrición



134
horas académicas

7 de septiembre

MODALIDAD ONLINE 

Inscripciones@vivesanobrasil.org 

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

COHORTE 2

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN GESTION EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 1: "Gestión de Empresas y Organizaciones"		
1. Pilares de la Administración.	Javier Aros	07-09
2. Planificación Estratégica.	Javier Aros	11-09
3. Modelos de Gestión.	Javier Aros	15-09
Módulo 2: "Dirección y Liderazgo en Servicios de Alimentación y Nutrición"		
1. Liderazgo Estratégico.	Daniel Villalobos	19-09
2. Neuroliderazgo.	Daniel Villalobos	23-09
3. Coaching de Equipos.	Daniel Villalobos	27-09
Módulo 3: "Selección y Organización del Recurso Humano"		
1. Perfil de Cargo.	Javier Aros	01-10
2. Reclutamiento del Recurso Humano.	Javier Aros	05-10
3. Proceso de Inducción.	Javier Aros	09-10
• Encuentro Online.		09-10

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

COHORTE 2

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN GESTION EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 4: "Análisis Presupuestario"		
1. Estudio de Costo y Bases de Licitación: Oferta Comercial y Técnica.	Javier Aros	13-10
2. Presupuesto y Distribución de Costo.	Javier Aros	17-10
3. Costos por Menú y Materia Prima.	Javier Aros	21-10
Módulo 5: "Planificación Alimentario Nutricional"		
1. Regimenes Básicos.	Veronica Franceschini	25-10
2. Sistemas de Planificación.	Veronica Franceschini	29-10
3. Cálculo de Aportes Nutricionales según sistema de planificación.	Veronica Franceschini	02-11
Módulo 6: "Inocuidad Alimentaria en Servicios de Alimentación y Nutrición"		
1. Introducción a la Inocuidad Alimentaria.	Angélica Quintero Flórez	06-11
2. Microbiología de los Alimentos.	Angélica Quintero Flórez	10-11
3. Higiene de los Alimentos.	Angélica Quintero Flórez	14-11
4. Servicios de Alimentación en tiempos de contingencia.	Javier Aros	18-11
• Encuentro Online.		18-11

PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

COHORTE 2

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN GESTION EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

CLASE	DOCENTE	PROGRAMACIÓN
Módulo 7: "Sistema de Aseguramiento de la Calidad y Sustentabilidad en Servicios de Alimentación y Nutrición"		
1. Buenas Prácticas de Manufactura.	Nicole Tiznado	22-11
2. Programas de Prerrequisitos.	Nicole Tiznado	26-11
3. Fundamentos de HACCP: Parte 1.	Angélica Quintero Flórez	30-11
4. Fundamentos de HACCP: Parte 2.	Angélica Quintero Flórez	04-12
5. Norma internacional ISO.	Nicole Tiznado	08-12
• Encuentro Online.		08-12
6. Auditorias Internas y Externas.	Nicole Tiznado	12-12
7. Buenas Prácticas Sustentables en los Servicios de Alimentación y Nutrición.	Lizbeth Rojas	16-12
8. Conciencia Ecológica en la Gestión de los Servicios de Alimentación y Nutrición.	Lizbeth Rojas	20-12
9. Acuerdos de Producción Limpia.	Nicole Tiznado	23-12
• Encuentro Online.		28-12

Prueba 1 desde el 15-09

Prueba 2 desde el 27-09

Prueba 3 desde el 09-10

Prueba 4 desde el 02-11

Prueba 5 desde el 18-11

Prueba 6 desde el 28-12

*Final del curso 26-01