

Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición



Sur Capacitaciones



Antecedentes

Descripción del

Curso

Este curso ofrece una formación integral en la gestión de servicios de alimentación y nutrición, abarcando tanto los aspectos técnicos como operativos del sector.

A lo largo del curso, se explorarán temáticas clave para un desempeño eficaz, tales como el análisis de la transformación histórica y las tendencias actuales en los servicios de alimentación y nutrición, destacando su evolución e importancia.

Se profundizará en las responsabilidades del nutricionista, desde la planificación y supervisión de minutas hasta el control de calidad. además, se incluirá un enfoque práctico para analizar y participar en licitaciones públicas y privadas en el ámbito de los servicios de alimentación y nutrición, asegurando el cumplimiento de los criterios técnicos y legales.

Se abordarán también las regulaciones y normativas locales e internacionales que rigen estos servicios. en el ámbito de la gestión del personal, se profundizará en los procesos de contratación, capacitación y motivación del equipo de trabajo.

El curso incluirá una revisión de las tecnologías emergentes y herramientas digitales, como software de planificación de minutas y control de inventarios, para optimizar la gestión. además, se revisarán estrategias de marketing para promover y mejorar la comunicación con los comensales.

Finalmente, se tratará la gestión de la alimentación en situaciones de emergencia, como desastres naturales o crisis sanitarias, enfocándose en la distribución adecuada de alimentos a los usuarios.

¿A quién está dirigido?	Nutricionistas con enfoque en Alimentación Colectiva Nutricionistas recién egresados Estudiantes de último año de Nutrición y Dietética.
Metodología	El curso cuenta con 40 hrs pedagógicas en modalidad 100% E-learning a través de nuestra Plataforma Virtual de Moodle. Está dividido en 8 módulos compactados para mayor comprensión, entendiendo que el o la participante tiene una base en el área. El formato del curso es asincrónico, por lo cual puedes acceder el día y hora que estimes conveniente, adaptándose a tus necesidades, sin dificultar tus actividades cotidianas. Todo el curso está desarrollado en base a videos relatados por la docente, queremos que tu experiencia de aprendizaje sea la óptima y la mejor, te sentirás como si estuvieses en una sala de clases. A medida que avance en el contenido del curso, se habilitarán los demás módulos y sus actividades específicas. Existen varios videos en el transcurso del curso, los cuales son explicativos y muy prácticos, donde la docente te lleva a un aprendizaje basado en su experiencia. Todos los participantes tendrán acceso a un Foro, para tener una comunicación con el relator para consultas a lo largo del período que dura el curso. Las evaluaciones serán realizadas al término de cada módulo y la sumatoria de todas ellas, se obtendrá la nota final del curso. Obtendrán un certificado de aprobación, quienes cumplan con la nota mínima de 5.0 en escala de 1.0 a 7.0 al terminar todos los módulos y evaluaciones. Para hacer entrega del certificado, se debe realizar previamente la encuesta de satisfacción, quedando de esta forma el curso culminado.
Objetivo General	Proporcionar a los participantes los conocimientos y herramientas necesarios para gestionar de manera eficiente los servicios de alimentación y nutrición, aplicando principios técnicos, normativos y operativos, con un enfoque en la calidad, la sostenibilidad y la atención a las necesidades nutricionales de diferentes poblaciones, incluyendo en situaciones de emergencia.

Exponente	Fabiola Sepúlveda Parra • Nutricionista • Ingeniero administrador de empresas • Diplomado Auditoria De Sistemas De Gestión De La Inocuidad Alimentaria • Epidemiología clínica y salud pública • Auditor interno NCh 2861-Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. • Auditor Interno ISO 9001:2015. • Interpretación e Implementación NCh 2861:2011 para un Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). • Diplomado Gestión en la Industria alimentaria • Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición • Auditor interno de Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria según Norma 22000:2005 • Curso Seguridad Alimentaria y HACCP • Diplomado en Formación para la Docencia en Educación Superior Online • Diplomado Servicios de alimentación y Nutrición
Requisitos de Aprobación	El tiempo para acceder a las clases y de desarrollo de éstas, será de exclusiva responsabilidad del alumno. No hay un límite de accesos a la plataforma, mientras cumpla con los requisitos solicitados (intervención en foros, participación en talleres y/o realización de evaluaciones si corresponde). Calificación: nota 5.0 en escala de 1 a 7 La nota final del curso se obtendrá del promedio de las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones (dependiendo del curso). Certificación: Una vez finalizado el curso y cumpliendo con los requisitos de éste, el certificado (diploma) deberá solicitarlo al correo contacto@surcapacitaciones.cl; éste podrá ser descargado desde la plataforma virtual en formato digital en máximo 24 hrs posterior al envío del mail (.pdf).
Inscripción	Para inscribirte en uno de nuestros cursos, debes realiza el pago de tu curso, por cualquiera de nuestras opciones de pago (transferencia o en

nuestra página web www.surcapacitaciones.cl mediante pasarela de pago Flow completando todos los datos).

Para realizar la transferencia, nuestros datos están en la página web, también los tienes abajo de este texto o nos escribes por alguna de nuestras plataformas (Mail, Wsp o DM) para solicitarlo.

Y siempre solicitaremos la información del alumno(a), para enviarte la credencial de tu curso, estos son indispensables para enviar el acceso a la plataforma virtual: **nombre completo, rut, mail y teléfono.**

Datos de Transferencia:

Nombre: Sur Capacitaciones SpA

Rut: 77.796.732-0

Cuenta corriente - Banco Scotiabank

N° de cuenta: 987475048

Correo: contacto@surcapacitaciones.cl

Programa del Curso

Módulo I:
Introducción a los
S.A.N

1. Evolución de los Servicios de alimentación y Nutrición
2. ¿Qué son los Servicios de Alimentación y Nutrición?
3. Objetivos del Servicio de Alimentación y Nutrición
4. Tipos de Servicios de Alimentación y Nutrición
5. Estructura Organizacional Norma
6. Servicios de Alimentación y Nutrición, 2005
7. Clasificación del Servicios de Alimentación y Nutrición
8. Control de procesos
9. Manejo y control de costos en Servicios de Alimentación
10. Planificación de minutas en contextos colectivos

Módulo II:
Conociendo las
funciones del
profesional
nutricionista en

1. Funciones del Nutricionista Administrador
2. Funciones del Nutricionista Subadministrador
3. Funciones del Nutricionista de Producción
4. Funciones del Nutricionista planificador
5. Funciones del Nutricionista coordinador de calidad
6. Funciones del Nutricionista Jefe de servicio UCP

los S.A.N	7. Funciones del Nutricionista Coordinador UCP 8. Funciones del Nutricionista de Producción UCP 9. Funciones del Nutricionista Clínico asistencial UCP
Módulo III: Licitaciones de Servicios de Alimentación	1. Mercado público-ChileCompra 2. Análisis de publicación: Cargo de Nutricionista 3. Análisis de licitación de Servicios de Alimentación
Módulo IV: Reglamentación en Chile y normativa internacional	1. Codex Alimentarius 2. Código Sanitario 3. Reglamento Sanitario de los Alimentos 4. NCh 3235:2011- Elaboración de los alimentos-Buenas prácticas de Manufactura-Requisitos 5. NCh 2861:2011 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) 6. Norma Técnica N°158 sobre “Requisitos para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos. Críticos de Control (HACCP) 7. ISO 22000 (Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria) 8. FSCC 22000 (Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria) 9. Norma BRCGS (British Retail Consortium) 10. IFS (International Featured Standards) 11. Tabla comparativa de normas de inocuidad alimentaria
Módulo V: Personal en los Servicios de Alimentación	1. Recursos Humanos 2. Legislación laboral en Chile 3. Reclutamiento y Selección 4. Desarrollo Organizacional y Clima Laboral 5. Relaciones Laborales y Sindicalismo 6. Interpretación de una liquidación de sueldo
Módulo VI: Tecnología destinada a la gestión	1. Software de Gestión de Servicios de Alimentación 2. Sistemas de Pedidos Digitales 3. Equipos de Cocina Inteligente 4. Tecnologías para la Seguridad Alimentaria Sensores IoT 5. Herramientas para la Reducción del Desperdicio Alimentario

	6. Plataformas de Capacitación en Línea para el Personal
Módulo VII: Comunicación y Marketing	1. ¿Qué es Marketing? ¿Qué es publicidad? 2. Marketing y comunicación 3. Estrategias de Comunicación en el Sector 4. Estrategias de Colores en el Marketing de Alimentación 5. El poder de los colores y logotipos
Módulo VIII: Seguridad alimentaria en emergencias	1. Seguridad alimentaria en contextos de emergencia 2. Complicaciones alimentarias en situación de emergencia 3. Protocolos para identificar la emergencia 4. Estrategias para garantizar la Seguridad alimentaria en emergencia 5. Requisitos para seleccionar una estrategia de alimentación adecuada a las necesidades correspondientes 6. Ejemplos de casos