

# Diplomatura en servicios de alimentación

ORGANIZAN:



**Comienzo: Lunes 8 de abril de 2019.**

**ORGANIZAN: AEHGAR, IRAM y Depto. de Extensión de la Facultad de Química de UCEL.**

## **OBJETIVOS:**

- Comprender y aplicar las directivas para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, de higiene y seguridad en servicios de alimentación.
- Brindar conocimientos y herramientas para la gestión del servicio en relación a las etapas de elaboración, diseño de menús, satisfacción de clientes y gestión de costos.
- Comprender y aplicar la metodología de auditorías de Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (ISO 19001) según la norma IRAM 14201:2007 BPM en Servicios de Alimentos.

## **DESTINATARIOS:**

Personal y profesionales de servicios de alimentación en restaurantes, bares, hoteles, supermercados, rotiserías, fast food. Personal de servicios de catering institucional y de eventos. Instructores y profesionales consultores de servicios de alimentación.

**COORDINACIÓN ACADÉMICA:** Leilén Farré

**CARGA HORARIA Y MODALIDAD:** 68 horas (17 clases), cursado presencial, una vez por semana (4 hs. reloj cada clase).

**Lugar, día y horario de cursado:** En la Sede de la AEHGAR (Paraguay 327, Rosario) los Lunes de 15 a 19 hs.

**CERTIFICADOS:** de asistencia para todo aquel que cumpla con el mínimo del 70% de asistencias y de aprobación para todo aquel que, además, apruebe el examen globalizador; obteniendo el certificado de **Diplomado en Alimentación.**

## **ARANCELES**

4 cuotas mensuales de \$2.500 para público en general.

4 cuotas mensuales de \$ 1.800 para socios AEHGAR, IRAM y estudiantes de UCEL.

Pago contado: \$8.500 para público general y \$6.500 para socios AEHGAR, IRAM y estudiantes de UCEL.

**El arancel incluye materiales, normas, coffee break y certificado.**

## CONTENIDOS

### **Introducción y presentación del contexto local sobre servicios de alimentos a cargo de autoridades del Instituto del Alimento.**

#### **Módulo 1: Orden, higiene y seguridad en la cocina.**

Duración: 2 clases. Docente: Ing. Claudia Radford. Fechas: 8 y 15 de abril.

Contenidos: Técnicas 5 S. Relación con el kaizen. Seiri (clasificar). Seiton (orden). Seiso (limpieza). Seiketsu (limpieza estandarizada o control visual). Shitsuke (disciplina). Implementación.

Higiene del personal. Indumentaria. Estado de salud. Elementos de Protección Personal por sector. Legislación. Puntos vulnerables para evitar accidentes. Prevención de accidentes. Simulacro de un accidente laboral y plan de emergencia (incendio, explosión, etc.). Primeros auxilios.

#### **Módulo 2: Compra, recepción y almacenamiento de los alimentos.**

Duración: 2 clases. Docentes: MSC. Marta Lambertucci – Lic. Mariana Vidal. Fechas: 22 y 29 de abril.

Contenidos: Solicitudes de pedidos. Tipificación de alimentos. Controles asociados. Materias primas. Procedimiento de compras. Recepción de materia prima / insumos. Almacenamiento: de víveres secos y frescos, refrigerado, congelado, de sustancias peligrosas, de productos de limpieza y desinfección.

#### **Módulo 3: Etapas de elaboración y conservación de los alimentos.**

Duración: 3 clases. Docente: Lic. Mariana Vidal. Fechas: 6, 13 y 20 de mayo.

Contenidos: Formulación y Procesamiento. Elaboración de Alimentos: aspectos claves. Procedimientos mecánicos, físicos, químicos, biológicos e higiénico-sanitarios. Cocción. Enfriamiento. Congelación. Descongelación. Recalentamiento. Mantenimiento en frío y caliente. Fraccionamiento. Envasado y Almacenamiento de producto elaborado. Transporte. Trazabilidad.

#### **Módulo 4: Calidad del servicio y diseño de menús.**

Duración: 2 clases. Docente: Lic. Andrea Palermo. Fechas: 27 de mayo, 3 de junio.

Contenidos: Distribución. Expendio. Registros asociados. Dotación del personal. Satisfacción del cliente (encuestas, votación por fichas, conteo). Diseño del menú. Planillas de ingredientes. Valoración del Menú. Información nutricional.

#### **Módulo 5: Gestión de costos**

Duración: 2 clases. Docente: Brian Villahermosa. Fechas: 10 y 24 de junio.

Contenidos: Administración de los recursos mediante la elaboración de presupuesto y control de costo. Contratos y procedimientos de Licitación.

#### **Módulo 6: Buenas Prácticas de Manufactura en servicios de alimentos.**

Duración: 3 clases. Docente: Ing. Melina Bianchi. Fechas: 1, 15 y 22 de julio.

Contenidos: Buenas Prácticas de Manufactura en Servicios de Alimentos según la norma IRAM 14201:2007 Ejemplos y casos prácticos de aplicación.

#### **Módulo 7: Introducción a auditorías y certificación.**

Duración: 2 clases. Docente: MSc Marta Lambertucci. Fechas: 29 de julio y 5 de agosto.

Contenidos: Características y principios de una auditoría. Clasificación. Gestión de un programa de auditoría y etapas. No conformidades. Perfil del auditor. Procesos de certificación. Rol playing.

**Examen final globalizador. 1 clase. Fecha: 12 de agosto.**