

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

**Tipo de capacitación:** Curso      **Fecha:** Los días Martes 29/5 y 2, 9 y 16/6

**Horario:** 18 a 20.3 hs. **Duración:** 4 clases de 2.5hs c/u      **Hs de capacitación:** 25 hs

**Destinado a:** Estudiantes avanzados de la licenciatura de Nutrición y Licenciados/as en Nutrición

## Directoras:

### Lic. Verónica Pérez

Licenciada en Nutrición (UBA), con Maestría en Administración de Empresas Agroalimentarias (UCA) y Maestría en Tecnología de los Alimentos (UTN). Cuenta con más de 25 años de trayectoria en la gestión de servicios de alimentación institucional, liderando operaciones en empresas nacionales y multinacionales de gran envergadura. Durante dos décadas se desempeñó como Gerente Zonal y luego Gerente de Operaciones, con responsabilidad sobre más de 40 servicios simultáneos y equipos de trabajo numerosos en sectores corporativos, educativos e industriales. Entre los clientes gestionados se destacan Google, Disney, Mercado Libre, L'Oréal, IBM, Procter & Gamble, Pfizer, Abbott, Bayer, Novartis, Banco Galicia, HSBC, Colegio San Andrés, entre otros. Es Co-fundadora de "Nutris en Gastronomía", consultora orientada a la capacitación profesional y asesoramiento técnico-operativo a clientes, en servicios de alimentación. Combina una sólida formación académica con una mirada estratégica, humana y sostenible de la gestión alimentaria. Docente Universitaria en la Universidad de Belgrano y la USAL.

### Lic. Verónica Agi3n

Licenciada en Nutrición (UBA), Programa General de Negocios Universidad de San Andrés. 25 años de trayectoria en la gestión de servicios de alimentación Institucional, liderando operaciones en empresas nacionales y multinacionales de gran envergadura. Durante dos décadas se desempeñó como Gerente Zonal y luego Gerente de Operaciones del segmento de Health Care, experiencia en el segmento de Sitios Remotos y comedores industriales. Liderando equipos en clientes como Peugeot, Minera Alumbrera, Sanatorio Finochietto, Clínica Zabala, IAF, etc. Co-fundadora de "Nutris en Gastronomía", consultora orientada a la capacitación profesional y asesoramiento técnico-operativo a clientes, en servicios de alimentación. Auditorias de HSEQ. Combina una sólida formación académica con una mirada estratégica, humana y sostenible.

## 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. Clasificaciones seg3n gesti3n, financiamiento, modelo de producci3n, etc
- Relaci3n con el cliente (Cliente/Comensal).
- Experiencia del consumidor.

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

## Requisitos de aprobación:

### Módulo 2: CALIDAD, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

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

### 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 de materia prima.

### Módulo 4: GESTIÓN DE PERSONAS

- ✓ Armado de grilla de horarios y dotación según servicio.
- ✓ Hs Extras, Adicionales y diferencias de categoría.
- ✓ Productividad, ausentismo y rotación.
- ✓ Reconocimiento y Disciplina progresiva.
- ✓ Relaciones con los delegados y temas sindicales.
- ✓ Estilos de Liderazgo.
- ✓ Equipos de alto desempeño y delegación efectiva.
- ✓ Evaluaciones de Desempeño.
- ✓ Plan de desarrollo.

## Requisitos de aprobación:

Cuenta con un examen por clase, con 10 preguntas múltiple choice cada uno, se deben realizar todos los exámenes, aprobando los mismos con el 70% de las preguntas correctas para así aprobar el curso y recibir el certificado del mismo.

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

**Entrega de certificado:** De aprobación

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

ARANCELES	Hasta 8/5/26	A partir del 9/5/26
Socios/as AALEN(*)	<b>\$136.000</b>	<b>\$170.000</b>
No socio/a	<b>\$190.400</b>	<b>\$238.000</b>
Profesional colegiado/a	<b>\$149.600</b>	<b>\$187.000</b>
Estudiantes socios/as	<b>\$108.800</b>	<b>\$136.000</b>
Estudiantes no socios/as	<b>\$122.400</b>	<b>\$153.000</b>
Extranjeros (**)	<b>USD 173</b>	<b>USD 216</b>

### 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](mailto:aalen@aalen.org.ar)

### Medios de pago:

Código QR	Pago con cualquier billetera virtual
Transferencia bancaria	<b>ALIAS: AALEN.COBROS.VARIOS (BANCO GALICIA)</b> Cuenta N° 9750468-3 005-7
Tarjetas Débito/ Crédito (1 cuota)	<b>ENVIAR EL NÚMERO A AALEN@AALEN.ORG.AR</b>
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](mailto:aalen@aalen.org.ar)