

- ▶ **DURACIÓN:** 07 MESES
- ▶ **CRÉDITOS:** 24 CRÉDITOS ( 644 Horas Académicas)

- ▶ **MODALIDAD: SEMI-PRESENCIAL**  
**Inversión:** • Matrícula S/.150.00  
• Mensualidad S/.200.00  
• Diploma S/.150.00

- ▶ **MODALIDAD: A DISTANCIA**  
**Inversión:** • Matrícula S/.150.00  
• Mensualidad S/.250.00  
• Diploma S/.150.00

- ▶ **TIPOS DE INSCRIPCIÓN:**  
**Directa:**
  - Entregar Voucher en oficina: Av. César Vallejo 1429 - Of. 1103 LINCE  
**Virtual:**
  - Enviar voucher escaneado a [nutravida.ciens@gmail.com](mailto:nutravida.ciens@gmail.com) y llenar ficha de inscripción

**BBVA Banco Continental**

CTA. CTE. SOLES 0011 - 0108 - 0100020057  
a nombre de NUTRAVIDACIENS E.I.R.L.

**NUTRAVIDA CIENS**

Av. César Vallejo 1429 - Of. 1103 LINCE  
(Alt. Cdra 23 de la Avenida Salaverry)  
☎ 4227759 / 946284471 / 946284463  
✉ [nutravida.ciens@gmail.com](mailto:nutravida.ciens@gmail.com)  
[www.nutravidaciens.com](http://www.nutravidaciens.com)



**NUTRAVIDA CIENS**

Programas de  
Formación Continua



PREMIO INTERNACIONAL  
MUJER DE ORO  
LIDER POR EXCELENCIA 2014



## Diplomado de Especialización Administración en Servicios de **Alimentación**



Dirigido a Nutricionistas y Bachilleres de Nutrición  
UNJFSC: Resolución Facultativa N° 0069-2016-FBYN



Universidad Nacional José Faustino  
**SÁNCHEZ CARRIÓN**



### ▶ MÓDULO I:

- Constitución legal y Organización de un Servicio de Alimentación
- Ley general de sociedades
- Modalidades de empresa
- Gestión de calidad total en empresa de servicio de alimentación
- Tipos de sistemas de servicios de alimentación
- Diseño e infraestructura básica
- Organización y sectorización: relación funcional entre sectores
- Implementación de un servicio de alimentación
- Investigación del mercado competitivo.

### ▶ MÓDULO II:

- Elaboración de expedientes técnicos de contrataciones públicas y privadas
- Ley de contratación y adquisiciones del estado
- Etapas de la licitación pública y privada
- Elaboración de propuesta técnica
- Elaboración de propuesta económica
- SEACE: sistema electrónico de adquisiciones y contrataciones del estado
- Normas técnicas de contratación para entidades privadas de servicios de alimentación
- Recursos de apelación y/o impugnación
- Diseño de un proyecto de servicio de alimentación

### ▶ MÓDULO III:

- Administración de recursos humanos en Servicios de Alimentación
- Criterios de selección del personal
- Ley de contrato de trabajo y flexibilización laboral
- Relación contractual: empleador-empleado
- Elaboración del manual de organización y funciones
- Elaboración del manual de procesos y procedimientos
- Medidas de seguridad laboral
- Diseño de incentivos, negociación y resolución de conflictos
- Elaboración de programa de capacitación y adiestramiento

### ▶ MÓDULO IV:

- Planeación de menús y software para servicio de alimentación.
- Lineamientos en la planeación de menús.
- Estándares de calidad técnica en la planeación de menús.
- Protocolos para la elaboración de menús.

- Estandarización de porciones y recetas.
- Planeación de menús para empresas privadas.
- Planeación de menús para centros asistenciales.
- Evaluación de programa de menús.
- Software para planeación de menús.

### ▶ MÓDULO V:

- Control de Procesos y Manejo Operativo.
- Elaboración de pedido de ración y dosificación de insumos.
- Especificaciones técnicas de insumos.
- Determinación de estándares de compra y políticas de compra.
- Control de procesos de la elaboración de raciones: recepción de insumos.
- Control de procesos de la elaboración de raciones: almacenamiento de insumos.
- Control de procesos de la elaboración de raciones: supervisión de procesos de producción.
- Control de costos y análisis de la información.
- Administración de la productividad.

### ▶ MÓDULO VI:

- Estándares de calidad en servicios de alimentación.
- Políticas y objetivos del aseguramiento de la calidad alimentaria.
- BPM: requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios.
- Higiene del manipulador de alimentos.
- Procedimientos operativos estándar de sanitización (SSOP).
- Pre-requisitos e implementación del sistema HACCP.
- HACCP: riesgos y peligros asociados a los alimentos.
- Alcances, objetivos y ventajas de la norma ISO 22000.
- Manual de calidad para servicios de alimentación.

### ▶ MÓDULO VII:

- Gestión de Auditorías Integrales como Herramienta de mejora en las empresas modernas
- Aplicación de la auditoría y su repercusión en la mejora de empresas.
- Estructura de una auditoría integral.
- Gestión de auditorías integrales.
- Criterios en el diseño de la auditoría integral en un Servicio de Alimentación.
- Proceso de Auditoría en un Servicio de Alimentación.
- Evaluación de resultados de la auditoría en un Servicio de Alimentación.
- Taller aplicativo: Auditoría en un Servicio de Alimentación.