



Servicios eficientes de alimentación masiva



ECATEGA
Educación al alcance

*Conectando
oportunidades*



El mundo está cambiando, nosotros también.

Descubre cómo manejar de manera adecuada y eficiente una operación de Alimentos y Bebidas de gran volumen.

En este curso analizaremos, desde el correcto diseño de una operación, hasta cómo calcular volúmenes de producción, basados en nuestro equipamiento.

Especialízate, certifícate y destaca en el mundo de la gastronomía, aprendiendo a conocer todos los detalles para lograr servicios de alimentación masiva de manera exitosa y sin estrés.

Información del curso



Modalidad

100% Virtual



Número de módulos

4 módulos



Horas Académicas

10 horas



Inicio de clases

septiembre de 2020



Objetivo:

Al finalizar este curso los participantes estarán en la capacidad de dirigir servicios de alimentación masivos de manera eficiente y controlada, de determinar los puntos críticos por mejorar en sus operaciones en cuanto a equipamiento y flujos y podrán tomar las mejores decisiones en cuanto a volúmenes de producción grandes.



Bloque temático:

Módulo 1: DISEÑO CORRECTO DE UNA OPERACIÓN DE A&B (2.5 horas)

1. Las 7 áreas
2. Flujos
3. Distribución
4. Equipamiento

Módulo 2: SISTEMAS DE PRODUCCIÓN PARA GRANDES SERVICIOS (2.5 horas)

1. Cadena Tradicional, Fría, Caliente, Congelada y de Vacío
2. Sistema Cook & Chill
3. Regeneración de alimentos



Módulo 3: EL MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS (2.5 horas)

1. Alimentos crudos y cocidos (empacado al vacío y temperaturas correctas)
2. Los mantenedores de calor
3. Calidad y sanidad en producciones de gran volumen

Módulo 4: CÓMO CALCULAR VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN (2.5 horas)

1. Capacidades reales de los equipos
2. Diferencia entre peso y volumen
3. Tipos de cocción respecto al tipo de alimento y a la cantidad de producto
4. Datos necesarios para llevar el control de la operación y realizar cálculos correctos
5. Examen final



Dirigido a:

- Personal de cocina (chefs, cocineros, ayudantes) de cualquier operación de A&B del sector HORECA**
- Dueños de negocios y personal administrativo que maneje operaciones de producción masiva de alimentos, donde se quiera mejorar el sistema de producción y donde se busque implementar equipos de tecnología para lograr servicios eficientes y de calidad**
- Profesionales afines e interesados que deseen obtener herramientas que les permitan dirigir y organizar mejor una operación masiva de Alimentos y Bebidas**

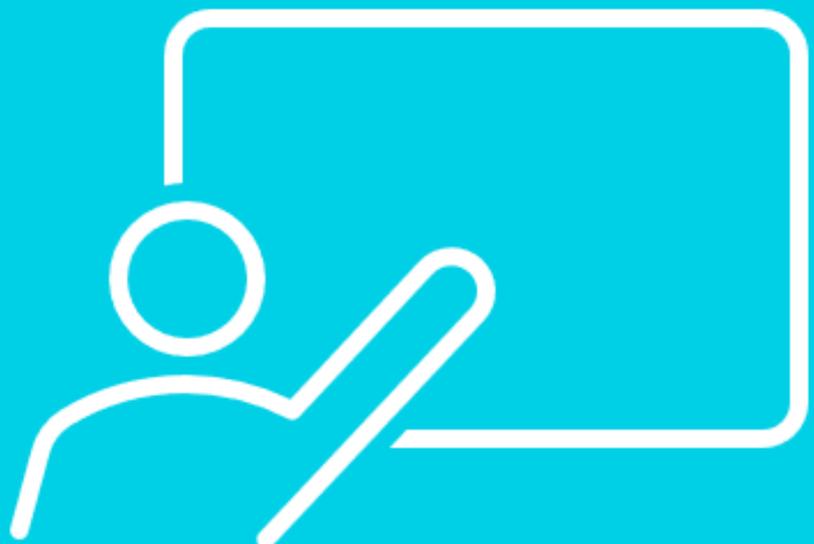
***Las personas que se inscriban a este curso deben haber estudiado, trabajado o tenido contacto con el mundo de los “Alimentos y bebidas”. Ya sea en el sector HORECA, en minería, en plantas y talleres de producción, etc. Deben estar familiarizados con equipos de tecnología o con cadenas de preparación y servicio de alimentación donde se utilicen equipos de tecnología.*



Requisitos:

- Dispositivo digital (Computadora/Laptop/Tablet/Celular)
- Conexión a internet (Se recomienda contar con una velocidad de 5 Mbps)
- *Microsoft Teams* instalado
- Contar con un correo de GMAIL
- Ficha de inscripción llena y devuelta a inscripciones@ecatega.com

PLANA DOCENTE
PLANA DOCENTE
PLANA DOCENTE





JAVIER PÉREZ

Chef profesional
Certificado Rational

Javier es Chef profesional certificado en Rational. Es especialista en Cadena Fría y de Vacío. Cuenta con más de 6 años de experiencia en producciones masivas y capacitaciones con equipos de tecnología, en diseño e implementación de cocinas, manejo de restaurantes, realización de eventos y diseño de cartas.

Proyectos desarrollados

- RATIONAL
- RESTAURANTE "OLLUCO" (VIRGILIO MARTINEZ, MOSCÚ, RUSIA)
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN GRUPO AMIRIA (ASUNCIÓN, PARAGUAY)
- GASTROMAQ
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN TANTA (LIMA, PERÚ)
- HOTEL PUNTA SAL
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN GRUPO CAPRICCIO (AREQUIPA, PERÚ)
- CUADRA DE SALVADOR
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN PASTINOR (PIURA, PERÚ)
- MINERA CORONA
- MINERA CONTONGA
- MINERA YAULIYACU
- LNG

Instructor



Inversión:

290.00 soles



Qué incluye:



- Emisión de certificado al finalizar el curso



- Acceso a la bolsa de trabajo



- Entrega de material didáctico vía correo electrónico (PPT, grabaciones de cada sesión)



- Los participantes contarán con asesoría durante y después del curso referente a Servicios Eficientes de Alimentación Masiva, vía virtual o Whatsapp

Más Cursos Gastronómicos
Más Cursos Gastronómicos
Más Cursos Gastronómicos

SelfCookingCenter de RATIONAL
Nivel Intermedio

1

SelfCookingCenter de RATIONAL
Nivel Avanzado

2

Cook & Chill Nivel Avanzado

3

Abatimiento Nivel Avanzado

4

El empacado al vacío y sus
distintas aplicaciones

5



www.micsac.com



www.mispartesonline.com



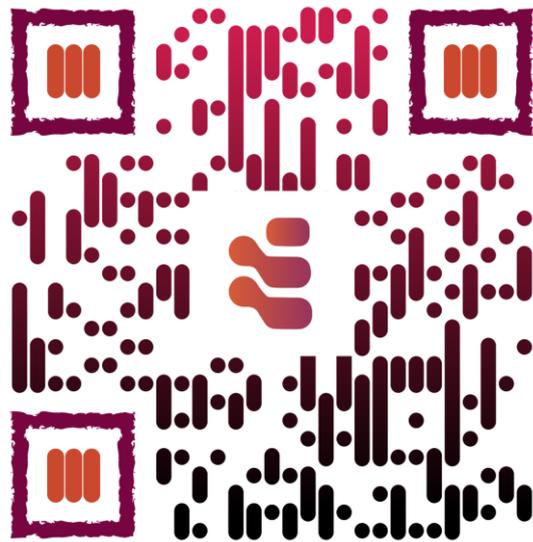
www.gmanteq.com



https://www.rational-online.com/es_co/home/index.php



Búscanos como **Ecatega** en nuestras redes sociales y página web



www.ecatega.com





Escuela de
Capacitación Técnica y
Gastronómica

Más información:

Patricia Moya

Coordinadora General

Cel.: 987754100

Correo: inscripciones@ecatega.com

Página Web: www.ecatega.com