

➔ **Seminarios y Talleres de Trabajo:**

**Cadena de Suministros y Elaboración en Gastronomía y Servicios de Alimentación (Catering).-**

- **Tema:**

- **Buenas Prácticas para el Adecuado Manejo de Alimentos.-**

- **Introducción:**

Desde siempre, la particular dinámica de las actividades involucradas en la elaboración de alimentos a nivel gastronómico y de los servicios de alimentación institucional (catering) así como de las características que le son propias, producto de la aplicación tanto de técnicas artesanales como tecnológicas, han hecho de la culinaria una disciplina que se nutre no solo del arte que le da vida, sino que además requiere del estudio y aplicación de elementos y sistemas que son parte de la ciencia y tecnología de alimentos .-

Los procesos culinarios son lo suficientemente ágiles como para permitir una creatividad espontánea, donde toma importancia sustantiva el conocimiento para un adecuado manejo tanto de ingredientes y preparaciones intermedias, así como de los platos terminados, antes, durante y después de su preparación y hasta su consumo, como un factor crítico que asiste en la prevención de su contaminación y deterioro.-

Por otra parte, la cadena de suministros compuesta por las diferentes etapas de elaboración de los platos que forman parte del menú, presenta un considerable grado de complejidad producto de las múltiples operaciones que culminan en una tradicional, aunque original línea de ensamble.-

Como tal, esta requiere de un detallado análisis de distintas fuentes de información que en un todo darán retroalimentación al proceso, que progresivamente involucra un importante número de factores críticos por su impacto no solo en la calidad culinaria y nutricional del alimento, sino también en su inocuidad, como aspectos todos ellos que acrecientan los niveles de aceptación por parte de los consumidores que verán cubierta sus expectativas con especial satisfacción.-

- **Objetivo:**

Identificar y esquematizar aquellos aspectos específicos que hacen a la gestión del proceso culinario, y que por su impacto en la inocuidad y calidad nutricional de los alimentos, son de especial interés para los diferentes profesionales que desarrollan sus actividades en áreas directa o indirectamente relacionadas con la gastronomía y servicios de alimentación.-

Reconocer los eslabones que constituyen la denominada “Cadena de Suministros y Elaboración” y establecer la relación entre cada uno de ellos, para de este modo poder identificar los puntos críticos factibles de ser analizados para su evaluación y control en cada etapa, y consecuentemente determinar los roles y responsabilidades que competen en cada caso.-

Integrar los diferentes elementos identificados, permitiendo un simple entendimiento de la información por parte de quienes son responsables de establecer las acciones preventivas correspondientes, facilitando de este modo y haciendo altamente efectiva la toma de decisión al momento de determinar prioridades.-

Destacar la importancia de tener una clara visibilidad del proceso, así como una adecuada flexibilidad y dinámica para que cuando los procesos requieran responder rápida y eficazmente a los cambios, se cuente con los recursos necesarios para emprender un nuevo camino en línea con el plan emergente a poner en acción.-

- **Propuesta:**

Realizar una descripción secuencial de aquellos aspectos sustantivos que tienen impacto en el proceso culinario desde su planificación y elaboración, hasta su presentación a los consumidores, estableciendo las relaciones que interconectan los mismos, para su gestión en base a una adecuada y efectiva toma de decisión que soporte los aspectos culinarios, nutricionales y de inocuidad requeridos. Teniendo en cuenta para ello un ejercicio integral de búsqueda con el propósito de:

- ▶ Delinear el marco de referencia adecuado para manejar los diferentes procesos culinarios en forma sistemática y organizada, de modo de poder establecer los flujos que caracterizan cada área en particular, teniendo en cuenta la necesidad de contar con procedimientos claros y visibles para su gestión y seguimiento.-

- ▶ Individualizar aquellos aspectos que impactan negativamente en el manejo de los alimentos y que son considerados factores de deterioro o contaminación, definiendo las claves básicas para la prevención de posibles incidentes relacionados con su consumo.-
- ▶ Administrar el conocimiento a través de un adecuado flujo biunívoco de información, como herramienta clave para establecer el concepto de “aseguramiento de la calidad”.-
- ▶ Identificar los datos claves que agregan especial valor al flujo de información que se genera a lo largo del proceso y que permitan visualizar los elementos, tanto exógenos como endógenos que le son propios, y proceder a su esquematización.-
- ▶ Definir las características y calidad de información requerida en cada etapa, de modo de dar soporte al análisis de “puntos críticos de control”, encontrando en cada caso la respuesta a los requerimientos para poder determinar las bases sobre los cuales establecer y desarrollar un dado plan de prevención de incidentes.-
- ▶ Mostrar como el manejo de estos elementos en forma sistemática y organizada, permite generar un valor agregado de alto impacto en términos de eficiencia del proceso de elaboración de alimentos que busca construirse sobre la obtención de las respuestas requeridas para una efectiva toma de decisión.-

- **Metodología:**

A través del debate holístico promover la participación en base al análisis y evaluación en conjunto de casos tipo que presentan situaciones de negocio características en un dado proceso gastronómico de elaboración de alimentos.-

Elaborar un diagnóstico producto de la detección y análisis de los hechos que se suceden, enmarcados éstos en la situación observada en el video que permiten comprender la problemática, y proponer acciones ejecutables.-

Llevar al auditorio a transformarse en protagonistas activos que enfrentan el desafío profesional de llegar al logro del objetivo planteado, en base a la toma de decisiones enmarcadas en el uso adecuado de la información disponible y en el manejo del conocimiento, de modo de soportar eficientemente cada segmento de la “Cadena de Elaboración” correspondiente.-

**Duración:** Total 9 hs.-

Dictadas en tres módulos de 3 horas cada uno.-

- **Contenido:**

I - Introducción - Alcances y Objetivos.-

1er Módulo – El Proceso de Elaboración de Alimentos.-

1.1 - Marco de Referencia

1.2 - Cadena de Elaboración:

- Flujo de Materiales

1.3 - Ejercicio: Diagramación Flujo de Proceso Tipo

1.4 - Tipos de Alimentos

1.5 - Procesos de Alteración de los Alimentos:

- Vida Útil

2do Módulo – Tipos y Agentes de Contaminación: Problemas Vinculados.-

2.1 -Tipos y Agentes de Contaminación:

- Físico-Químicas

- Microbiológicas

- Alergenos

2.2 - Problemas Vinculados: ETA

2.3 - 5'CpP (Claves para la Prevención)

3er Módulo – Aseguramiento de la Calidad: Normas y Políticas

3.1 - Principios de Aseguramiento de la Calidad

3.2 - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP

3.3 – Ejercicio: Determinación Puntos Críticos / Plan de Control

3.3 - Normas: ISO 22000

N.B.

Buenos Aires, Octubre 2009

---