

Diplomado en Gestión de Industria Productiva de Alimentos

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 250 horas

Objetivo General

Desarrollar competencias para gestionar integralmente servicios e industrias productivas de alimentos, comprendiendo los fundamentos administrativos, estratégicos, operativos y sanitarios que intervienen en la planificación, organización, producción, distribución y control de alimentos, con el propósito de asegurar eficiencia, calidad, inocuidad y satisfacción del usuario.

Objetivos Específicos

1. Comprender los fundamentos de la administración aplicados a los servicios de alimentación, reconociendo sus teorías principales, el proceso administrativo y la relación entre planeación, organización, ejecución y control.
2. Analizar los servicios de alimentación desde el enfoque de sistemas, identificando sus subsistemas administrativos, operativos y físicos, así como sus interrelaciones dentro del proceso productivo alimentario.
3. Aplicar herramientas de dirección estratégica como misión, visión, valores, objetivos, estándares y análisis FODA para apoyar la toma de decisiones y la mejora del servicio de alimentación.
4. Reconocer los principios de gestión de compras, abastecimiento y almacenamiento, considerando estándares de compra, selección de proveedores, análisis del menú, proyección de volumen y control de registros.
5. Describir las principales actividades del subsistema de producción, incluyendo programación, métodos de producción, métodos de cocción, rendimiento de alimentos y control de calidad nutricional, sensorial y microbiológica.
6. Evaluar el subsistema de servicio y las condiciones sanitarias asociadas a la distribución de alimentos, considerando empaque, porcionamiento, distribución, consumo, control de temperatura, inocuidad y calidad percibida por el usuario.

Módulos del Diplomado

Módulo 1: Gestión Administrativa en Servicios de Alimentación

- **Fundamentos de la administración como ciencia y técnica.**
- **Principales teorías de la administración aplicadas a los servicios de alimentación.**
- **Proceso administrativo: planeación, organización, dirección y control.**
- **Fase mecánica y fase dinámica del proceso administrativo.**
- **Administración de recursos humanos, financieros, materiales y tecnológicos.**

- **Servicios de alimentación como organizaciones orientadas a objetivos y productividad**

Módulo 2: Dirección Administrativa y Gestión Estratégica de los Subsistemas

- **Enfoque de sistemas aplicado a los servicios de alimentación.**
- **Subsistemas administrativos, operativos y planta física.**
- **Dirección estratégica: objetivos, políticas, misión, visión y valores.**
- **Análisis FODA y diagnóstico estratégico.**
- **Gestión de compras: estándares, políticas, proveedores y necesidades reales de compra.**
- **Gestión de almacenamiento y control de flujo de productos e insumos.**

Módulo 3: Gestión Productiva, Servicio y Condiciones Sanitarias

- **Subsistema de producción y objetivos del proceso productivo alimentario.**
- **Programación de la producción y control de raciones.**
- **Métodos de producción: interrumpida, continua, a menor volumen, a mayor volumen, acumulada y combinada.**
- **Métodos de cocción y rendimiento de los alimentos.**
- **Subsistema de servicio: empaque, distribución y consumo.**
- **Distribución a la mesa, en fila, centralizada y descentralizada.**
- **Control nutricional, sensorial y microbiológico durante producción y servicio.**
- **Condiciones sanitarias, control de temperatura, tiempo de conservación e inocuidad alimentaria.**

Meta de Aprendizaje General

Al finalizar el diplomado, el participante será capaz de gestionar servicios e industrias productivas de alimentos desde una perspectiva administrativa y operativa, integrando herramientas de planificación, dirección estratégica, abastecimiento, producción, servicio y control sanitario para asegurar procesos eficientes, productos inocuos y una atención alimentaria de calidad.

Metodología del Diplomado Asincrónico

El Diplomado se desarrollará completamente en modalidad asincrónica, a través de una plataforma virtual de aprendizaje (LMS), disponible las 24 horas del día durante el período establecido. Esta modalidad permite al participante avanzar a su propio ritmo, accediendo a los materiales y actividades desde cualquier dispositivo con conexión a internet.

1. Estrategia de Aprendizaje

El proceso formativo se centra en el aprendizaje autónomo y flexible, donde cada participante gestiona su tiempo de estudio de acuerdo con su disponibilidad. La metodología combina distintos recursos pedagógicos digitales que promueven la comprensión, análisis y aplicación práctica de los contenidos.

2. Recursos Didácticos

- **Lecturas guiadas:** Materiales teóricos descargables y diseñados con lenguaje claro, esquemas y ejemplos prácticos.
- **Presentaciones interactivas:** Diapositivas con resúmenes de conceptos clave y ejercicios de reflexión.
- **Videos de apoyo:** Material audiovisual breve y complementario, orientado a reforzar los contenidos principales de cada módulo (sin incluir clases explicativas grabadas).
- **Casos prácticos:** Situaciones reales o simuladas que permiten aplicar los conocimientos adquiridos.
- **Foros de participación:** Espacios asincrónicos para el intercambio de ideas y resolución de dudas, moderados por el tutor.

3. Rol del Tutor

El tutor o facilitador cumple un rol de acompañamiento y orientación, respondiendo consultas en foros o mensajería interna de la plataforma. Asimismo, entrega retroalimentación personalizada sobre las actividades evaluativas y fomenta la participación activa del estudiante.

4. Evaluación del Aprendizaje

La evaluación es continua y formativa, con instrumentos que valoran tanto la comprensión teórica como la aplicación práctica:

- Cuestionarios en línea por módulo.
- Actividades prácticas o estudios de caso.
- Evaluación final integradora.

La aprobación del Diplomado requerirá una nota mínima de 4.0 (en escala de 1.0 a 7.0) y un avance total del 100 % en los contenidos.

5. Seguimiento y Soporte

El sistema registra automáticamente el progreso, tiempo de conexión y resultados obtenidos por cada participante. En caso de dificultades técnicas, el estudiante podrá contactar al soporte académico o técnico mediante correo electrónico o chat interno.

6. Cierre y Certificación

Una vez completadas todas las actividades, el participante podrá descargar su certificado digital de aprobación desde la sección correspondiente de la plataforma, con validez oficial emitida por OTEC JCCD LTDA.