



Curso Online de Planificación y Diseño de Instalaciones de Restauración Colectiva y Comercial

Metodologías y herramientas para planificar y diseñar los sistemas de gestión y producción de instalaciones de restauración para facilitar la coordinación y productividad de elementos y personas.

ARGENTINA
(54) 1159839543

BOLÍVIA
(591) 22427186

COLOMBIA
(57) 15085369

CHILE
(56) 225708571

COSTA RICA
(34) 932721366

EL SALVADOR
(503) 21366505

MÉXICO
(52) 5546319899


Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación


**MANAGER
BUSINESS
SCHOOL**

attcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID



Llamada Whatsapp
(34) 601615098

PERÚ
(51) 17007907

PANAMÁ
(507) 8338513

PUERTO RICO
(1) 7879457491

REP. DOMINICANA
(1) 8299566921

URUGUAY
(34) 932721366

VENEZUELA
(34) 932721366

ESPAÑA
(34) 932721366

Planificación y Diseño de Instalaciones de Restauración Colectiva y Comercial

Presentación

- ¿Quieres remodelar las instalaciones del restaurante con éxito?
- ¿Quieres evitar errores y extras que cuestan mucho dinero?
- ¿Quieres disponer de una instalación competitiva, eficiente y más rentable?
- ¿Quieres reducir el tiempo de retorno de tu inversión?
- ¿Tienes varios presupuestos de realización de tu cocina nueva o remodelada y no sabes cuál es el mejor para ti?
- ¿Has hecho una cocina profesional y has tenido que reformarla recién estrenada?
- ¿Quieres evitarlo?

Este curso pretende responder al vacío existente en la actualidad respecto a la falta de información sobre las necesidades para lograr la sostenibilidad en el sector de la restauración comercial. Se necesitan nuevas técnicas de organización, gestión, producción y distribución de los alimentos.

Analiza también las distintas tipologías de cocina que se emplean, tanto en la alta cocina como en la restauración comercial y se extraen conclusiones generales aportando criterios de optimización de los recursos y positivación de los aciertos.

La Educación On-line

Los cursos on-line se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa, ya que permiten una continua autoevaluación y programación del tiempo dedicado al estudio, permitiendo que el alumno elija los momentos más idóneos para su formación.

Con más de 25 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

- 1** La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado.
- 2** *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- 3** *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.
- 4** *Trabajar* con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line.

Planificación y Diseño de Instalaciones de Restauración Colectiva y Comercial

Método de Enseñanza

El curso se realiza on-line a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite, si así lo desea, descargarse los módulos didácticos junto con los ejercicios prácticos de forma que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta.

A cada alumno se le asignará un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

El curso incluye:



Contenido y Duración del Curso

El curso **PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE INSTALACIONES DE RESTAURACIÓN COLECTIVA Y COMERCIAL** tiene una duración de **100 horas** distribuidas en 3 módulos de formación práctica.

El material didáctico consta de:

Manual de Estudio

Los 3 módulos contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

Cada uno de los módulos contiene material complementario que ayudará al alumno en la comprensión de los temas tratados. Encontrará también ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Planificación y Diseño de Instalaciones de Restauración Colectiva y Comercial

Este curso le permitirá saber y conocer:

- Cómo iniciar un proyecto de restauración comercial.
- Cuáles son los criterios básicos para la elección del tipo de cocina más conveniente y las combinaciones más usuales en la actualidad.
- Qué elementos forman parte de una instalación para facilitar la toma de decisiones iniciales y definir el sistema de gestión y producción.
- Cómo se pueden clasificar las instalaciones de restauración según el sistema de producción empleado y qué soluciones existen para cada una de ellas.
- De qué herramientas pueden disponer los profesionales del sector para un diseño de las instalaciones sostenible y respetuoso con el medio ambiente.
- Cómo planificar las instalaciones con la suficiente flexibilidad para poder modificar su distribución si fuese necesario.
- Cómo se determinan los criterios y circuitos de limpieza.
- Qué agentes intervienen en cualquier instalación de restauración tanto si es social como comercial.

“ En los diseños de instalaciones de restauración colectiva y comercial deben quedar bien diferenciadas las distintas zonas, en función de la actividad que se lleva a cabo en cada una de ellas”

Dirigido a:

Profesionales del sector de la Restauración, Arquitectos e Ingenieros así como a todos aquellos profesionales involucrados en la planificación y diseño de instalaciones de restauración colectiva.

Planificación y Diseño de Instalaciones de Restauración Colectiva y Comercial

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción al diseño de instalaciones de restauración colectiva. Planificación del proyecto

32 horas

La creación de un proyecto de restauración es un proceso lógico con unas características propias que es preciso analizar y sintetizar. A lo largo de este módulo se ofrece una descripción de todos los pasos a seguir para la realización de un correcto diseño de un servicio de restauración comercial y/o social.

- 1.1. Planificación del proyecto: definición de la idea.
- 1.2. Conceptos previos.
- 1.3. Formación del equipo asesor pluridisciplinar.
- 1.4. Fase de definición.
- 1.5. Elaboración del plan funcional:
 - 1.5.1. Formalización de los principales elementos.
 - 1.5.2. Etapa de esquematización de la propuesta.
- 1.6. Proyecto ejecutivo.

MÓDULO 2. Condiciones generales de cualquier instalación. Marcha adelante. Tipos de diseño de cocina

48 horas

La marcha adelante corresponde a una sucesión lógica y racional de las diferentes operaciones de un servicio de alimentación, desde la entrega de mercancías hasta su consumo. El objetivo es disponer de los criterios para la elección de la instalación más adecuada a cada caso.

- 2.1. Marcha adelante en las instalaciones.
- 2.2. Circuitos:
 - 2.2.1. Cruces.
 - 2.2.2. Retornos.
 - 2.2.3. Seguridad.
- 2.3. Zonas del conjunto de la cocina.
- 2.4. Tipos de diseño de cocina. Clasificaciones:
 - 2.4.1. Clasificación según el sistema de producción.
 - 2.4.2. Clasificación según el sistema de producción, gestión y organización.

Planificación y Diseño de Instalaciones de Restauración Colectiva y Comercial

- 2.4.3. Clasificación según la relación entre producción y consumición.
- 2.4.4. Criterios para la elección del tipo de gestión, producción y distribución.
- 2.4.5. Sistemas mixtos de gestión y distribución.

MÓDULO 3. Diseño sostenible

20 horas

La cocina moderna es la punta de lanza de las instalaciones sostenibles. Un fenómeno que atañe a la tecnología y el diseño, pero también al modo como concebimos la preparación y el consumo de alimentos. Las nuevas cocinas hablan el lenguaje de la sostenibilidad desde el refinamiento formal, la eficacia y la integración en el espacio arquitectónico.

3.1. Sostenibilidad y medio ambiente.

3.2. WOW FACTS.

3.3. Esquemas de instalaciones sostenibles.

3.4. Criterios del diseño sostenible:

3.4.1. Criterios generales:

3.4.1.1. Recepción.

3.4.1.2. Almacenes iniciales.

3.4.1.3. Preparaciones iniciales.

3.4.1.4. Producciones.

3.4.1.5. Pospreparaciones.

3.4.1.6. Posalmacenes.

3.4.1.7. Regeneración.

3.4.1.8. Distribuciones.

3.4.1.9. Consumición.

3.4.2. Criterios transversales:

3.4.2.1. Residuos.

3.4.2.2. Instalaciones.

3.4.2.3. Limpieza.

3.5. Errores más frecuentes.

Planificación y Diseño de Instalaciones de Restauración Colectiva y Comercial

Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso Planificación y Diseño de Instalaciones de Restauración Colectiva y Comercial han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:



Jordi Montañés

Arquitecto superior en la especialidad de Instalaciones, Arquitectura Bioclimática y Energías Alternativas, con una larga trayectoria en la rehabilitación de edificios catalogados por Patrimonio y en la solución de los problemas de accesibilidad.

Expertise en diseño de instalaciones de restauración social y comercial, asesora a empresas de restauración y a instituciones públicas y privadas elaborando proyectos de instalaciones, organizaciones de servicios y de gestión.

El autor y su equipo de colaboradores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

Titulación

Una vez realizado el curso el alumno recibirá el diploma que le acredita como **experto en Planificación y Diseño de Instalaciones de Restauración Colectiva y Comercial**. Para ello, deberá haber realizado la totalidad de las pruebas de evaluación que constan en los diferentes apartados. Este sistema permite que los diplomas entregados por Iniciativas Empresariales y Manager Business School gocen de garantía y seriedad dentro del mundo empresarial.

