

capacitar

**PyMEs
gastronómicas y
Sistemas de
producción post
COVID 19**

2021

Fundamentación

El sector gastronómico de nuestro país es uno de los sectores en los cuales la pandemia del COVID-19 ha impactado de una manera notable. Hoy necesita readaptarse rápidamente y pasar a nuevos sistemas de funcionamiento, incorporando innovación y procesos de digitalización a sus modelos de negocios y producción.

En este marco, se vislumbran oportunidades para incorporar de manera inmediata nuevos métodos que den respuesta al contexto actual en el sector:

Por un lado, la urgencia de capacitar sobre sistemas higiénicos de manipulación de alimentos y que, aunque son obligatorios, muchos pequeños negocios tienen dificultades en implementar dado que no siempre cuentan con suficiente personal especializado que pueda asegurar la calidad higiénica en los procesos de elaboración.

Por otro lado, el avance en el desarrollo de plataformas digitales y la necesidad de poder insertarse rápidamente en estas, genera una oportunidad para poder continuar brindando sus servicios, a través de modelos de comercialización online.

La frecuentemente denominada “nueva normalidad” se vislumbra como un escenario en el cual el sector deberá asegurar considerablemente al consumidor, la calidad de elaboración y cocción y además la adecuación de los espacios según las recomendaciones de la OMS.

En base a lo expuesto, el presente curso pretende aportar al abordaje de las problemáticas actuales en torno a la producción gastronómica, brindando metodologías y recomendaciones que permitan generar adaptaciones en las estructuras de producción, gestión interna, comercialización y distribución para que las unidades económicas del sector puedan mejorar sus posibilidades de rentabilidad y cuidado.

Objetivos del curso

Al finalizar el programa de formación los usuarios estarán en condiciones de:

- Comprender la importancia de la manipulación higiénica de los alimentos.
- Conocer cómo se inicia y gestiona un negocio a través del comercio electrónico, como lograr el posicionamiento de una marca y la gestión del comercio electrónico.
- Conocer las nuevas tecnologías que se utilizan en los procesos de cocción y las innovaciones en el desarrollo de nuevos productos.
- Conocer los requisitos para Implementar las reestructuraciones edilicias y funcionales que permitan dar confianza a los consumidores.
- Presentar innovaciones de procesos y productos propuestos para el sector gastronómico a partir del contexto actual.
- Generar sistemas de control de gestión y trazabilidad en la cadena de proveedores y en los productos elaborados.

Destinatarios

Pymes gastronómicas interesadas en incorporar herramientas que permitan facilitar y mejorar la producción asociada a la inocuidad e innovación en las cocinas.

Metodología

El material estará disponible en el campus virtual de modo que los y las participantes se conecten en el momento que les resulte más cómodo, accediendo a través de cualquier PC u otro dispositivo conectado a Internet.

Modalidad de cursada: virtual

Contenidos

1. [¿Cómo manipular alimentos y prevenir el COVID 19? Por INAL.](#)
1. Manipulación higiénica de alimentos
2. COVID-19 y las particularidades del sector gastronómico
3. Organización del establecimiento
 - a. Disposición del mobiliario
 - b. Zonas de circulación
4. Personal del establecimiento
5. Área de producción
 - a. Sector de elaboración
 - b. Recepción de proveedores
6. Limpieza y desinfección
7. Modalidad de atención
 - a. Servicio en el salón
 - b. Servicio de comida para llevar (*Take away*)
 - c. Servicio de entrega a domicilio (*Delivery*)
 - d. Servicio de catering
8. Transporte

9. Medidas de prevención por parte del consumidor

2. ¿Cómo cambian los procesos y controles con el COVID 19?

1. Compras y recepción de la mercadería

- Control y establecimiento de requisitos para los proveedores de alimentación
- Mejora en los flujos de recepción de mercancías

2. Producción: organización de la producción

3. Servicios de buffet:

- Buffet asistido
- Rediseño de salones
- Tendencia *healthy*, productos de cuarta y quinta gama.
- Comunicación al cliente

3. ¿Cómo aplicar trazabilidad? ¿Cómo obtenerla a través del Código de Barras? Por GS1.

1. ¿Por qué trazabilidad? ¿Cuáles son sus principios?

2. Códigos de Barras y trazabilidad

3. Requisitos para implementar trazabilidad

4. ¿Cómo implementar trazabilidad en el sector gastronómico?

5. Digitalización de Emprendimientos gastronómicos

4. ¿Cómo insertar mi modelo de negocios en plataformas digitales? Por INTI.

1. ¿A qué llamamos comercialización?

a. Objetivos

b. Evolución

c. Dimensiones

d. Estrategias

e. Investigación de mercado

f. Segmentación

2. ¿Qué tengo que tener en cuenta para vender?

a. Definición de Marketing Digital vs Marketing Tradicional

b. Ventajas del Marketing Digital

c. Panorama a nivel nacional del uso de internet por cada usuario.

3. Pasos para la transformación de tu empresa en la era digital

- a. *Branding*
 - b. Redes sociales
 - c. SEO-SEM
 - d. *Email Marketing*
 - e. *Google Ads*
 - f. Plataformas *ecommerce*
 - g. *Google Analytics*
 - h. CRM
4. Tips para empezar a diseñar tu estrategia de marketing digital.

Duración / Carga horaria estimada

El curso es Autogestionado, por lo que el o la participante podrá disponer de sus propios tiempos de dedicación para completar y aprobar la capacitación.

Se recomienda una disponibilidad horaria de 20 hs distribuidas en 4 semanas.

El curso tiene varias ediciones anuales.

Acreditación

Al final de cada unidad se presentará una autoevaluación cuya aprobación le permitirá obtener certificados de participación por parte del Ministerio de Desarrollo Productivo de Nación..

Para dudas o consultas sobre el curso pueden escribir a:

plataformacapacitarpyme@produccion.gob.ar