



CAPACITACIÓN

**Para establecimientos
de Alimentos y Bebidas**

RG

Chef.
René Guerra



Chef. René Guerra

Profesional especializado en la capacitación de manipuladores de alimentos de nivel básico, cocineros, supervisores operativos y jefaturas de cocina en establecimientos del sector de alimentos y bebidas.

Posee una sólida trayectoria en el ámbito gastronómico y en la gestión operativa de cocinas profesionales, diseñando e impartiendo programas de formación a la medida que integran fundamentos teóricos, prácticas estandarizadas y simulaciones operativas. Su enfoque garantiza que los participantes desarrollen competencias técnicas en procedimientos de producción culinaria, estandarización de recetas, control de procesos, aplicación de normativas de inocuidad alimentaria, así como en liderazgo y gestión eficiente de brigadas de cocina.

Formación Profesional



Ingeniero en Gestión de Alimentos y Bebidas

Tecnólogo en Gestión Gastronómica y Hotelera



Chef de Partida Certificado

Cocinero Profesional acreditado por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano



Certificaciones Internacionales

Chef Instructor certificado por WACS
Le Cordon Bleu Perú



Tecnólogo en Docencia Académica

Evaluador de Competencias Laborales con acreditación internacional



Destinatarios para esta capacitación

Cada programa se adapta a las necesidades específicas del establecimiento y al nivel de experiencia de cada uno de los participantes.



Introducción a principios fundamentales de higiene y seguridad alimentaria.



Cocineros Intermedios

Desarrollo de técnicas culinarias y control de procesos de producción.



Supervisores y Jefes

Gestión de brigadas, control de calidad y liderazgo en cocina.



Duración y modalidad

Este programa de capacitación optimiza la operación interna del restaurante, fortalece el servicio al cliente y mejora la rentabilidad mediante un proceso estructurado en 4 fases para dueños y personal.



Duración del Curso

El programa contempla sesiones teóricas y prácticas en cocina, incluyendo el armado de platos y la simulación de posibles riesgos de inocuidad alimentaria, con el fin de garantizar una formación integral y aplicada.



Modalidad Presencial

Las prácticas se realizan en cocina real o laboratorio de alimentos para asegurar que los cocineros manipulan ingredientes, aplican recetas, controlan mermas y aplican normas de higiene en un entorno profesional.

Contenido del curso

Los temas se desarrollan según las necesidades específicas del restaurante.

El programa cubre cuatro áreas fundamentales:

1

Producción de Alimentos

Recetas estándar, rendimiento, control de mermas, planificación de menú y cálculo de porciones.

2

Inocuidad Alimentaria

Higiene personal, flujo de trabajo en cocina, temperaturas de cocción, almacenamiento, limpieza y desinfección, control de alérgenos y sistema HACCP.

3

Manejo de Recetas y Armado

Estandarización de recetas, ficha técnica, presentación, emplatado, consistencia del producto y costos.

4

Trabajo en Equipo

Organización de brigadas de cocina basados en habilidades y responsabilidades del personal.

Objetivos del curso

Parte I

El programa de capacitación persigue objetivos específicos y medibles para garantizar la excelencia en la operación de cocina:

- **Conocer** los principios fundamentales de inocuidad alimentaria, identificando peligros biológicos, químicos y físicos en la producción de alimentos.
- **Aplicar** buenas prácticas de higiene personal, limpieza de equipos e instalaciones, control de temperaturas, almacenamiento seguro y flujo higiénico en cocina.
- **Comprender** el concepto de receta estándar, rendimiento (factor de rendimiento), mermas, costo por porción y cómo estos afectan la rentabilidad y consistencia del producto.

Parte II

Continuando con los objetivos de formación integral:

- **Desarrollar** la habilidad para elaborar fichas técnicas de recetas, calcular ingredientes, rendimientos y ajustar porciones según demanda del restaurante.
- **Ejecutar** el armado y presentación de platos siguiendo estándares de calidad, consistencia y diseño gastronómico, asegurando que cada servicio cumpla con la imagen del restaurante.
- **Implementar** un sistema de control y monitoreo de procesos clave en la producción de alimentos (por ejemplo:
pasos críticos de cocción, control de alérgenos, correcta manipulación de alimentos listos para consumir) que permita asegurar la inocuidad.

Objetivos del curso

Parte III

Completando la formación con enfoque en mejora continua y cultura organizacional:

- **Evaluar** y documentar los resultados de la producción en términos de calidad, mermas, costos, y desempeño de equipo de cocina, proponiendo mejoras continuas.
- **Promover** una cultura de prevención en la cocina, donde los cocineros se conviertan en agentes activos de calidad, inocuidad y servicio al cliente.
- **Incentivar** el trabajo en equipo entre los integrantes de las áreas operativas, con un manejo adecuado de los conflictos y desarrollar un ambiente adecuado de trabajo.



Fichas técnicas y control de producción

Un componente esencial del curso es la capacidad de elaborar y utilizar fichas técnicas de recetas como herramienta de control y estandarización.



Elementos de la Ficha Técnica

- Ingredientes y cantidades precisas
- Factor de rendimiento
- Cálculo de mermas
- Costo por porción
- Procedimiento paso a paso
- Presentación y emplatado



Beneficios para el Restaurante

- Consistencia en la calidad del producto
- Control de costos y rentabilidad
- Estandarización de procesos
- Facilita la capacitación de nuevo personal
- Mejora la eficiencia operativa
- Asegura cumplimiento de normas

IMPACTO Y RESULTADOS ESPERADOS

La capacitación integral en establecimientos de alimentos y bebidas genera un impacto significativo en la operación del restaurante, transformando a los cocineros en profesionales competentes y comprometidos con la excelencia.

01

INOCUIDAD GARANTIZADA



Implementación efectiva de sistemas de control que aseguran la seguridad alimentaria en todos los procesos.

02

RENTABILIDAD MEJORADA



Control de mermas, costos precisos y optimización de recursos generan mayor rentabilidad.

03

EQUIPO FORTALECIDO



Cultura de prevención, trabajo en equipo y ambiente laboral positivo que retiene talento y mejora la productividad.

04

CALIDAD CONSISTENTE



Estandarización de recetas y procesos asegura que cada plato cumple con los estándares de calidad del restaurante.

¡TRANSFORMA TU RESTAURANTE HOY!

25

Años de experiencia en servicio de Alimentos y Bebidas

20

Años de experiencia como Chef Instructor y Capacitador

4

Fases del programa para una transformación real

Contáctanos



0995949460
0984399522



@Chef Rene Guerra



@Chef Rene Guerra



Chef.
René Guerra

www.chefreneguerra.com

