



TÉCNICAS PARA LA OPTIMIZACIÓN DEL TIEMPO Y RECURSOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

Este curso busca proporcionar herramientas y estrategias efectivas para optimizar el uso del tiempo y los recursos disponibles, mejorando así la eficiencia y productividad en el entorno laboral.



Objetivos específicos

- Desarrollar competencias para gestionar el tiempo de forma eficiente en la preparación y distribución de alimentos.
- Aplicar técnicas de organización del trabajo que permitan mejorar el uso de recursos materiales y humanos.
- Fortalecer la capacidad de priorizar tareas y reducir desperdicios.
- Mejorar la coordinación y comunicación entre equipos.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Fundamentos de la Optimización en Servicios Clínicos de Alimentación

Rol de la central de alimentación en el proceso clínico
Importancia de la eficiencia en contextos sanitarios
Identificación de tiempos críticos: desde la producción hasta la entrega
Principios básicos de mejora continua (Kaizen y PDCA)

Módulo 2: Gestión Eficiente del Tiempo en Procesos Alimentarios

Detección de "ladrones de tiempo" en la jornada laboral
Técnicas de priorización (Matriz de Eisenhower, método ABC)
Rutinas, checklist y cronogramas productivos
Organización de turnos y tareas según flujos de demanda

Módulo 3: Optimización de Recursos Materiales y Humanos

Manejo eficiente de insumos y materias primas
Minimización de mermas y errores de manipulación
Distribución adecuada del personal por área y tarea
Herramientas visuales para control de stock e inventario

Módulo 4: Mejora de la Comunicación y Coordinación en el Equipo

Técnicas de comunicación efectiva entre áreas (cocina, nutrición, enfermería)
Reuniones breves y efectivas: "minutas de equipo"
Resolución rápida de desviaciones operativas
Rol del liderazgo funcional en turnos

Módulo 5: Uso de Herramientas Prácticas para la Optimización

Aplicación de 5S en cocina y almacén
Uso de checklists digitales o físicos
Plantillas para control de tiempos y eficiencia
Casos prácticos aplicados a la central de alimentación

Módulo 6: Taller Integrado de Simulación y Mejora

Análisis de un proceso real de la central de alimentación
Identificación de mejoras factibles de aplicar
Trabajo grupal con propuestas de reordenamiento de tareas
Compromisos de acción y seguimiento

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl