

Upcycling

= upgrade (actualizar) + recycling (reciclar)



¿Qué significa “upcycling”?

Es la combinación de los conceptos **upgrade** (actualizar) y **recycling** (reciclar). Con el paso del tiempo el PMA ha evolucionado y mejorado incorporando la **experiencia adquirida** en estos años. Con este curso queremos dar soporte a todas las personas que se han **incorporado a equipos PMA** sin haber recibido una formación directa y genuina. **Actualización y reciclaje** en el Programa de Mejora en Alimentación del CEICID, con un gran componente del **Servicio de Sala**.



15, 16 y 17 enero 2024



Hospital Centro de Cuidados Laguna



Precio: 410€

Bonificable por la Fundación Tripartita.
Consultar condiciones a ceicid@ceicid.es



Objetivos

- **Profundizar** en los tres pilares del PMA: **personas, gastronomía y gestión económica.**
- **Comprender el papel de la tradición** vivida en los **sistemas de trabajo en alimentación** para asumir esa herencia **mirando al futuro.**
- **Entender el papel de la orientación a objetivos** como **motor** de la **eficiencia** personal y profesional.
- Profundizar en los conocimientos ya adquiridos y **descubrir herramientas** que ayuden a planear y organizar mejor los recursos para **mejorar la experiencia tanto de empleados como de usuarios.**



Dirigido a

- **Administraciones que empiezan o han empezado en los últimos años el PMA** sin haber recibido esta formación inicial.
- **Personas que trabajan en equipos PMA**, de cualquier administración que **no han recibido la formación inicial.**
- **Cualquier equipo de PMA** que quiera actualizar los fundamentos de este programa.
- **Personas que trabajan en la atención de la sala.**

PROGRAMA

LUNES 15 ENERO

- 10:30 Bienvenida y presentación
Ana Pampillón
- 11:00 Marco: ¿Por qué el PMA?*
- Cristina Bofarull*
- 12:00 Descanso
- 12:30 Puestos de trabajo, perfiles, planes de formación y organigrama*
- Patricia García-Burgos*
- 14:00 Pausa
- 16:00 Trabajo colaborativo, reuniones y cultura del feedback*
- María Martínez*
- 17:15 Descanso
- 17:30 Taller y tarea
- Cristina Bofarull*
- 19:00 Fin

MARTES 16 ENERO

- 9:30 Una visión de la Administración: oportunidades y mejoras*
- Pedro Merino*
- 10:30 Restauración y Administración*
- Pedro Merino*
- 11:15 Descanso
- 11:30 El proceso de trabajo*
- Pedro Merino*
- 12:30 Descanso
- 12:45 Procesos de apoyo en alimentación*
- Pedro Merino*
- 14:00 Pausa
- 16:00 Gestión y planificación*
- Héctor Trinidad. Gerente CM Santillana*
- 17:15 Descanso
- 17:30 Misión de la Administración en sala*
- Susana García*
- 19:00 Fin

MIÉRCOLES 17 ENERO

- 9:30 Un servicio centrado en el usuario
- Cristina Bofarull*
- 10:30 Descanso
- 11:00 “Show serving”: la buena práctica en la sala
- Ángel Regueiro*
- 14:00 Pausa
- 16:00 Adecuación del servicio; aprender a pensar
- Cristina Bofarull*
- 18:00 Fin

* **Estas sesiones se ofertan, de manera on line, para el bono de formación a la carta**

PONENTES



ANA PAMPILLÓN

Licenciada en Derecho y ADE, y con más de 12 años de experiencia en el sector Hospitality, es la actual directora del CEICID. En los últimos años ha trabajado asesorando a cientos de profesionales de la Administración.



CRISTINA BOFARULL

Licenciada en Derecho y con experiencia en la Administración. Es la responsable de consultoría, innovación y proyectos del CEICID. Se ha especializado en diseño de servicios aplicado al sector del cuidado.



PATRICIA G.- BURGOS

Licenciada en Ciencias Domésticas y Técnico Superior de Servicios. Lleva 30 años en la Administración de colectividades. Junto con Pedro Merino, puso en marcha el Programa en Mejora de Alimentación del CEICID y es mentora técnica.



MARÍA MARTÍNEZ

Licenciada en Historia y Doctora por la Universidad de Navarra. Es la responsable de formación del CEICID, donde imparte docencia en varios cursos y programas, también a nivel internacional. Ha puesto en marcha Itaca, un programa de mentoring profesional para la Administración.



PEDRO MERINO

Chef de cocina de reconocido prestigio. Trabajó durante más de 20 años en la red de Paradores, los últimos 13 años como Jefe de Cocina del Parador de Baiona. En 2016 de incorporó al CEICID como consultor, lidera el PMA y es mentor gastronómico.



HÉCTOR TRINIDAD

Licenciado en Dirección y Administración de empresas, especialidad en dirección comercial. Ha trabajado en el mundo de la banca, la empresa y los recursos humanos. Es autor de varios libros y actualmente trabaja como gerente del Colegio Mayor Santillana en Madrid.



SUSANA GARCÍA

Técnico superior en Restauración y filóloga, tiene 16 años de experiencia en atención de colectividades. Experta en pastelería, coctelería y con años de experiencia en la reflexión sobre el servicio de sala.



ÁNGEL REGUEIRO

Maitre, sumiller y propietario del restaurante Enekorri de Pamplona. Es experto en servicio de sala. Colabora con el CEICID impartiendo formación desde hace más de 15 años.