

The Healing Sessions

Programa de formación
Manager Integral de Proyectos Gastronómicos



Funded by the Beef Checkoff





¿QUÉ OBTENDRÁS DEL PROGRAMA?

OBJETIVO DEL CURSO

En este programa en línea impartido por United States Meat Export Federation México desarrollarás competencias relacionadas con cuatro temas: bienestar organizacional, finanzas, comunicación gastronómica y, por supuesto, carne roja americana.

RECONOCIMIENTO

Una vez que hayas completado de manera exitosa el programa, USMEF México te otorgará un reconocimiento como “Manager Integral de Proyectos Gastronómicos”. El programa se califica con aprobado o no aprobado y deberás cubrir un mínimo de 80% de las actividades del curso para aprobar y recibir tu reconocimiento.

OTROS BENEFICIOS

Al pertenecer a la familia US Meat podrás acceder a apoyos como campañas de relaciones públicas, promoción en medios de comunicación y redes sociales, costeo de materiales como empaques y artículos promocionales, programas de embajadores, actividades de networking, participación en eventos pagados por la Federación e incluso, cuando el contexto internacional vuelva a permitirlo, viajes educativos. Al finalizar el programa todos los participantes activos serán votados por sus compañeros para elegir al embajador que los representará ante las siguientes generaciones de The Healing Sessions.

U.S. Meat Export Federation (USMEF)

es una asociación sin fines de lucro que dedica todos sus esfuerzos a crear caminos más fáciles para la comercialización de carne roja americana de alta calidad (US Meat) en diferentes países del mundo.

Representa a los productores de ganado, empacadores, procesadores, proveedores, compañías exportadoras, grupos promotores de granos, organizaciones de granjas y empresas de la agroindustria de Estados Unidos.

A más de 30 años de su fundación, cuenta con oficinas centrales en Denver, Colorado, y con sedes foráneas en Tokio, Seúl, Beijing, Hong Kong, Shanghai, Singapur, Taipei, Moscú, San Petesburgo, Bruselas y México. Además, tiene presencia en Medio Oriente, Europa, Sudamérica y el Caribe.

En 2020 la pandemia provocada por el COVID-19 transformó las relaciones humanas en todas sus esferas. La industria alimentaria no fue ajena a estos cambios. The Healing Sessions surge como un programa pedagógico en línea que busca desarrollar en sus participantes, un grupo de cocineros profesionales seleccionados, competencias que les permitan enfrentar de forma más eficiente la situación actual.

Conscientes del entorno de hoy, USMEF México ofrece este programa de forma gratuita como un espacio de formación continua donde los cocineros pueden sentirse parte de una comunidad productiva y segura.

Solo se ofrecen 8 plazas. Si estás interesado (a) en el programa deberás participar en el proceso de selección desde la convocatoria disponible en <https://www.usmef.org/th>

PANORAMA



MÓDULOS DEL PROGRAMA



THE MEAT CLUB

Un curso para entender la anatomía animal de res, cerdo y cordero y a partir de ello definir usos culinarios efectivos en términos gustativos y de negocio.



COMMUNICATION LAB

Un taller para desarrollar en los participantes una serie de competencias que les permitirán comunicar sus proyectos gastronómicos de forma útil y eficiente. Aprenderás los principios del branding y cuáles son las herramientas que las distintas redes sociales te ofrecen para llegar a tu buyer persona. Podrás encontrar una voz de marca propia y tendrás un panorama más amplio para saber cómo aprovecharla.



FINANZAS

En el módulo de Finanzas los participantes podrán acercarse a modelos básicos para administrar mejor su dinero, controlar deudas, prepararse para eventualidades y conocer alternativas de inversión.



BIENESTAR ORGANIZACIONAL

Diversos estudios sobre el impacto psicosocial del COVID-19 han revelado que la pandemia ha tenido consecuencias negativas sobre la productividad de las empresas. El mundo cambió y el proceso de adaptación será más sencillo si nosotros también cambiamos. En este curso tomarás en tus manos tanto tu bienestar como el de tu equipo de trabajo, a través de ejercicios que te darán herramientas para conformar un entorno laboral integrado, empoderado y apasionado.



TU EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE

Inicio del curso: 3 de mayo de 2021

Fin del curso: 16 de agosto de 2021

Duración del curso: 16 semanas

Horas de clase: 32

Horario de clase: lunes 10:00 a. m. - 12:00 p. m.

Cada lunes tomarás **en línea** 2 clases correspondientes a 2 módulos. La siguiente semana se ofrecerán las 2 clases correspondientes a los módulos restantes y así sucesivamente hasta completar 8 clases por módulo.

Además de las **clases en línea** llevarás a cabo **tareas especiales**, lecturas, retos, prácticas con carne roja americana y cuestionarios diseñados para reforzar tu aprendizaje. El calendario y pormenores de estas actividades serán comunicados a través del Google Classroom de cada uno de los módulos. En la medida que el semáforo epidemiológico en la CDMX lo permita, las actividades y clases podrán ser también presenciales y se llevarán a cabo en los centros de consumo asociados a los participantes. También podrán contemplarse excursiones y actividades fuera de la ciudad. En caso de que esto suceda serás oportunamente notificado.

Durante el programa estarás **acompañado de los instructores** con quienes además podrás tener sesiones personales de mentoría.

El curso finalizará con la **entrega de reconocimientos** y la graduación.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

A **cocineros profesionales en activo** que se encuentran asociados a algún centro de consumo (restaurante, dark kitchen, hotel, catering...), líderes de equipos de trabajo interesados en ampliar su conocimiento de carne roja americana que sean capaces de replicar lo aprendido para enriquecer la experiencia laboral de sus colaboradores. **El participante debe radicar en la Ciudad de México.** No es necesario poseer un título universitario en gastronomía pero sí una trayectoria como cocinero.

Si tienes interés particular en desarrollar tu marca personal, tu presencia en redes sociales o el branding de tus proyectos profesionales, este curso te será de mucha utilidad. Si tienes bajo tu dirección un equipo podrás implementar en tu espacio de trabajo las actividades encaminadas a la integración. La oportunidad de aprendizaje en el área financiera va desde la asesoría personal hasta costos en centros de consumo.. ¿Estás pensando en emprender? The Healing Sessions puede ser tu incubadora de proyecto.

PROGRAMA DE MENTORÍAS

Para dar un seguimiento personalizado a tu desempeño tendrás **acceso gratuito** al programa de mentorías. Cada uno de los instructores podrá ofrecer hasta 4 espacios de mentoría individual quincenalmente. Los alumnos podrán aprovecharlos también como consultoría ya sea en temas de carne roja americana, comunicación gastronómica, finanzas o bienestar organizacional.

Como participante deberás tomar al menos una mentoría quincenal con una duración máxima de 60 minutos. Los instructores tienen una cantidad limitada de mentorías disponibles. Es tu responsabilidad agendar tus mentorías de la quincena durante los tres días posteriores a la clase; es decir, si la clase es el lunes tendrás hasta el miércoles para agendar tu sesión. Si deseas agendar una mentoría adicional deberás consultar la disponibilidad con el instructor. Estas sesiones se ofrecen en línea a través de la plataforma sugerida por cada instructor.

BOARD DE INSTRUCTORES

El curso ha sido diseñado e impartido por cuatro instructores especializados en las áreas de las cuales están a cargo:



Elena González
Directora del programa
y gerente de
Food Service dentro
de USMEF México

Egresada de la Licenciatura de Administración de Restaurantes del CESSA y Maestra en Comunicación Organizacional por la Universidad Panamericana. Con más de 15 años de experiencia en la industria de alimentos ha ocupado posiciones en empresas como Nestlé, Tyson y Lactalis en proyectos de marketing, desarrollo de productos, comunicación y relaciones públicas. Actualmente dirige el área de Food Service en USMEF México y es la encargada de gestionar las relaciones entre la federación y los chefs.



Alejandro Zárate
The Meat Club

Parrillero y explorador culinario. Desde 2002 escribe sobre gastronomía y vino. En 2015 creó La Reina de la Brasa, un concepto de tienda, talleres de parrilla y local de cocina a las brasas en Mercado Roma donde ofrece catering, talleres abiertos, corporativos y privados. En junio de 2019 asistió al entrenamiento Center of the Plate, patrocinado por el North American Meat Institute, que se llevó a cabo en el Rosenthal Meat Center de la Texas A&M University. Desde entonces, colabora con USMEF México en la impartición de seminarios y talleres dedicados al conocimiento y mejor aprovechamiento de la carne americana de res, cerdo y cordero.

📍 @reinadelabrasa
✉️ meatclub.mx@gmail.com



Jazmín Martínez
Communication Lab

Publirrelacionista, periodista y consultora gastronómica. Fundadora de la agencia de producción de contenidos gastronómicos “Food Police MX - Comida Counseling” y de la cuenta de instagram @foodpolicemx. Colaboradora en la revista Gourmet de México y el programa Hora 25 de W Radio.

Food Police ha desarrollado proyectos para marcas como Alpura, Kikkoman, Vinos Santa Rita, Vinos Trivento, Crystalhead Vodka, La Europea, Rioja Wines, Sigma Food Service, La Guerrerense, USMEF México, entre otros.

📍 @foodpolicemx / @comida.counseling
📱 @foodpolicemx
✉️ foodpolicemx@gmail.com



Jorge Alva
Bienestar
Organizacional

Locutor de radio, profesor universitario, conferencista, facilitador de talleres y promotor de la felicidad de tiempo completo. Fundador de Happy Works, un programa de bienestar organizacional cuyo objetivo es transformar a las empresas en equipos de trabajo integrados, empoderados, creativos y apasionados por lo que hacen.

Happy Works ha colaborado con empresas como Netflix, Fundación Teletón, Citi, Telefonica, L’Oreal, DIF, Policía Federal, Secretaría de Salud, Scotiabank, Liverpool, Panasonic, Volkswagen, Ford entre otras.

📍 @happyworksmx
🌐 www.happyworks.com.mx
✉️ alva.jorge@gmail.com



Brenda Gómez
Finanzas

Egresada de la Licenciatura en Administración de Empresas por el Tecnológico de Monterrey y de la Licenciatura en Contaduría Pública por la Universidad del Valle de México. Desde hace cuatro años es asesora financiera especializada en ahorro e inversión.

📍 @brendagomezfinanzas
✉️ bgomez9g@gmail.com



ENLACES IMPORTANTES

Formato de registro

<https://forms.gle/winVtMYmdJXPD1Jw8>

Proceso de admisión

<https://www.usmef.org.mx/this/admision>

Preguntas frecuentes

<https://www.usmef.org.mx/this/faq>



Funded by the Beef Checkoff

