



Programa de especialización en  
**Gerencia y dietética institucional**

5ta. edición

# Programa general



## Contenido

I. Introducción .....	2
II. Propósito .....	2
III. Competencias .....	3
IV. Perfil de ingreso.....	3
V. Perfil de egreso .....	3
VI. Plan de estudios.....	4
VII. Pensum de estudios.....	4
VIII. Metodología.....	5
IX. Trabajo de aplicación .....	6
X. Evaluación .....	6
XI. Certificación .....	6
XII. Equipo de trabajo.....	7
XIII. Requisitos de inscripción .....	7
XIV. Inversión del participante .....	7

## I. Introducción

Los servicios de alimentación institucional -SAI- han sido desde hace mucho tiempo unidades de apoyo muy importantes dentro de la administración de diversas instituciones donde se brinda alimentación a diferentes poblaciones; tales como hospitales, guarderías, escuelas o colegios, empresas, instituciones militares, etc. A través del funcionamiento eficiente de los SAI se ofrece a la población beneficiaria la oportunidad de recibir uno o varios tiempos de comida. En el caso de poblaciones sanas, les permite satisfacer sus necesidades energéticas y nutricionales para el desempeño adecuado en sus ocupaciones, o bien en poblaciones enfermas, para contribuir a recuperar su salud. Por ser esta función de mucha importancia para los beneficiarios y un medio para educar a la población en relación a la elección adecuada de alimentos y la alimentación saludable, es necesario que los profesionales involucrados en su funcionamiento actualicen sus conocimientos y fortalezcan sus competencias para desarrollar eficientemente todos los procesos que se realizan dentro del servicio de alimentación y su organización.

Por otro lado, desde sus inicios, el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP- ha sido un semillero de formación de recursos humanos en alimentación, nutrición y seguridad alimentaria y nutricional en la Región. Sin perder la esencia y la integralidad de esa experiencia en crear, transferir y apoyar nuevos programas, ha evolucionado en sus iniciativas de formación y capacitación, haciendo uso de las nuevas tecnologías de información y comunicación, así como, de los avances en los modelos pedagógicos para la educación a distancia de adultos. Sobre esa base ha impulsado los Programas de Especialización que fortalecen el quehacer profesional en áreas de la nutrición.

Por lo que, reconociendo la importancia de la alimentación colectiva y el interés de los profesionales de la nutrición en esta área, se ha programado una nueva edición del Programa de Especialización en Gerencia y Dietética Institucional.

## II. Propósito

El programa de especialización tiene el propósito de fortalecer las competencias técnicas y gerenciales de los profesionales en nutrición, para administrar efectivamente los servicios de alimentación institucional (SAI). A través de la actualización en avances de la ciencia y la tecnología y su aplicación en los procesos, para optimizar el funcionamiento de los SAI.

### III. Competencias

Al finalizar el programa de especialización, el participante adquirirá las siguientes competencias:

1. Aplica el enfoque de sistemas para desarrollar un manual de funcionamiento del SAI, para sistematizar los procesos.
2. Diseña o adapta la planta física y el equipamiento de un SAI tomando en cuenta las características y políticas de la institución, así como, las características de la población objetivo, para garantizar su funcionalidad.
3. Planifica y evalúa menús tomando en cuenta los aspectos que se deben considerar en la alimentación de colectividades, para asegurar la nutrición y buena salud.
4. Analiza los mecanismos que se requieren para el funcionamiento eficiente de un subsistema de control y evaluación en un SA, para asegurar la calidad de los servicios.
5. Desarrolla el potencial personal y habilidades gerenciales para gestionar equipos de trabajo efectivos en los SAI.

### IV. Perfil de ingreso

1. Nutricionista graduado.
2. De preferencia que trabaje actualmente en servicios de alimentación, o profesionales de la nutrición que buscan actualizarse en temas relacionados con la Dietética Institucional.
3. Nivel técnico de inglés que permita la lectura de artículos científicos.
4. Habilidades para el desarrollo de informes técnico (lectura, investigación, redacción, análisis e interpretación de datos).
5. Conocimiento básico del sistema operativo de su computadora (Windows 7 o el sistema OS 9 para MAC).
6. Conocimientos básicos de software y otras utilidades como lo son: programas de computación que manejan documentos de texto, hojas de cálculo y presentaciones de diapositivas.
7. Disponibilidad de tiempo para dedicar 10 horas semanales de estudio a discreción y participar en las actividades sincrónicas del programa.

### V. Perfil de egreso

1. Aplica el enfoque de sistemas al analizar las operaciones y funciones que se desarrollan dentro de los SAI y en cada uno de sus subsistemas.
2. Evalúa la organización y los recursos que poseen los SAI que se encuentran ubicados en diferentes instituciones.
3. Establece los recursos para el funcionamiento de los SAI, según los sistemas de producción y distribución, así como, las políticas de la institución.

4. Planifica y evalúa menús tomando en cuenta los factores que determinan la alimentación de colectividades en instituciones.
5. Valora la aplicación de las leyes de la dietética en la nutrición y alimentación de colectividades.
6. Estructura mecanismos de control de la calidad en los SAI, de acuerdo a los sistemas de funcionamiento y los recursos existentes.
7. Aplica destrezas gerenciales para resolver diversos problemas que se dan en los SAI.

## II. Plan de estudios

El Programa de Especialización en Gerencia y dietética institucional se desarrolla en cinco cursos:

Curso	Total de horas
Curso 1 Sistemas administrativos de los SAI	80
Curso 2 Diseño y equipamiento de los SAI	80
Curso 3 Planificación de menús institucionales	80
Curso 4 Gestión de la calidad en los SAI	80
Curso 5 Gerencia y dirección estratégica de los SAI	80
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>

## III. Pensum de estudios

Curso	Unidades
<b>Curso 1</b> <b>Sistemas administrativos de los SAI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistema y enfoque de sistemas Sistemas y procedimientos Estudio de sistemas y procedimientos La organización como un sistema</li> <li>2. Subsistemas administrativos de los SAI                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planificación de menús</li> <li>- Compras, recibo y almacenamiento</li> <li>- Producción</li> <li>- Distribución</li> <li>- Administración de personal</li> </ul> </li> </ol>

Curso	Unidades
<b>Curso 2</b> <b>Diseño y equipamiento de los SAI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planificación de la planta física</li> <li>2. Identificación de las características de los SAI</li> <li>3. Definición de las áreas de trabajo                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desarrollo del plan de diseño o adaptación</li> <li>- Análisis de las áreas de trabajo</li> <li>- Ergonomía y su importancia en el diseño de áreas de trabajo</li> </ul> </li> <li>4. Selección de equipo                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factores que afectan la selección de equipo</li> <li>- Diagnóstico y dotación de equipo</li> </ul> </li> </ol>
<b>Curso 3</b> <b>Planificación de menús institucionales</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Subsistema de planificación de menús</li> <li>2. Metodología para planificar el menú                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patrón de menú</li> <li>- Ciclo de menú</li> </ul> </li> <li>3. Cálculo de ingredientes y costo del menú</li> <li>4. Recetas estandarizadas</li> <li>5. Evaluación del menú</li> </ol>
<b>Curso 4</b> <b>Gestión de la calidad en los SAI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Subsistema de control y evaluación</li> <li>2. Subsistema de control de calidad                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inocuidad de alimentos</li> <li>- Sistemas de aseguramiento de la calidad</li> </ul> </li> <li>3. Control de la seguridad en el trabajo</li> <li>4. Control de costos y productividad</li> </ol>
<b>Curso 5</b> <b>Gerencia y dirección estratégica de los SAI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificación como líderes</li> <li>2. Auto-coaching: redescubriendo los talentos</li> <li>3. Competencias del líder transformador                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Neuroliderazgo</li> <li>- Competencias conversacionales</li> <li>- Dirección de equipos de alto desempeño</li> <li>- Administración del tiempo</li> <li>- Servicio de calidad al cliente</li> </ul> </li> <li>4. Dirección estratégica de los SAI</li> </ol>

### VIII. Metodología

El programa se desarrolla 100% en modalidad virtual, el cual se implementará y desarrollará a través del [Aula virtual del INCAP](#), donde se colocarán los contenidos, materiales, recursos y actividades. Además, se hará uso de recursos y herramientas de la web 2.0 e internet.

Para la implementación del mismo se contemplan actividades en su mayoría asincrónicas, lo que permite al participante organizar su horario de estudio según sus necesidades y posibilidades. Además, se incluyen actividades sincrónicas en tiempo real dictadas por profesionales expertos en la temática, quienes

compartirán su conocimiento y experiencia con los participantes; así como presentación y discusión de trabajos de grupo, para lo cual se deben conectar en la fecha y hora indicada según programación previa. Entre las actividades a desarrollar se consideran revisión y estudio de documentos, artículos científicos, búsqueda de recursos en la web, desarrollo de guías de trabajo a nivel individual o grupal, participación en foros virtuales y conferencias de expertos en tiempo real haciendo uso de las salas de conferencias Blackboard Collaborate.

Cada participante contará con el acompañamiento tutorial de profesionales especialistas en el tema quienes orientarán, motivarán y promoverán la asociación del nuevo conocimiento en el entorno laboral de los participantes.

El desarrollo de las actividades de aprendizaje se rige por la Normativa de cursos de especialización del INCAP el cual contempla una serie de normas para la participación en las actividades virtuales, cita de referencias bibliográficas, la originalidad de los trabajos realizados y los principios éticos de utilización de material creado bajo Derechos de autor o propiedad intelectual evitando el plagio de los mismos.

### IX. Trabajo de aplicación

En cada uno de los cursos, los participantes desarrollarán un trabajo final integrador en las áreas de desempeño que corresponda, aplicado en su ámbito laboral en un SAI.

### X. Evaluación

La evaluación será continua y acumulativa, todas las actividades y trabajos desarrollados permitirán que los participantes identifiquen con prontitud sus debilidades y fortalezas, y así reforzar aquellos conocimientos que no hayan alcanzado el nivel esperado. Se estarán utilizando diferentes mecanismos de evaluación, según las actividades que se vayan desarrollando dentro del curso y se utilizarán instrumentos diversos como: estadísticas de ingreso al portal, número y contenido de los aportes que se dan en los foros virtuales, criterios de evaluación, hojas de cotejo y hoja de respuestas.

### XI. Certificación

Se entregará certificado emitido por el INCAP y avalado por el Colegio de Farmacéuticos y Químicos de Guatemala, únicamente a los profesionales de la nutrición que cumplan con los requisitos de participación en las actividades de cada curso del programa.

En el caso de los profesionales que estudien únicamente cursos específicos, se entregará certificado de aprobación a los participantes que obtengan la nota de 70 puntos o más, y cumplan los requisitos de participación establecidos en las actividades de aprendizaje.

### XII. Equipo de trabajo

La coordinación del programa es responsabilidad de la Unidad de Formación y Desarrollo de Recursos Humanos en SAN del INCAP.

### XIII. Requisitos de inscripción

Para considerar su participación deberá completar en línea la ficha de inscripción de cada curso, según se indica en la convocatoria.

### XIV. Inversión del participante

El participante seleccionado deberá efectuar el pago de US\$1,000.00 por el programa completo o fraccionado en cinco pagos de US\$200.00. Para los participantes que deseen optar por un solo curso, deben cubrir el costo de US\$250.00 por curso. Pueden consultar los distintos métodos de pago al ingresar en: [Métodos de pago](#).