

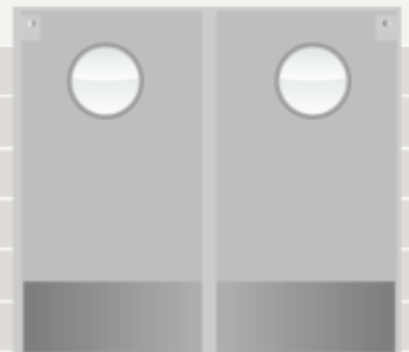
Programa de especialización en gerencia y dietética institucional

Curso virtual:

## Planificación de menús institucionales

4ta. Edición

# Programa general



## A. INTRODUCCIÓN

La planificación del menú es una de las funciones más complejas que el profesional en nutrición debe desarrollar dentro de un servicio de alimentación institucional (SAI). El menú es el componente principal de los SAI, su desarrollo e implementación se lleva a cabo en el subsistema de planificación de menús, el cual es fundamental para el logro de los objetivos del SAI, ya que determina las necesidades y actividades que se realizarán en los otros subsistemas del mismo, por lo que planificar correctamente el menú es sumamente importante para su funcionamiento efectivo. Un adecuado diseño del menú logra aumentar la eficiencia y eficacia en los procesos, así como el rendimiento de las operaciones que se llevan a cabo dentro de los SAI. Reconociendo la importancia de este subsistema dentro de los SAI y la labor de los profesionales en la planificación, gestión y funcionamiento del mismo, el INCAP pone a disposición de profesionales que laboran o están interesados en campo de la Dietética Institucional, el curso virtual “Planificación de menús institucionales”. Este curso se enfoca en el subsistema de planificación de menús y las operaciones procedimentales y metodológicas que en él se llevan a cabo; en él se revisarán los procedimientos para la planificación y evaluación de los menús institucionales.

Debido al interés mostrado por los profesionales en la nutrición en el curso, se ha programado una nueva edición que se pondrá a disposición en el período de enero a enero a abril de 2019. El curso será desarrollado y administrado por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá-INCAP como parte del programa de especialización en Gerencia y Dietética Institucional<sup>1</sup>, y se implementará en modalidad virtual a través del [Aula Virtual del INCAP](#).

Éste es el tercero de los cinco que conforman el Programa de Especialización en Gerencia y Dietética Institucional. Este curso se acredita como parte de dicho programa a los profesionales en nutrición que han aprobado el curso 1 “Sistemas administrativos de los servicios de alimentación” y el curso 2 “Diseño y equipamiento de los servicios de alimentación institucional”.

---

<sup>1</sup> INCAP tiene a disposición el Programa de Especialización en Gerencia y dietética institucional, dicho programa se desarrolla 100% en modalidad virtual. Al completar los cinco cursos que componen el programa el participante puede optar por el diploma del Programa de Especialización. Los cursos son: Sistemas administrativos de los servicios de alimentación institucional, Diseño y equipamiento de los servicios de alimentación institucional, Planificación de menús institucionales, Gestión de la calidad en los servicios de alimentación institucional y Gerencia y dirección estratégica de los servicios de alimentación institucional.

## B. PROPÓSITO DEL CURSO

El propósito de este curso es que el participante revise información actualizada sobre el proceso de planificación de los menús institucionales, los factores que lo afectan, los procedimientos y metodologías para su planificación y evaluación cuantitativa y cualitativa. Así mismo, que participe activamente en las actividades de aprendizaje y de aplicación e intercambio de conocimiento y experiencias.

## C. DESCRIPCIÓN

El curso “Planificación de menús institucionales” aborda los procedimientos y metodologías para la planificación de menús institucionales. Parte de los antecedentes de esta materia, el conocimiento de los procesos y los elementos del sistema de planificación de menús; así como de las operaciones procedimentales, bases técnicas y metodológicas para desarrollar el ciclo de menú y su evaluación.

El SAI se compone por diferentes subsistemas que lo integran y que se interrelacionan para alcanzar los objetivos de funcionamiento establecidos. Uno de estos subsistemas es el de planificación de menús.

El menú, además, es la forma directa de comunicación con los comensales, por ello la forma en que este se planifica debe reflejar la filosofía, trabajo, metas y objetivos del SAI.

## D. Contenido temático

El contenido del curso está distribuido en 5 unidades temáticas, cada una con una duración diferente y en las que se trabajarán diversos temas, como se describe en el siguiente cuadro:

<b>Unidad 0: Inducción al Aula virtual</b>	
<b>Unidad 1: Subsistema de planificación de menús</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Historia del menú</li> <li>• Características y clasificación del menú</li> <li>• Definición de planificación de menús</li> <li>• Factores que influyen en la planificación de menús</li> </ul>	
<b>Unidad 2: Metodología para planificar el menú</b>	
Patrón de menú	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Características de los comensales.</li> <li>• Cálculo de los requerimientos nutricionales.</li> <li>• Análisis del menú: tipo de menú y patrón de menú.</li> </ul>
Ciclo de menú	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimiento para elaborar el ciclo de menú.</li> <li>• Ventajas y desventajas del uso de ciclos de menú.</li> <li>• Cuándo, dónde y con qué hacer el ciclo de menú.</li> </ul>

**Unidad 3: Cálculo de ingredientes y costo del menú**

- Procedimiento para el cálculo de ingredientes.
- Métodos para calcular el costo del menú.

**Unidad 4: Recetas estandarizadas**

- Definición de receta estandarizada.
- Importancia del uso de recetas estandarizadas.
- Componentes de las recetas estandarizadas.
- Pasos del procedimiento para estandarización de recetas.

**Unidad 5: Evaluación del menú**

- Evaluación del menú
- Evaluación del valor nutritivo
- Evaluación de la aceptabilidad

Durante el curso el participante utilizará una herramienta computarizada para el cálculo de las operaciones de planificación del menú.

## E. DURACIÓN

El curso tiene una duración de **9 semanas**, incluyendo 1 semana de inducción sobre el uso del aula virtual. Se estima que para la realización de las actividades de enseñanza y aprendizaje la inversión del participante debe ser de **10 horas semanales**.

## F. METODOLOGÍA

La modalidad es 100% virtual, a través recursos y herramientas de internet y del uso del [Aula Virtual del INCAP](#).

Se llevarán a cabo actividades sincrónicas, que corresponden a conferencias con expertos en la temática, y en su mayoría asincrónicas que favorezcan la participación activa y el análisis crítico de la información para el aporte de soluciones y construcción colectiva del aprendizaje.

Cada participante contará con el acompañamiento de un tutor con experiencia en la temática, quien orientará y motivará el aprendizaje, resolverá dudas y fomentará el análisis crítico para la aplicación del conocimiento en el ámbito laboral.

## G. CERTIFICACIÓN

Se entregará certificado de aprobación a los participantes que obtengan la nota de aprobación, la cual debe ser de 70 puntos o más, y cumplan los requisitos de participación establecidos en las actividades de aprendizaje.

## H. EVALUACIÓN

La aprobación del curso requiere la acumulación, como mínimo, de 70 puntos. A medida que el participante cumpla con las diferentes actividades de aprendizaje programadas y el trabajo final, además de cumplir con los requisitos de participación establecidos.

Actividad	Punteo
Prueba inicial	03
Guías de trabajo	75
Trabajo final del curso	15
Participación	04
Prueba final	03
<b>Total</b>	<b>100</b>

## I. TUTORÍA

La tutoría consistirá en guiar el proceso de enseñanza aprendizaje, por medio de acompañamiento cercano y facilitando el uso de herramientas en línea que permitan la adquisición de competencias.

Cada participante contará con el acompañamiento de un tutor, quien tendrá la función de:

- Ofrecer la orientación para el acceso y manejo operativo del Aula Virtual y uso de herramientas.
- Clarificar contenidos y actividades de aprendizaje incluidas en el programa educativo.
- Realimentar de forma oportuna los resultados obtenidos en las actividades de aprendizaje.
- Promover el logro de los objetivos y competencias planteadas.
- Identificar carencias conceptuales e informar sobre los progresos de estudio.
- Mantener un canal de comunicación abierto; motivando e incentivando la adopción del nuevo aprendizaje.

## A. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

### Requisitos del participante

- Nutricionista graduado o estudiante de los últimos años de la carrera, que busca actualizarse en temas relacionados con la dietética institucional.
- De preferencia que trabaje actualmente en servicios de alimentación.
- Nivel técnico de inglés que permita la lectura de artículos científicos.
- Habilidades para el desarrollo de informes técnico (lectura, investigación, redacción, análisis e interpretación de datos).
- Disponibilidad de tiempo para dedicar 10 horas semanales de estudio a discreción y participar en las actividades sincrónicas del programa.

### Requisitos tecnológicos

Los interesados en participar deben considerar contar con las capacidades siguientes:

- Computadora y acceso a internet estable con una velocidad mínima de 512MB (conexión por cable de preferencia), para acceder a las actividades del curso.
- Conocimiento básico del sistema operativo de su computadora (Windows 7 o el sistema OS 9 para MAC).
- Conocimientos básicos de software y otras utilidades como:
  - Programas de computación que manejan documentos de texto, hojas de cálculo y presentaciones de diapositivas.
  - Correo electrónico.
  - Internet y buscadores.

## FECHA DE INICIO

- 30 de enero de 2019

## J. COORDINACIÓN Y GESTIÓN ACADÉMICA

### Norma Alfaro

Licenciada en Nutrición egresada de INCAP/Universidad de San Carlos de Guatemala, con una maestría en nutrición y alimentación con énfasis en sistemas alimentarios. Durante 29 años fue Jefe del Departamento de Dietética del Centro Médico Militar; docente y directora de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad del Valle de Guatemala, durante 6 años. Actualmente es coordinadora general de la Unidad Técnica de Formación y Desarrollo de Recursos Humanos en SAN del INCAP, en donde

ha dirigido procesos regionales de formación y capacitación en los niveles de maestría y técnico en modalidad presencial, apoyo a la gestión académica de diversos programas de formación en nutrición e iniciativas de articulación universitaria, desarrolla la gestión del Portal Educativo y procesos de e-learning.

### **Lucía Castellanos de Rodríguez**

Licenciada en Nutrición con maestría en Administración Educativa de la Universidad del Valle de Guatemala, actualmente Doctorado en Nutrición en estudio, Universidad Internacional Iberoamericana de México. Durante 20 años trabajó en la Escuela de Nutrición de la Universidad del Valle de Guatemala, en docencia y por 15 años fue Directora de la carrera de Nutrición en esta casa de estudios.

Desde el inicio de su carrera profesional se interesó por los temas relacionados con la administración de SA. Ha brindado diversas asesorías a la industria de alimentos en el segmento de SA. Tiene experiencia tanto en SA de tipo comercial como institucional, áreas en las cuales ha logrado especializarse a partir del estudio y la práctica. Es coautora del libro de texto Manual de Planificación de Menús Institucionales, es autora del Informe del Proyecto Formación de un Panel Sensorial Entrenado para el INCAP/OMS y del Manual de Funcionamiento del Servicio de Alimentación del Centro Médico Militar. Ha asesorado tesis, relacionadas con la organización de novedosos SA e implementación de nuevos procesos administrativos.

### **Karla Toca**

Licenciada en Nutrición, egresada de la Universidad del Valle de Guatemala. Cuenta con experiencia en el área de nutrición clínica y comunitaria, y realizó prácticas profesionales en el servicio de alimentación del Hotel Westin Camino Real y de AVON. Fue auxiliar de más de diez asignaturas en la Universidad del Valle de Guatemala, dentro de los cuales destacan los siguientes: Bioquímica, Química Orgánica, Evaluación del Estado Nutricional, Dietética y Análisis Sensorial de Alimentos.

Inició como funcionaria del INCAP desde el año 2013 en el Centro de Investigación del INCAP para la Prevención de Enfermedades Crónicas (CIIPEC). Actualmente labora en la Unidad Técnica de Formación y Desarrollo de Recursos Humanos en SAN del INCAP en donde participa en procesos como elaboración y revisión de documentos técnicos, así como planificación, coordinación y ejecución de actividades relacionadas con los cursos virtuales.

### Gustavo Arroyo

Licenciado en Nutrición egresado de la Universidad de San Carlos de Guatemala -USAC-, posee una Maestría en Gestión Integral del Riesgo de la Universidad San Pablo de Guatemala, con experiencia en programas comunitarios privados de nutrición, salud y educación materno infantil. Es capacitador del Proyecto Esfera. Estudiante del postgrado de la Especialización en Educación en Medios Virtuales de la Organización de Estados Iberoamericanos, cuenta con estudios en Ingeniería en Sistemas, formación en diseño instruccional y tutoría para e-learning, manejo de herramientas de autor, software nutricional y ofimática.

Funcionario del INCAP desde el 2011, y lleva a cabo actividades de edición y desarrollo tecnológico de materiales, documentos y objetos de aprendizaje para entornos virtuales de aprendizaje.