



Talleres presenciales

Sobre los servicios de alimentación institucional



Programa general Recetas estandarizadas para el control de operaciones

Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá
Guatemala, 14 de junio de 2018





Programa general

Taller “Recetas estandarizadas para el control de operaciones”

I. INTRODUCCIÓN

El Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP- tiene a disposición el Programa de Especialización en Gerencia y Dietética Institucional, que se desarrolla en modalidad 100% virtual a través del [Aula virtual del INCAP](#). El programa aborda la temática relacionada con el funcionamiento, la organización y estructura del servicio de alimentación institucional (SAI). Incluyendo el diseño, equipamiento y la gestión de la calidad, así como dirección y gerencia estratégica de los SAI. Con este programa se busca acreditar la práctica de los profesionales que se desempeñan en los SAI.

En el contexto del programa de especialización se ha evidenciado la necesidad de estudiar el proceso de estandarización de recetas, debido a que proporciona información valiosa para realizar acciones de control de operaciones como: preparación, calidad sensorial, valor nutritivo, solicitud y entrega de pedidos de bodega, inventario, costos y producción. El propósito fundamental del Taller es que los participantes puedan aplicar todo el proceso de estandarización de recetas e identificar, en el mismo, los pasos importantes para el control de operaciones.

Este Taller ha sido diseñado para los profesionales que se desempeñan como administradores de SA institucionales y comerciales, que se encuentran en universidades, colegios, asilos, hospitales, cárceles, bases militares comedores industriales, entre otros. que necesitan optimizar las operaciones del SA.

El taller “Recetas estandarizadas para el control de operaciones” será un espacio para estudiar el proceso de estandarización, además del ajuste de recetas y cálculo del costo. Durante el taller se proporcionará una herramienta computarizada que puede ser aplicada en los SA comerciales e institucionales.

Este evento, se llevará a cabo el día 14 de junio, en la Sede del INCAP, ciudad de Guatemala.

II. COMPETENCIA A ALCANZAR

Al finalizar el taller los participantes habrán analizado el proceso de estandarización de recetas y su uso para controlar las operaciones que se realizan en el SA.



III. DESCRIPCIÓN

El taller “Recetas estandarizadas para el control de operaciones” es un evento de capacitación presencial, eminentemente práctico y con la aplicación de una herramienta computarizada. Brindará el fundamento teórico e instrumentos básicos para llevar a cabo el proceso de estandarización y su aplicación para el control de operaciones.

IV. METODOLOGÍA

El taller se llevará a cabo en modalidad presencial con la participación y acompañamiento de expertos en la temática. Las actividades que se desarrollarán durante el taller son las siguientes:

- Actividades prácticas en el laboratorio
- Conferencias magistrales sobre temas claves
- Aplicación de herramienta computarizada para el cálculo de costos
- Espacios para la discusión e intercambio de experiencias

Los materiales y herramienta computarizada serán entregados a los participantes en formato digital, el día del taller.

V. CONTENIDO TEMÁTICO

Las actividades del taller están distribuidas en 8 horas, durante un día, conforme los siguientes contenidos y AGENDA:

Tema	Subtemas
Importancia de las recetas estandarizadas	<ul style="list-style-type: none"> • Definición e importancia • Ventajas del uso de recetas estandarizadas • Recomendaciones para estandarizar recetas
Componentes de la receta estandarizada y recolección de datos	<ul style="list-style-type: none"> • Componentes del formato de receta • Desarrollo de la hoja de registro • Revisión de la receta • Operaciones que se pueden controlar a través del formato de receta
Proceso de estandarización	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación de la receta • Evaluación sensorial de la receta y generación y análisis de datos • Operaciones se pueden controlar a través de conocer la forma en la que se prepara la receta



Tema	Subtemas
Ajuste de recetas	<ul style="list-style-type: none">Métodos de ajuste de recetasConversionesOperaciones se pueden controlar a través del ajuste de recetas
Cálculo del costo de la receta	<ul style="list-style-type: none">Herramienta de Excel para cálculo de costos
Evaluación de la receta	<ul style="list-style-type: none">Características sensorialesAmbiente alimentario saludableCostoCapacidad del personalEquipoOperaciones que se pueden controlar a través de la evaluación final de la receta

VI. AGENDA

Fecha: 14 de junio de 08:00 a 17:00 horas			
Hora		Actividad	Responsable
8:00	8:15	Registro de participantes	Coordinación académica
8:15	8:30	Bienvenida a los participantes, descripción de la metodología y alcances del taller	
8:30	9:15	Importancia de las recetas estandarizadas	Lcda. Karla Toca
9:15	10:15	Componentes de la receta estandarizada y recolección de datos	Lcda. Lucía Castellanos
10:15	10:30	Receso	
10:30	13:00	Proceso de estandarización	Lcda. Lucía Castellanos/ Lcda. Karla Toca
13:00	14:00	Almuerzo	
14:00	15:00	Ajuste de recetas	Lcda. Lucía Castellanos
15:00	15:45	Cálculo del costo de la receta con herramienta computarizada	Lcda. Karla Toca
15:45	16:30	Evaluación de la receta	Lcda. Lucía Castellanos/ Lcda. Karla Toca



VII. CERTIFICACIÓN

Las personas que participen en todas las actividades del taller recibirán un diploma de participación, el cual es emitido por INCAP.

VIII. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Requisitos del participante

1. Nutricionista graduado o estudiante de los últimos años de la carrera, que buscan actualizarse en temas relacionados con la dietética institucional.
2. De preferencia que trabaje actualmente en servicios de alimentación.
3. Conocimiento básico del sistema operativo de su computadora (Windows 7 o el sistema OS 9 para MAC).
4. Conocimientos básicos de software y otras utilidades como: Programas de computación que manejan hojas de cálculo.

Requisitos tecnológicos

Los interesados en participar deben considerar contar con computadora para realizar las actividades prácticas del taller.

Recursos complementarios

Los profesionales que participarán en el taller, pueden traer los siguientes insumos, estos no son un requisito obligatorio. Pero pueden utilizarlos, si ya cuentan con ellos en el SAI y desea trabajar con los mismos.

- Recetas estandarizadas o sin estandarizar
- Componentes de la receta estandarizada
- Formato de receta estandarizada
- Formato de recolección de datos de las recetas, en formato físico o electrónico
- Formulario para realizar la evaluación sensorial de las recetas



IX. COORDINACIÓN Y FACILITACIÓN DEL TALLER

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. Experiencia en diferentes espacios, como 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. 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 y local, desarrolla la gestión del Portal Educativo y procesos de e-learning en diferentes modalidades y la producción de material científico técnico y educativo.

Lucía Castellanos

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 el funcionamiento del SA. Ha brindado asesorías específicas en estandarización de recetas, 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 estandarización de recetas, pendiente de impresión y es autora del Manual de laboratorio de selección y preparación de alimentos.

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 cursos virtuales.