

Programa de especialización en gerencia y dietética institucional

Curso virtual:

Diseño y equipamiento de
los servicios de alimentación institucional

12.ª edición

Programa general



DEPARTAMENTO TÉCNICO DE
**DESARROLLO DE
RECURSOS HUMANOS**
INCAP



Programa de especialización en Gerencia y Dietética Institucional

Curso virtual: Diseño y equipamiento de los servicios de alimentación institucional

PROGRAMA GENERAL

I. Introducción

El diseño y equipamiento de los servicios de alimentación requiere una planificación cuidadosa para lograr que las instalaciones cumplan con los objetivos para los cuales son requeridos. Si se elabora de forma adecuada una propuesta de diseño o adaptación de alguna de las áreas del servicio de alimentación, el resultado ayudará a optimizar el funcionamiento del mismo. El INCAP pone a disposición de profesionales que laboran en campo de la Dietética Institucional, el curso virtual “Diseño y equipamiento de los servicios de alimentación institucional”. En este curso se abordan los aspectos más relevantes que se deben tomar en cuenta en el diseño, adaptación y equipamiento de los diferentes tipos de servicio de alimentación, especialmente a nivel institucional.

Este curso es el segundo de los cinco que conforman el programa de Especialización en Gerencia y Dietética Institucional¹, que el INCAP desarrolla actualmente. Se acredita como parte de dicho programa a los profesionales en nutrición que han aprobado los otros cursos del programa; pero también está dirigido y disponible a otros profesionales interesados en recibirlo.

Debido al interés mostrado por los profesionales en la nutrición se ha programado una nueva edición del curso, el cual será desarrollado y administrado por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-, y se implementará en modalidad virtual a través del [Aula Virtual del INCAP](#). Tendrá una duración de **9 semanas**, incluyendo una semana de inducción sobre el uso de las herramientas del aula virtual.

II. Descripción y propósito

El curso “Diseño y equipamiento de los servicios de alimentación institucional” abordará los aspectos más relevantes que se deben tomar en cuenta en el diseño, adaptación y equipamiento de los SAI. Existe una amplia clasificación de tipos de SAI y cada uno tiene características muy diferentes, y además según la institución tendrá diferentes políticas,

¹ 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.

sin embargo, hay elementos básicos que son comunes en todos y que se pueden usar como guía cuando se inicia un proyecto de diseño o adaptación.

Los costos de diseño y adaptación de un SAI son altos y por esto es tan importante identificar como maximizar el uso de los espacios y su ubicación para favorecer la producción y la eficiencia del personal. La planificación cuidadosa de las instalaciones y áreas de trabajo permitirá un ambiente adecuado y las herramientas necesarias para el control de puntos críticos.

El propósito de este curso es que el estudiante revise información actualizada sobre el diseño y adaptación o modificación de la planta física de los servicios de alimentación institucional. El conocimiento teórico y práctico adquirido le permitirá elaborar propuestas más consistentes en cuanto al diseño y o cambios que se requiera hacer en un SAI para mejorar su funcionalidad.

III. Competencia del curso

Al finalizar el curso el participante estará en la capacidad de diseñar o adaptar la planta física o el equipamiento de un SAI, tomando en cuenta las características y políticas de la institución y de la población objetivo, así como los elementos de diseño y flujo de operaciones para garantizar su funcionalidad.

Competencia Transversal

Construye una propuesta de rediseño de un área específica la planta física de un subsistema del SAI de referencia con el objetivo de optimizar su funcionalidad.

IV. Contenido temático

El contenido del curso está distribuido en 4 unidades temáticas, cada una con una duración diferente y en las que se trabajarán diversos temas, como se describe en el siguiente cuadro:

Unidad 0: Inducción al Aula virtual

Unidad 1: Planificación de la planta física

Planificación de la planta física

- Concepto de servicio de alimentación institucional (SAI).
- Lineamientos básicos para diseñar un SAI.
- Consideraciones especiales para el diseño, según tipo de servicio (hospitales, comedores industriales, instituciones educativas).
- Procedimiento para la planificación de la planta física.
- Recolección de información existente del SA.
- Descripción de los factores que afectan la operación (menú, tipo de sistemas de producción, distribución y política de compra).

Unidad 2: Identificación de las características de los SAI

Identificación de las características de los SAI

- Características arquitectónicas.
- Características que pueden influir en el diseño de la planta física y la selección del equipo.
- Costos y presupuesto.

Unidad 3: Definición de las áreas de trabajo

Desarrollo del plan de diseño o adaptación/modificación

- Conceptos básicos sobre el desarrollo del plan de diseño.
- Materiales que se deben utilizar.
- Planificación de las áreas de trabajo (recibo, almacenamiento, producción, distribución, lavado y limpieza).

Análisis de las áreas de trabajo

- Consideraciones de diseño para cumplir con las buenas prácticas de manipulación.
- Planificación del flujo de operaciones.

Ergonomía y su importancia en el diseño de áreas de trabajo

- Los principios básicos de la ergonomía
- El puesto de trabajo
- El trabajo que se realiza sentado
- El trabajo que se realiza de pie
- Diseño de áreas de trabajo

Unidad 4: Selección del equipo

Factores que afectan la selección y características

- Conceptos claves para la selección del equipo
- Factores que afectan la selección de equipo (características del equipo, tipo de menú, número de comensales, costo, seguridad, etc.)
- Especificaciones según el área o subsistema (recibo, almacenamiento, producción, etc.)

Diagnóstico y dotación de equipo

- Herramientas para la selección del equipo (combustible, materiales, tamaño, espacios de movimiento, ergonomía, etc.)
- Sugerencias para realizar la compra del equipo
- Área de máxima y mínima de trabajo

V. Duración

El curso tiene una duración de **9 semanas**, incluyendo una 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**.

VI. 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 y en su mayoría asincrónicas que favorezcan la participación activa. A través de distintas metodologías como revisión documental, revisión de videos, conferencias en tiempo real, estudios de caso, foros de discusión, se promueve la interacción y el análisis crítico de la información para el aporte de soluciones, así como para la construcción colectiva del aprendizaje.

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

VII. 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.

VIII. Diploma de aprobación

Los participantes que cumplan con la nota de aprobación obtendrán el diploma del curso acreditado por el INCAP.

IX. Requisitos de participación

Requisitos del participante

1. Nutricionista graduado o estudiante de los últimos años de la carrera, que busca actualizarse en temas relacionados con la dietética institucional.
2. Se considerará la participación de otros profesionales interesados en el tema.
3. De preferencia que trabaje actualmente en servicios de alimentación.
4. Nivel técnico de inglés que permita la lectura de artículos científicos.
5. Habilidades para el desarrollo de informes técnicos (lectura, investigación, redacción, análisis e interpretación de datos).
6. 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:

1. Computadora y acceso a internet estable con una velocidad mínima de 512MB (conexión por cable de preferencia), para acceder a las actividades del curso.
2. Conocimiento básico del sistema operativo de su computadora (Windows 7 o el sistema OS 9 para MAC).
3. 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.

X. Fecha de inicio

- 13 de mayo de 2026

XI. Inscripción

- Para considerar su participación deberá: completar en línea la ficha de inscripción ingresando a la página: [Catálogo educativo del INCAP](#).
- Las solicitudes serán evaluadas por Coordinación y se le informará sobre su aceptación.

XII. Inversión para participación

- Inversión para participación en el curso: **USD 425.00**

XIII. Información de contacto

Para más información comuníquese a:

- Teléfono: (502) 2315-7916
- Correo electrónico: infoeducacion@incap.int