



Programa de especialización en gerencia y dietética institucional

Curso virtual:

## Planificación de menús institucionales

12.<sup>a</sup> edición



# Programa General



DEPARTAMENTO TÉCNICO DE  
DESARROLLO DE  
RECURSOS HUMANOS  
INCAP



## Programa de especialización en Gerencia y Dietética Institucional

### Curso virtual: Planificación de menús institucionales

#### Programa general

## I. 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 de este, 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 de este.

El Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -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. 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 los otros cursos del programa.

## II. Descripción y propósito

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

<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.

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.

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.

### III. Competencia

Al finalizar el curso el participante habrá adquirido la competencia de:

Planificar y evaluar menús tomando en cuenta los aspectos que se deben considerar en la alimentación de colectividades, para asegurar la nutrición y buena salud de la población atendida.

### IV. 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:

#### Unidad 0: Inducción al Aula virtual

#### Unidad 1: Subsistema de planificación de menús

- Historia del menú
- Características y clasificación del menú
- Definición de planificación de menús
- Factores que influyen en la planificación de menús

#### Unidad 2: Metodología para planificar el menú

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.

## 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, 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.

## VII. Evaluación

La aprobación del curso requiere la acumulación, como mínimo, de 70 puntos. Que podrá obtener 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 un 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. De preferencia que trabaje actualmente en servicios de alimentación.
3. Nivel técnico de inglés que permita la lectura de artículos científicos.
4. Habilidades para el desarrollo de informes técnicos (lectura, investigación, redacción, análisis e interpretación de datos).
5. 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

- 29 de julio 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](mailto:infoeducacion@incap.int)