

12.<sup>a</sup> edición

Programa de especialización en:  
**GERENCIA Y DIETÉTICA INSTITUCIONAL**

# Programa general



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



# Programa de especialización en Gerencia y Dietética Institucional

## Programa general

### 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. Evalúa la ejecución de las operaciones y funciones que se desarrollan en los subsistemas del SAI de referencia a partir del enfoque de sistemas para lograr su efectividad en.
2. Ejecuta el levantamiento de los procesos operativos estándar de los subsistemas del SAI para la construcción de un manual de procedimientos.
3. Diseña o adapta 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.
4. 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.
5. 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 de la población atendida.
6. Gestiona los recursos y procesos del subsistema de control de calidad necesarios para mantener la inocuidad de los alimentos en un SA.
7. Construye un modelo de manual para el subsistema de control de calidad a partir de un diagnóstico de la situación en la que se encuentra el SA de referencia.
8. Desarrolla las competencias de un líder transformador para gestionar equipos de alto desempeño en los servicios de alimentación institucional.
9. Reflexiona sobre su gestión de liderazgo y proponer acciones de cambio para lograr una nueva visión de equipo y alcanzar los objetivos del SA.

### 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.

### II. 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.

### III. 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	100
Curso 2 Diseño y equipamiento de los SAI	90
Curso 3 Planificación de menús institucionales	90
Curso 4 Gestión de la calidad en los SAI	90
Curso 5 Gerencia y dirección estratégica de los SAI	100
<b>TOTAL</b>	<b>470</b>

### III. Penum 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemas y procedimientos</li> <li>- Estudio de sistemas y procedimientos</li> <li>- Gestión de los subsistemas del SAI</li> </ul> </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>
<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 del 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 servicios de alimentación institucional</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Subsistema de control y evaluación</li> <li>2. Inocuidad de alimentos y BPM <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calidad</li> <li>- Patógenos y Enfermedades transmitidas por alimentos</li> <li>- Claves para evitar las ETA</li> <li>- La cadena de los alimentos</li> </ul> </li> <li>3. Sistemas de aseguramiento de la calidad <ul style="list-style-type: none"> <li>- BPM</li> <li>- Sistema HACCP</li> <li>- Normas relacionadas a la gestión de calidad e inocuidad de alimentos</li> </ul> </li> <li>4. Control de seguridad en el trabajo</li> </ol>
<b>Curso 5</b> <b>Gerencia y dirección estratégica de los servicios de alimentación institucional</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Liderazgo transformador <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dirección estratégica de los servicios de alimentación</li> <li>- Desafíos de los servicios de alimentación en el siglo XXI</li> <li>- La gerencia en los servicios de alimentación</li> <li>- Identificación actual como líderes</li> </ul> </li> <li>2. Competencias del líder transformador</li> </ol>

Curso	Unidades
	<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: un desafío y experiencia memorable.</li></ul> <p>3. Análisis de desempeño del SAI</p>

### 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 de este 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 por medio del aula virtual y conferencias de expertos en tiempo real haciendo uso de las salas de conferencias en la plataforma de Zoom.

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 estos.

### 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.

En el caso de los profesionales que estudien únicamente cursos específicos, se entregará certificado de aprobación a los participantes que obtengan la nota de 70.0 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 del Departamento Técnico de Desarrollo de Recursos Humanos del INCAP.

### XIII. Inscripción

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

### XIV. Inversión para participación

El participante seleccionado deberá efectuar el pago de USD 2,125.00 por el programa completo o fraccionado en cinco pagos de USD 362.00. Para los participantes que deseen optar por un solo curso, deben cubrir el costo de USD 425.00. Pueden consultar los distintos métodos de pago al ingresar en: [Métodos de pago](#).

### XV. Contacto

Para más información comuníquese a:

- Teléfono: (+502) 2315-7916
- Correo electrónico: [infoeducacion@incap.int](mailto:infoeducacion@incap.int)