

**TEMARIO PARA EL CONCURSO DE AYUDANTE PARA EL DPTO DE ADMINISTRACIÓN
DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

PRUEBA ESCRITA

1. Organización de un Servicio de Alimentación Colectiva

Objetivos. Estructura. División del trabajo. Actividades. Recursos.

2. Planeación de la alimentación colectiva

Proceso de planificación del menú. Control y evaluación.

3. Gestión del abastecimiento de alimentos

Concepto. Objetivo. Características de las etapas del proceso de abastecimiento. Recursos involucrados. Controles.

4. Proceso de distribución y servicio de comidas

Concepto. Objetivo. Tipos de distribución y servicios de comidas. Calidad del producto final. Recursos involucrados. Controles.

5. El Licenciado en Nutrición en la gestión de Recursos Humanos en los Servicios de Alimentación Colectiva

Determinación de necesidades. Reclutamiento. Selección. Estilos de dirección. Liderazgo. Desarrollo del capital humano. Control. Evaluación del desempeño.

6. Gestión para la inocuidad en los Servicios de Alimentación Colectiva

Concepto. Identificación y análisis de riesgos. Definición e implementación de un Plan de mejoras. Control y monitoreo.

7. Seguridad laboral en los Servicios de Alimentación Colectiva.

Identificación de los riesgos laborales vinculados a la infraestructura y el equipamiento. Metodologías para la prevención y el tratamiento de los riesgos laborales.

8. Planificación Sanitaria

Concepto. Etapas del proceso de planificación sanitaria. Programas de Salud. Funciones y actividades del Licenciado en Nutrición en la planificación sanitaria.

9. Sistema Nacional Integrado de Salud

Principios rectores. Cambios en el modelo de atención, gestión y financiamiento. Funciones y actividades ha desarrollar por el Licenciado en Nutrición en el primer nivel de atención, en el marco del Sistema Nacional Integrado de Salud.

10. Calidad de la atención aplicada al proceso de atención nutricional

Concepto. Objetivos. Formas de medición. Indicadores.

PRUEBA PRÁCTICA

Consiste en la realización de un procedimiento, o la aplicación de una técnica o la resolución de un problema, planificación de una tarea o el análisis y discusión de los resultados de una experiencia o el manejo de una situación, propias de la de Gestión de los Servicios de Alimentación Colectiva

- 1. Planificación de Unidades de Organización**
- 2. Diagnóstico de un Servicio de Alimentación Colectiva**
- 3. Programa preventivo para la eliminación o control de los riesgos laborales**
- 4. Planificación y evaluación del menú**
- 5. Diseño e implementación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)**
- 6. Medición de la calidad en los Servicios de Alimentación Colectiva**
- 7. Instrumentos de planificación y control de los recursos humanos**