

## ADMINISTRACIÓN EN SALUD PÚBLICA Y EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

CARGA HORARIA: 270 horas

### I.- ADMINISTRACIÓN EN SALUD PÚBLICA

#### Objetivo general:

Contribuir al desarrollo de competencias de gestión para el desempeño del Licenciado en Nutrición en el ámbito de la Salud Pública.

#### Objetivos específicos:

- Integrar los aprendizajes generados en instancias anteriores de la carrera a los nuevos conceptos sobre el alcance de la Salud Pública.
- Conocer el Sistema Nacional Integrado de Salud: cometidos, principios, estrategias para su implementación, evaluación y principales avances.
- Identificar las funciones, actividades y responsabilidades de los profesionales Licenciados en Nutrición en los distintos niveles de la gestión sanitaria.
- Diseñar un proyecto de intervención dirigido a una población específica de un prestador de salud, basado en los principios del Sistema Nacional Integrado de Salud.

#### Contenidos

- 1) **Introducción a la Salud Pública:** Concepto de salud, Proceso Salud-Enfermedad, Determinantes de la salud, Indicadores de salud, Salud Pública: concepto, objetivos, población objetivo, acciones, actores, atención médica (características, componentes), intervenciones de la salud pública.
- 2) **Atención primaria de salud:** Origen de la estrategia, Definición y conceptos, Propósito, pilares fundamentales, énfasis, implicancias, requisitos para su desarrollo. APS renovada: motivos, propósito. Sistemas de Salud basados en APS: valores, principios, elementos. Barreras y beneficios de los sistemas de salud basados en la estrategia de APS.
- 3) **Promoción de la salud:** Origen de la estrategia, Concepto, Acciones, Protagonistas, Principios, Pilares, Instrumentación, Escenarios para la

promoción de la salud, Temáticas priorizadas, Rol de los servicios de salud y de los profesionales de la salud.

- 4) **Sistema de Salud. Planificación Sanitaria:** Sistema de Salud. Concepto. Estructura del Sector Salud. Concepto de planificación sanitaria. Planificación de la salud y planificación de la atención a la salud. Niveles de planificación: normativa, estratégica, operativa. Política sanitaria. Política de Salud. Factores determinantes. Indicadores para su evaluación. Programas de salud. Fases de la elaboración de programas de salud.
- 5) **Sistema de Salud. Organización Sanitaria.** INTRODUCCION: Recursos del Sistema de Salud: establecimientos de salud, recursos humanos, equipos y suministros, conocimientos en salud. Organización de los efectores de salud: Niveles de atención y Niveles de complejidad. Regionalización sanitaria. Concepto de referencia y contra-referencia. Sistema de financiamiento. IMPLEMENTACION DE LA REFORMA DE LA SALUD: Concepción de la salud como Derecho. Principios rectores del Sistema de Salud. Cambios en el modelo de Atención, Gestión y Financiamiento. Prestadores de salud en el SNIS. Regulación del SNIS. Participación social en el SNIS. RESUMEN DE LOGROS Y DESAFIOS ACTUALES DE LA REFORMA DE SALUD. Características de la organización de salud en Uruguay antes y después de la reforma. Principales desafíos.
- 6) **Calidad de la atención sanitaria:** Concepto de calidad y de gestión de calidad, Concepto de la calidad en la atención sanitaria, Actores involucrados en la calidad de la atención sanitaria. Dimensiones de la calidad. Medición de la calidad de la atención sanitaria. Metas asistenciales (Origen, temas abordados, indicadores, auditorías). Función de los Comités de Ética.
- 7) **El Licenciado en Nutrición en los efectores de Salud:** Principales funciones del Licenciado en Nutrición en los distintos niveles de la estructura del Sistema de Salud. Aportes del profesional en el equipo de salud.

## II. ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

### Objetivo general:

- Desarrollar competencias de gestión para desempeñarse en Servicios de Alimentación Colectiva en forma eficaz y eficiente.

### Objetivos específicos:

- Identificar la responsabilidad del Licenciado en Nutrición en la gestión de los Servicios de Alimentación Colectiva.
- Integrar nuevos conceptos con los trabajados en los ciclos anteriores para construir nuevos marcos referenciales en relación con la gestión de Servicios de Alimentación Colectiva.
- Desarrollar habilidades, destrezas y actitudes que permitan aplicar conocimientos y herramientas de gestión en Servicios de alimentación particulares y concretos.

### Contenidos

#### **Introducción a los Servicios de Alimentación Colectiva:**

Servicio: concepto, propósito, objetivos, factores que influyen en la evolución de los servicios, clasificación.

Responsabilidad social del Licenciado en Nutrición: tipo de usuarios, tipos de servicios, aspectos a tener en cuenta según diferentes usuarios. Elementos de la planeación de la alimentación colectiva. Metas nutricionales.

#### **Gestión por procesos:**

Procesos: concepto, estudio y análisis.

#### **Administración de alimentos:**

Planeación: plan de menú, objetivos, retos en la planeación, factores que afectan la planeación. Etapas de la planificación del menú. Patrón de menú. Tipos de menú. Análisis de plan de menú. Instrumentos de control.

Abastecimiento: concepto, etapas, adquisición o compra y suministro.

Compras: objetivos, programación de necesidades, formas y tipos de compra, proveedores, responsabilidad en la compra.

Suministros:

Recepción: recursos, procedimientos, controles y documentación.

Almacenamiento: ubicación, criterios generales, recursos, controles y documentación.

Despacho y reposición: registros y controles.

Elaboración de comidas: concepto, aspectos condicionantes, recursos.

Planeación de la producción: programación y proyección

Determinación de los sistemas de producción: objetivos, clasificación, métodos de producción.

Controles

Normas, procedimientos y registros

Proceso de distribución y servicio de comidas: objetivos y etapas.

Empaque y distribución: concepto, tipos de distribución y recursos.

Arreglo para el consumo: concepto, producto primario y secundario, adaptación al tipo de usuario, controles y documentos.

Manejo de sobrantes, estudio de residuos.

### **Planta física de los Servicios de Alimentación:**

Rol del Licenciado en Nutrición en la gestión de la planta física.

Estructura edilicia, materiales de construcción, terminación de planos, microclima de trabajo, fuentes de energía, sectores.

Normativa.

Ubicación y configuración geométrica.

Organización espacial y circulatoria.

Control y documentación.

### **Gestión de buenas prácticas de higiene:**

Herramientas para la gestión de la inocuidad:

Diseño de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.

Manejo integral de plagas: tipos de plagas, tratamiento para su eliminación, monitoreo de plagas, tipo de medidas.

Gestión segura de desperdicios: etapas en la gestión de desperdicios sólidos.

Normativas.

Rol del Licenciado en Nutrición en la gestión de la higiene.

### **Gestión del recurso humano:**

Función del Licenciado en Nutrición.

Planeación: determinación de necesidades en calidad y cantidad.

Análisis de cargos, diseño de cargos, métodos para el cálculo de personal.

Control y documentación.

Estrategias para la conducción del trabajo: liderazgo, motivación, trabajo en equipo, comunicación, supervisión.

### **Seguridad laboral:**

Concepto de salud y trabajo.

Responsabilidad del profesional con la salud y la seguridad laboral de los trabajadores.

Factores de riesgo laboral.

Daños profesionales y costos.

Acciones a desarrollar por el Licenciado en Nutrición.

Herramientas para la prevención y tratamiento de los riesgos laborales.

**Gestión de costos en los Servicios de alimentación:**

Concepto.

Elementos del control de costos: alimentos, personal y gastos de operación.

Contabilidad de costos.

Métodos de cálculo.

**Calidad y evaluación en los Servicios de alimentación:**

Concepto de calidad.

Gestión de la calidad.

Indicadores.

Características de la evaluación, beneficios, etapas y sistemas de medición.