



escuela de
NUTRICIÓN



CENTRO DE POSGRADO

ESPECIALIZACIÓN

GERENCIA EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Departamento de Administración de Servicios de Alimentación Colectiva
(SAC)

Coordinador General Prof. Mag Ema Leites

Abril, 2019

1. INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

El desarrollo científico y tecnológico en las áreas de producción y en la gestión de las organizaciones, así como en la educación y en la salud, se identifican como ejes principales para contribuir con el objetivo prioritario del país para alcanzar los mejores niveles de bienestar para la población.

A punto de partida de la realidad epidemiológica, la alimentación ha pasado a ocupar un lugar destacado en la agenda política de los países. Los años de vida perdidos por incapacidad, las muertes prematuras, el aumento de costos en atención de salud y la reducción en la producción de bienes y servicios, han llevado a que los estados tomen conciencia de la importancia de asegurar la disponibilidad y promover el acceso a una alimentación saludable y segura como forma de atenuar el impacto que las enfermedades tienen en la morbi-mortalidad la población.

El capital humano altamente calificado, con capacidad para generar conocimientos, con talento para innovar y orientado a atender las necesidades de la sociedad, se valora como un elemento clave para materializar las estrategias de desarrollo que emprende cualquier organización. La formación en la ciencia de la administración con énfasis en tres componentes básicos, como lo son *el técnico* conformado por aquellos conceptos y habilidades que el gerente o director debe tener para desempeñarse adecuadamente en su trabajo; *el gerencial o administrativo* que engloba el enfoque de la teoría general de sistemas y de planeación estratégica; y *el ético*, imprescindible cuando se ejercen funciones gerenciales. La capacitación profesional en gestión requiere de un abordaje multidisciplinario capaz de desarrollar competencias para contribuir a estructuras organizacionales modernas .

En la actualidad, el dinamismo del mercado y las exigencias de las organizaciones para responder a los cambios, hace que aumenten la complejidad de las funciones y los desafíos para el Licenciado en Nutrición; en este sentido, la aplicación del proceso administrativo ya no es suficiente, y se hace necesario que los profesionales con responsabilidades de conducción desarrollen competencias en gestión.

La alimentación colectiva se considera un ámbito de desempeño profesional reemergente como consecuencia del rol social que en la actualidad se le está adjudicado a los servicios de alimentación dirigidos a colectividades.

La gestión de la alimentación colectiva considera al servicio de alimentación como un sistema abierto, que constantemente se adapta a las necesidades de los usuarios al ofrecer servicios que buscan atender sus demandas sin descuidar la calidad nutricional de la alimentación ofrecida. El desarrollo de competencias como liderazgo, comunicación efectiva, negociación, conducción de los recursos, dominio de los procesos regulatorios y gubernamentales del área, así como otros aspectos involucrados a los procesos que se desarrollan en un servicio de alimentos, es ineludible para que los Licenciados en Nutrición resulten fortalecidos y logren una gestión exitosa.

En este contexto, el Licenciado en Nutrición se reposiciona como un agente clave, para dar respuesta a la necesidad de una alimentación saludable, asumiendo la responsabilidad de la gestión de los servicios de alimentación colectiva

Diferentes estudios, realizados sobre las necesidades de formación en posgrado en gestión de servicios de alimentación, destacan el interés de los Licenciados en Nutrición por profundizar la capacitación en esa área del conocimiento con el propósito de innovar los procesos de trabajo para mejorar el desempeño y así obtener mejores resultados.

2. PROPUESTA

La Escuela de Nutrición de la UDELAR, preocupada por dar respuesta a las demandas del graduado, y atendiendo a los avances en el área de la gestión y administración de las organizaciones, se propone la creación de la Especialización en GERENCIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, dirigida a Licenciados en Nutrición, con el objetivo de contribuir en la formación del egresado con sólidos conocimientos científicos en los diferentes aspectos que la integran.

3. PERFIL DEL EGRESADO

El Centro de Posgrado de la Escuela de Nutrición, se propone la creación de una especialización en Gerencia en Servicios de Alimentación Colectiva dirigida a Licenciados en Nutrición, buscando que el egresado adquiera conocimientos, habilidades y herramientas gerenciales integrales para aplicar estrategias que contribuyan a la transformación de los servicios de alimentación en organizaciones modernas y exitosas.

Contara además con herramientas para el fortalecimiento en el área de la investigación científica y en el diseño y gestión de proyectos de intervención para contribuir a la calidad de las prestaciones (bienes y servicios) de las instituciones en las cuales opere.

El perfil del Especialista en Gerencia en Servicios de Alimentación Colectiva será predominantemente profesional; las actividades programadas y los trabajos a desarrollar se orientarán hacia el área de la gestión.

Debido a su perfil profesional, la especialidad será objeto de cobro de derechos universitarios.

4. OBJETIVOS

Objetivo General:

Desarrollar en el Licenciado en Nutrición competencias profesionales de gestión, que le permitan desempeñarse proactivamente en Servicios de Alimentación Colectiva para transformarlos en organizaciones modernas y exitosas.

Objetivos específicos:

- Integrar nuevos conceptos y técnicas en el área de la gestión que permitan liderar las organizaciones.
- Desarrollar actitudes, destrezas y habilidades organizativas y de gestión ética, que contribuyan al logro de mejores estándares de calidad.
- Identificar las estrategias administrativas que permitan cambios sustentables mediante la reflexión crítica.

5. ESTRUCTURA CURRICULAR DEL PROGRAMA

El programa de la especialización se estructura en torno a dos ejes:

- Un componente de formación teórica con 5 módulos temáticos.
- Un componente de formación práctica que comprende la experiencia de campo del especialista.

La duración prevista es de 3 semestres incluyendo la realización de un trabajo final, con una carga horaria total de 900 horas y 60 créditos.

Horas teóricas 450 horas: 30 créditos

Horas prácticas 300 horas: 20 créditos

Trabajo final 150 horas: 10 créditos

Total 900 horas: 60 créditos

a) **COMPONENTE TEÓRICO**

MÓDULO 1: *Metodología Científica y Gestión de Proyectos*

- Diseño y gestión de proyectos y programas de intervención
- Ética de la investigación.
- Metodología científica
- Investigación bibliográfica e informática
- Investigación aplicada

MÓDULO 2: *Una mirada presente y futura de los Servicios de Alimentación Colectiva (SAC)*

- La transformación del mercado de la alimentación colectiva
- Retos y desafíos de los servicios de alimentación colectiva
- El Licenciado en Nutrición en la gestión de los SAC.

MÓDULO 3: *El Servicio de Alimentación Colectiva como empresa de servicios.*

- Gestión estratégica.
- El Licenciado en Nutrición como Gerente: Roles del gerente. Toma de decisiones. Gestión del tiempo. Emprendedurismo.
- Planificación estratégica: Modelo de Planeamiento Estratégico. Cuadro de mando integral.
- Gestión de procesos: Diseño y reingeniería de procesos. Diagrama de flujo y mapa de procesos. Evaluación de desempeño de los procesos. Mejora continua.
- Estructura y diseño organizacional: Análisis de la estructura organizacional. Rediseño de la estructura organizacional. Comunicación organizacional
- Cambio y la innovación: El gerente como agente de cambio. Mecanismos para estimular la innovación. Rol de la comunicación organizacional en el cambio y la innovación.
- Clima y cultura organizacional.

MÓDULO 4: *Habilidades gerenciales para la gestión del Capital Humano*

- Gestión estratégica del capital humano: Desarrollo del talento humano. Satisfacción laboral. La calidad como herramienta de gestión del capital humano.
- Dirección y Liderazgo.
- Comunicación interpersonal. Programación neurolingüística.
- Negociación y resolución del conflicto.

MÓDULO 5: *Aseguramiento de la calidad en los servicios de alimentación*

- Calidad alimentaria.
- Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.

- Alimentación colectiva sostenible.

b) COMPONENTE PRÁCTICO

- Aplicación: Práctica en Servicios de Alimentación Colectiva
- Investigación Aplicada
- Diseño de Proyecto de Intervención
- Discusión de casos

6.- EVALUACIÓN

- Evaluación Continua:

Métodos de casos

Revisión y análisis bibliográfico

Ejercicios mapa y flujos de procesos

- Evaluación Final:

Proyecto de investigación o de intervención

Trabajo monográfico profundizando una temática