

PROGRAMA

I. **Nombre de la Unidad Curricular Optativa:**

ROL DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y ACERCAMIENTO AL DESEMPEÑO PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA.

II. **Ubicación en la malla curricular:** segundo semestre.

III. **Créditos:** 4

IV. **Carga horaria:** 30 hs

V. **Cupo Máximo:** 30

VI. **Perfil:** Se recomienda que el estudiante tenga aprobadas las Ucob del ciclo I y II.

VII. **Departamento/s o docentes responsables:**

UNIDAD DEL NIVEL PROFESIONAL: Prof. Myriam De León.

Objetivo General:

Conocer el rol del Licenciado en Nutrición en el campo de desempeño profesional de la GSAC (GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA).

VIII. **Objetivos Específicos**

Identificar las competencias del Licenciado en Nutrición en Gestión de Servicios de Alimentación Colectiva.

Identificar habilidades y actitudes del Licenciado en Nutrición en el asesoramiento, orientación y trabajo en lo que respecta a los estándares de calidad en servicio.

Generar un acercamiento al campo de desempeño profesional.

Contribuir a desarrollar destrezas y habilidades en la resolución de situaciones inherentes al campo de desempeño profesional.

IX. Contenidos

Reglamentación de la Ley 19.770 que regula el ejercicio de la Profesión de Licenciado en Nutrición. Decreto N° 365/019

Perfil y competencias descritas en el plan de estudios 2014 de la Licenciatura en Nutrición.

Aproximación al desempeño profesional del Licenciado en Nutrición en la GSAC.

Responsabilidad y compromiso ético en el desempeño del Licenciado en Nutrición en la GSAC.

Trabajo en equipo interdisciplinario.

Proceso administrativo como método sistemático para la resolución de problemas.

Desafíos y Problemas frecuentes en el campo de desempeño.

Situaciones inherentes a los lugares donde se desempeña el licenciado en nutrición que permitan el acercamiento al desempeño profesional en GSAC.

Guía para la elaboración de un ensayo.

X. Metodología:

La modalidad de la optativa será a distancia (virtual). Se implementarán

encuentros sincrónicos que sustenten la discusión, la reflexión y las tareas de aplicación (15 hs). Además, se incorporarán actividades asincrónicas, que permitan conducir al estudiante, seguimiento de los mismos a través de informes y entregas, contribuyendo además a la evaluación durante el proceso. La modalidad de trabajo a desarrollar será desde una pedagogía participativa propiciando la gestión, construcción y creación de conocimiento en forma colectiva, favoreciendo el aprendizaje colaborativo.

XI. Evaluación

La evaluación será de tipo formativa y sumativa.

Evaluación formativa: trabajos grupales sincrónicos y asincrónicos en plataforma EVA.

Evaluación sumativa: elaboración de un ensayo referido al rol del Licenciado en Nutrición en el campo de desempeño profesional de Gestión de Servicios de Alimentación Colectiva.

Además se deberá cumplir con el 80% de asistencia a los encuentros pautados obligatorios (según disposiciones reglamentarias).

XII. Inicia el jueves 19 de Agosto al jueves 30 de Setiembre de 2021, horario de 13:30 a 15:30hs.

Todos los jueves a partir de la fecha de inicio serán los encuentros Sincrónicos por plataforma zoom.

XIII. Bibliografía:

Acosta M., Casto S., Cortada D., Delgado M., Dornell T., Russo M. (2013) Herramientas para la gestión de servicios de restauración colectiva. Escuela de Nutrición. Comisión Sectorial de Educación Permanente. Udelar

Acosta M., Ferreira V., Noguera F., Ongay E., Pereira P. (2014) Conocimientos básicos para manipulación de alimentos. Escuela de Nutrición. Comisión Sectorial de Educación Permanente. Udelar

Carbajal, S. y Suárez C. (2008). Equiparse para Trabajar en Equipo. Conceptos y Herramientas para Contribuir al Trabajo de Equipo en el Ámbito Laboral. Montevideo, Uruguay. Comisión Sectorial de Enseñanza – UDELAR.

Chiavenato, I. (2001). Administración. Proceso Administrativo. Bogotá, Colombia: Mc. Graw Hill.

Escuela de Nutrición- UDELAR. (2014). Plan de Estudios Licenciatura en Nutrición. Disponible en: <https://www.nutricion.edu.uy>

Eshbach Charles, E. (1991). Administración de Servicios de Alimentos. México: Ed. Diana.

Gamboa, Y. (1997). Guía para la escritura del ensayo. Florida Atlantic University

Guía de buenas Prácticas de manufacturas para servicio de comidas.(2011) Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. Presidencia de la Nación, Argentina. Disponible en: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas2021.pdf>

Guerrero Ramo, C. (2001). Administración de Alimentos a Colectividades y

Servicios de Salud. México: Mc. Graw Hill.

Guía práctica para la aplicación de POES. Intendencia de Montevideo, Uruguay. Disponible en: http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf

Isosaki M., y Nakasato M. (2009). Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro, Brasil: Elsevier.

Manual de Manipuladores. Intendencia de Montevideo- Uruguay 2006. Disponible en: http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manual_manipuladoresalimentos_1_0.pdf

Matas Pablo E., Vila Brugalla M. (2002) Restauración Colectiva APPCC Manual del Usuario. CESNID. Ed. Masson S.A.

Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos.2016. OPS- OMS.

Disponible en: <https://www.paho.org/es/documentos/manual-para-manipuladores-alimentos-instructor>

Modelo de perfil de nutrientes. OPS- OMS 2016. Disponible en: http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737_spa.pdf?sequence=8&isAllowed=y

Pogo, E. Benalcázar, J. (2014). El rol del nutricionista y su influencia en la calidad de servicios en alimentación colectiva. Tesis previa a la obtención del título de Licenciada en Dietética y Nutrición. Universidad de Guayaquil. Facultad de Ciencias Médicas Disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/39667>

Regulación del ejercicio de la profesión de Licenciado en Nutrición. Ley N°19770 de 2019, Decreto N° 365/019 de 02/12/2019. Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/19770-2019>.

Rey A., Silvestre A.(2002) Comer sin riesgos 1. Manual de higiene alimentaria para manipuladores y consumidores. Ed. Hemisferio Sur. 2da. Ed.

Rey A., Silvestre A. (2005) Comer sin riesgos 2. Las enfermedades transmitidas por alimentos. Ed. Hemisferio Sur. 2da. Ed.

Salas, F. (2005). Compras, Almacenaje, Seguridad y Costos. Alimentos y Bebidas. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Turísticas.

Tejada Dolly, B. (2006). La Administración de Servicios de Alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Medellín, Colombia: Editorial Universidad de Antioquia.

Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Medicina. (2015). Perfil y competencias del profesional en Nutrición y Dietética. Revisión a nivel Mundial. Revisión temática realizada por la Dirección del Área Curricular de Nutrición y Alimentación Humana.

Zanoti, K., y Ribeiro G. (2012). Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição. Bahia, Brasil: UFBR.