

**UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA
ESCUELA DE NUTRICIÓN**

**TEMARIO PARA EL CONCURSO DE ASISTENTE NUTRICIONISTA 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. Coordinación. Jerarquía.
Recursos. Normativa. Documentación.

2. Planeación de la alimentación colectiva

Responsabilidad social. Objetivos en relación a los usuarios y a la Institución. Planificación del menú, de los procesos, de los recursos involucrados, del sistema de control y evaluación.

3. Gestión del abastecimiento de alimentos

Concepto. Objetivo. Propósito, características y controles de cada etapa del proceso de abastecimiento.
Recursos involucrados.

4. Proceso de distribución y servicio de comidas

Concepto. Objetivo. Componentes y calidad del producto final. Tipos de distribución y servicios de comidas: características, fortalezas y debilidades. 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. Motivación. Comunicación. Desarrollo del capital humano. Control. Evaluación.

6. Sistemas de gestión para la inocuidad de los alimentos en los Servicios de Alimentación Colectiva

Concepto. Identificación y análisis de riesgos. Implementación y monitoreo de acciones de mejora.
Recursos involucrados. Documentación.

7. Seguridad laboral en los Servicios de Alimentación Colectiva. Gestión de la infraestructura y el equipamiento para la seguridad y salud de los trabajadores

Identificación de los riesgos laborales. Implementación de un sistema de prevención y tratamiento de los riesgos laborales. Responsabilidad del Lic. en Nutrición en la seguridad y salud de los trabajadores.

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 del Licenciado en Nutrición en los diferentes niveles de la estructura del Sistema de Salud.

10. Medición de la calidad en la atención nutricional

Concepto. Objetivos. Formas de medición. Indicadores de calidad aplicables en los diferentes niveles de atención

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. **Instrumentos para el control de costos en los Servicios de Alimentación Colectiva**
7. **Medición de la calidad en los Servicios de Alimentación Colectiva**
8. **Instrumentos de planificación y control de los recursos humanos**
9. **Determinación de las necesidades de recursos humanos**
10. **Definición de un sistema de información para Servicios de Alimentación Colectiva**