

PROGRAMA

Unidad Curricular Optativa

ACERCAMIENTO AL DESEMPEÑO PROFESIONAL DEL LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Ubicación en el mapa curricular: segundo semestre.

Modalidad: teórico/práctico

Créditos: 3

Carga horaria: 30 hs (15 hs teóricas y 15 hs prácticas servicios/plenarios)

Cupo Máximo: 20

Perfil/Recomendaciones de conocimientos previos: Se recomienda que el estudiante tenga aprobadas las Ucob del ciclo I y II.

Unidad y Docentes responsables: UNIDAD DEL NIVEL PROFESIONAL: Prof. Agda. Myriam De León y Prof. Adj. Valeria Ferreira.

Objetivo General:

Conocer el desempeño profesional del Licenciado/a en Nutrición en GSAC (GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA).

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.

Contenidos temáticos:

- 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. - Pautas para la elaboración de ensayos.

Metodología:

Se implementarán encuentros que sustenten la discusión, la reflexión y las tareas de aplicación (15 hs). Las actividades presenciales son en el aula y asistencia a SAC planteado por los docentes. Además, se incorporarán actividades en plataforma eva, 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.

Evaluación:

Se realizará evaluación formativa, donde se valorará la dedicación, responsabilidad y sustento científico de la participación. El estudiante deberá cumplir las actividades educativas programadas, al menos en un 80%.(según disposiciones reglamentarias) La evaluación sumativa consistirá en la elaboración de un ensayo referido al acercamiento en el campo de desempeño profesional de Gestión de Servicios de Alimentación Colectiva.

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.p df

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/reduq/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 práctico para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição. Bahia, Brasil: UFBR.