

TEMARIO PARA EL CONCURSO DE ASISTENTE PARA LA UNIDAD ACADÉMICA DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN

PRUEBA ESCRITA

- 1. Organización de un Servicio de Alimentación Colectiva:** Objetivos. Estructura. División del trabajo. Actividades. Coordinación. Jerarquía. Recursos. Normativa. Documentación. Rol del/la Licenciado/a en Nutrición.
- 2. Planeación del menú institucional:** Objetivos. Responsabilidad social. Proceso de planificación. Recursos involucrados. Sistema de control y evaluación. Rol del/la Licenciado/a en Nutrición.
- 3. Gestión del abastecimiento de alimentos:** Concepto. Objetivos. Características de cada etapa del proceso de abastecimiento. Controles en cada etapa del proceso de abastecimiento. Recursos involucrados. Documentos y registros. Rol del/la Licenciado/a en Nutrición.
- 4. Proceso de distribución y servicio de comidas:** Concepto. Objetivos. Tipos de distribución y servicios de comidas. Recursos involucrados. Controles. Documentos y registros. Rol del/la Licenciado/a en Nutrición.
- 5. Gestión del talento humano en Servicios de Alimentación Colectiva:** Concepto. Objetivos. Determinación de necesidades. Reclutamiento. Selección. Habilidades para la gestión del talento humano. Evaluación del desempeño. Rol del/la Licenciado/a en Nutrición.
- 6. Gestión para la inocuidad alimentaria en los Servicios de Alimentación Colectiva:** Concepto. Objetivos. Buenas prácticas de manufactura. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. Manejo integrado de plagas. Documentos y registros para garantizar la trazabilidad. Rol del/la Licenciado/a en Nutrición.
- 7. Gestión de locales y equipamiento para la seguridad y salud de los trabajadores en los Servicios de Alimentación Colectiva:** Concepto. Objetivos. Identificación de los riesgos laborales. Gestión para la prevención de riesgos laborales. Rol del/la Licenciado/a en Nutrición.
- 8. Planificación Sanitaria:** Concepto. Objetivos. Etapas del proceso de planificación sanitaria. Programas de Salud. Rol del/la Licenciado/a en Nutrición.
- 9. Sistema Nacional Integrado de Salud:** Concepto. Objetivos. Principios rectores. Modelo de atención, gestión y financiamiento. Rol del/la Licenciado/a en Nutrición en los diferentes niveles de la estructura del Sistema de Salud.

10. Gestión de la calidad en Servicios de Alimentación Colectiva: Concepto. Objetivos. Proceso de medición de la calidad. Métodos e instrumentos para la medición de la calidad. Medición de la experiencia del cliente. Rol del/la Licenciado/a en Nutrición.

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 gestión de los servicios de alimentación colectiva.

- 1. Planificación de las unidades de organización en un servicio de alimentación escolar.**
- 2. Diagnóstico de la organización y funcionamiento de un servicio de alimentación hospitalario.**
- 3. Programa preventivo para la eliminación y/o control de los riesgos laborales en un servicio de alimentación escolar.**
- 4. Planificación y evaluación de la oferta alimentaria en un servicio de alimentación dirigido a trabajadores (comedor laboral).**
- 5. Diseño e implementación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) en un comedor escolar.**
- 6. Instrumentos para el control de costos en un servicio de alimentación colectiva hospitalario.**
- 7. Medición de la calidad en un servicio de alimentación hospitalario.**
- 8. Instrumentos de planificación y control de los recursos humanos para un servicio de alimentación de un comedor universitario.**
- 9. Determinación de las necesidades de recursos humanos para un servicio de alimentación dirigido a trabajadores (comedor laboral).**
- 10. Definición de un sistema de información para un servicio de alimentación hospitalario.**