**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS MÉDICAS DE LA HABANA**

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

**DIRECCIÓN DE FORMACIÓN DE PROFESIONALES**

**GUIA DE ESTUDIO INDEPENDIENTE**

**Licenciatura en Nutrición**

**4to AÑO**

**ASIGNATURA: Administración de los servicios de alimentación y Nutrición**

**PROFESOR: MSc. Dainet Soto Abreu**

**Estimados estudiantes:**

En tus manos ponemos este instrumento de trabajo que tiene como objetivo fundamental orientar las diferentes tareas que son necesarias para realizar un estudio eficaz que te permitan lograr el dominio de los conocimientos y habilidades de la asignatura **Administración de los servicios de alimentación y Nutrición**,imprescindibles para el mejor desempeño de tu labor como profesional de la salud.

Este tipo de enseñanza exige de usted la utilización de estrategias de aprendizaje que faciliten el estudio y hagan más eficiente el proceso de interiorización de la información que debe asimilar. Por ello, le proponemos una estrategia de estudio que se describe a continuación:

1. Luego de recibir la orientación del profesor y la guía de la unidad temática, lea e intente comprender los objetivos docentes de la misma. Los objetivos son las habilidades que usted debe lograr al finalizar el trabajo. Señala el camino a recorrer por sí mismo; la habilidad que debe formar y desarrollar al finalizar cada unidad temática.
2. Busque los textos que debe estudiar y localice en ellos la información que debe aprender.
3. Haga una lectura rápida de todo el material que se le indica en la guía, para tener una visión general de la temática que se trata.
4. Haga una nueva lectura, esta vez más lenta, por tópicos, epígrafes o acápites.
5. **Vuelva a leer** los **objetivos** y **analice** si ha comprendido lo que se pretende que usted sea capaz saber hacer.
6. **Realice** las actividades de **autocontrol**.

**Aclare sus dudas** con el profesor

**Tema 1: Función Planificación.**

**Objetivos**

* Explicar la definición de planificación y su importancia en la actividad de dirección en cualquier estructura organizacional.
* Valorar la importancia de la planificación del sector salud.
* Explicar las fases de la planificación en salud, así como sus necesidades, a tener en cuenta para poder establecer la determinación de prioridades.
* Valorar la importancia de la participación de los trabajadores en la elaboración de la planificación

**Contenidos:**

Conceptos generales. Objeto de planificación. La planificación sanitaria. Ámbito de la planificación en salud. Categorías de la planificación. Clasificación de los planes. Pasos o fases de la planificación en salud. Participación del colectivo en la planificación de los planes

**Tema 2: Función Organización**

**Objetivos.**

* Explicar la definición de organización y su importancia para la actividad de dirección
* Describir las reglas y principios que rigen en la organización.
* Explicar la importancia que reviste para el dirigente, la preparación de la reunión.

**Contenidos:**

Concepto estática de la organización. Concepto dinámico de la organización. Organización como ciencia. Ámbitos y reglas de la organización. El proceso de organización. División del trabajo. La reunión, importancia para el dirigente.

**Tema 3: Función Dirección**

**Objetivos.**

* Explicar la definición de dirección y su importancia en la actividad de administración en los Servicios de Alimentación y Nutrición.
* Explicar el proceso de toma de decisiones su relación con el trabajo en equipo, así como las ventajas y desventajas de ambas actividades.
* Exponer que es dirección por objetivos y por valores.

**Contenidos:**

Concepto, principios y elementos de Dirección. Importancia del trabajo en grupo para dirigir. Ventajas y desventajas. Toma de decisiones. La autoridad y su delegación.

**Tema 4: Función Control.**

**Objetivos.**

* Explicar el concepto de control, su necesidad, así como la finalidad y los principios del mismo.
* Describir los errores típicos en los sistemas de control y exponer las técnicas para un efectivo control.
* Destacar la importancia del conocimiento del triángulo del control para el dirigente y para la organización.
* Describir el ciclo directivo.

**Contenidos:**

Concepto. Tipos de Controles. Finalidad y principios del control. Necesidad de los sistemas de control. El Triángulo del control. Fallas más comunes del sistema de control. Cinco técnicas probadas para mejorar el control. Seis recomendaciones para un buen diseño de los sistemas de control. Ciclo administrativo.

**Tema 5: Alimentación Social**

**Objetivos**.

* Explicar papel de la alimentación colectiva en el cumplimiento de las recomendaciones nutricionales de la población cubana.
* Identificación de las Normas Sanitarias de Alimentos y de las Normas de Protección e Higiene del Trabajo de la alimentación social.
* Explicación de la importancia del Sistema de Vigilancia Alimentaria Nutricional en la alimentación colectiva.

**Contenidos:**

Alimentación colectiva. Uunidades que ofrecen servicios de alimentación social o servicios gastronómicos. Función Nutricional, Alimentaria, Gastronómica y Educativa. Sistema de suministro y organización del servicio. Catering. La merienda escolar. Recomendaciones dietéticas diarias a ofertar por las instituciones. Normas Sanitarias de Alimentos y en las Normas de Protección e Higiene del Trabajo. Requisitos de proyecto y construcción de las instalaciones o establecimientos de producción o preparación. Supervisión. Sistema de Vigilancia Alimentaria Nutricional, Centros de Higiene y Epidemiología, la higiene escolar y la higiene laboral. Normas de tipificación de cocinas y comedores.

**Tema 6: Grupo de Apoyo Nutricional**

**Objetivos.**

* Identificar la estructura y misión del GAN.

.

* Explicar la importancia del Programa Hospitalario de Intervención Alimentaria, Nutrimental y Metabólica y de su estructura, así como los módulos, acciones que contemplan, elementos componentes.

**Contenidos:**

Epidemiología de la desnutrición hospitalaria. Grupos de Apoyo Nutricional en un entorno hospitalario. Tamaño, composición, relaciones, acciones. Definición de responsabilidades, funciones y tareas de los integrantes del Grupo. Definición de las relaciones intra-institucionales y extrainstitucionales. Programa Hospitalario de Intervención Alimentaria, Nutrimental y Metabólica (PRINUMA). Características. Objetivos y beneficios esperados. Diseño e implementación de las formas de actuación del Grupo en la asistencia médica, en la docencia y la educación continuada y en la investigación. Módulos, acciones que contemplan, elementos componentes. Implementación, conducción y monitoreo de un PRINUMA de alcance institucional. Documentación y Registros. Educación continuada. Control y Aseguramiento de la Calidad. Análisis de costos.

**INDICACIONES PARA EL ESTUDIO DEL TEMA**

**Tema 1**

# Se realizará un estudio de las páginas de la 1a la 10 de temas de Nutrición. Dirección de los Servicios de Alimentación. Se revisará exhaustivamente para poder realizar las actividades siguientes:

**Actividades:**

1. Confeccionar un resumen sobre conceptos generales. Objeto de planificación. La planificación sanitaria. Ámbito de la planificación en salud.
2. Elaborar un cuadro resumen de Categorías de la planificación. Clasificación de los planes. Pasos o fases de la planificación en salud. Participación del colectivo en la planificación de los planes

**Tema 2**

# Se realizará un estudio de las páginas de la 5a la 8 de temas de Nutrición. Dirección de los Servicios de Alimentación. Se revisará exhaustivamente para poder realizar las actividades siguientes:

**Actividades:**

Elaborar un cuadro que contenga Concepto estática de la organización. Concepto dinámico de la organización. Organización como ciencia

Actividades: Elaborar un resumen sobre los ámbitos y reglas de la organización. El proceso de organización. División del trabajo. La reunión, importancia para el dirigente.

**Tema 3**

# Se realizará un estudio de las páginas de la 4a la 10 de temas de Nutrición. Dirección de los Servicios de Alimentación. Se revisará exhaustivamente para poder realizar las actividades siguientes:

**Actividades:**

Entregar por escrito Concepto, principios y elementos de Dirección. Importancia del trabajo en grupo para dirigir. Ventajas y desventajas

**Tema 4**

Actividades:

Recopilar material de Toma de decisiones. La autoridad y su delegación

# Se realizará un estudio de las páginas de la 23 a la 29 de temas de Nutrición. Dirección de los Servicios de Alimentación. Se revisará exhaustivamente para poder realizar las actividades siguientes:

**Actividades:**

Elaborar resúmenes sobre Concepto. Tipos de Controles. Finalidad y principios del control. Necesidad de los sistemas de control. El Triángulo del control. Fallas más comunes del sistema de control. Cinco técnicas probadas para mejorar el control. Seis recomendaciones para un buen diseño de los sistemas de control. Ciclo administrativo

# Se realizará un estudio de las páginas 15 a la 16, 241 a la 244 del libro Alimentación y Nutrición, de la páginas1 a la 3 de Temas de Nutrición Básica. Se revisará exhaustivamente para poder realizar las actividades siguientes:

**Actividades:**

Hacer cuadro sinóptico de Alimentación colectiva. Uunidades que ofrecen servicios de alimentación social o servicios gastronómicos. Función Nutricional, Alimentaria, Gastronómica y Educativa. Sistema de suministro y organización del servicio. Catering. La merienda escolar. Recomendaciones dietéticas diarias a ofertar por las instituciones. Normas Sanitarias de Alimentos y en las Normas de Protección e Higiene del Trabajo. Requisitos de proyecto y construcción de las instalaciones o establecimientos de producción o preparación. Supervisión. Sistema de Vigilancia Alimentaria Nutricional, Centros de Higiene y Epidemiología, la higiene escolar y la higiene laboral. Normas de tipificación de cocinas y comedores.

**Tema 6**

# Se realizará un estudio de las páginas 10 a la 14, de Manual de Nutrición Clínica y Dietoterapia. Se revisará exhaustivamente para poder realizar las actividades siguientes:

**Actividades para la clase:**

Elaborar cuadro sinóptico de Alimentación colectiva. Uunidades que ofrecen servicios de alimentación social o servicios gastronómicos. Función Nutricional, Alimentaria, Gastronómica y Educativa. Sistema de suministro y organización del servicio. Catering. La merienda escolar. Recomendaciones dietéticas diarias a ofertar por las instituciones. Normas Sanitarias de Alimentos y en las Normas de Protección e Higiene del Trabajo. Requisitos de proyecto y construcción de las instalaciones o establecimientos de producción o preparación. Supervisión. Sistema de Vigilancia Alimentaria Nutricional, Centros de Higiene y Epidemiología, la higiene escolar y la higiene laboral. Normas de tipificación de cocinas y comedores.

**Literatura Básica:**

Temas de Nutrición Dirección de los Servicios de Alimentación

**Complementaria**

Hernàndez M. et al. Alimentaciòn, nutrición y salud. Instituto de Nutriciòn e Higiene de los Alimentos, Càmara del Libro, La Habana, Cuba, 2011.

Temas de Nutrición Básica

Temas de Higiene de los Alimentos.

Ministerio de Salud Pública. Sistema de Normas Sanitarias Cubana. Alimentación Colectiva-Requisitos Sanitarios Generales. NC 453:2006.