

**TEMARIO PARA EL CONCURSO DE AYUDANTE DE LA UNIDAD ACADÉMICA**  
**DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN**

**PRUEBA ESCRITA**

**1. Servicio de alimentación colectiva**

Concepto. Objetivos. Clasificación. Responsabilidad social. Rol del Licenciado en Nutrición.

**2. Planeación de la alimentación colectiva**

Concepto. Objetivos de la planeación de la alimentación colectiva. Proceso de planificación del menú (etapas, factores condicionantes). Instrumentos de control y evaluación del menú. Rol del Licenciado en Nutrición.

**3. Proceso de abastecimiento de alimentos: Proceso de compra y proceso de programación de necesidades.**

Conceptos. Objetivos. Descripción del proceso de compras y del proceso de programación de necesidades. Recursos involucrados. Aspectos a controlar. Registros y documentos. Rol del Licenciado en Nutrición.

**4. Proceso de abastecimiento de alimentos: Proceso de suministros (recepción, almacenamiento y despacho)**

Conceptos. Objetivos. Descripción del proceso de suministros. Recursos involucrados. Aspectos a controlar. Registros y documentos. Rol del Licenciado en Nutrición.

**5. Proceso de elaboración de comidas**

Concepto. Objetivo. Descripción del proceso de elaboración de comidas. Sistemas de producción. Recursos involucrados. Aspectos a controlar. Registros y documentos. Rol del Licenciado en Nutrición.

**6. Proceso de distribución y servicio de comidas**

Concepto. Objetivo. Tipos de distribución y servicios de comidas. Aspectos a controlar. Recursos involucrados. Registros y documentos. Calidad del producto final. Rol del Licenciado en Nutrición.

**7. Gestión del talento humano en los servicios de alimentación colectiva**

Planeación de las necesidades de personal en cantidad y calidad. Estrategias para la conducción del trabajo. Evaluación del desempeño. Rol del Licenciado en Nutrición.

## **8. Gestión para la inocuidad en los servicios de alimentación colectiva: buenas prácticas de higiene.**

Concepto. Objetivo. Desarrollo e implementación de Procedimientos estandarizados de sanitización (POES). Sistema para el Manejo integral de Plagas (MIP). Rol del Licenciado en Nutrición.

## **9. Seguridad laboral en los servicios de alimentación colectiva.**

Concepto. Objetivo. Factores de riesgo laboral en los servicios de alimentación colectiva. Daños profesionales. Herramientas de gestión para la prevención de riesgos laborales. Rol del Licenciado en Nutrición.

## **10. Planificación Sanitaria**

Concepto. Etapas del proceso de planificación sanitaria. Programas de Salud. Rol del Licenciado en Nutrición.

## **11. Sistema Nacional Integrado de Salud**

Concepto. Antecedentes. Objetivo. Principios rectores. Modelos de atención, de gestión y de financiamiento. Rol del Licenciado en Nutrición en el Sistema Nacional Integrado de Salud.

## **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 y evaluación del menú ofrecido en un comedor para trabajadores.**
- 2. Programación de necesidades de alimentos para el menú del almuerzo ofrecido en un comedor escolar.**
- 3. Planificación de la unidad de almacenamiento para un servicio de alimentación hospitalario.**
- 4. Planificación de la unidad de elaboración de comidas para un servicio de alimentación hospitalario.**
- 5. Planificación de la distribución y servicio de comidas para un comedor universitario.**
- 6. Aspectos a considerar para el diseño e implementación de un Manual de Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) en un comedor escolar.**
- 7. Evaluación de la satisfacción de los comensales con respecto al producto final de un servicio de alimentación hospitalario.**
- 8. Diseño del perfil del cargo “Cocinero” para un servicio de alimentación de un**

**comedor escolar.**