

Iniciará el 14 de octubre

La UCR capacitará al personal de servicios de alimentación

La adecuada gestión de riesgos disminuye los problemas de salud pública

9 OCT 2020 Sociedad



En los servicios de alimentación se actúa de manera correctiva ante los riesgos porque se carece de planes para la prevención y mitigación de los mismos.

Laura Rodríguez Rodríguez

En Costa Rica existen al menos unos 500 servicios de alimentación institucionales que carecen de profesionales en nutrición que se encarguen adecuadamente de su gestión y

sin protocolos de calidad e inocuidad que garanticen el bienestar de las personas usuarias, afirmó la Dra. Xinia Fernández Rojas, catedrática de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica ([Enu-UCR](#)).

La Dra. Fernández es coordinadora de los proyectos de acción social denominados “Programa de apoyo técnico a instituciones y organizaciones nacionales relacionadas con alimentación y nutrición” (ED-3264) y “Fortalecimiento de las capacidades para la gestión sostenible de los servicios de alimentación institucional del sector público: red de cuidado de niñez y adolescencia, sistema penitenciario, red de cuidado de adulto mayor y hospitales públicos” (ED-3511), y como parte del trabajo de los mismos impartirá a partir del 14 de octubre próximo el curso la **Gestión de la calidad en servicios de Alimentación en Instituciones y Organizaciones**.

El mismo se **impartirá por la modalidad 100% virtual por la plataforma UCR Global** y lo integran tres módulos formativos. El primero iniciará el próximo 14 de octubre y se abordará la **Gestión de Riesgos para Servicios de Alimentación**. El segundo, sobre la **Gestión por procesos en Servicios de Alimentación de Instituciones y Organizaciones** se impartirá entre el 18 de noviembre y el 9 de diciembre, y el tercero relativo a los **Sistemas de indicadores y Cuadro de Mando Integral** 24 de marzo al 14 de abril 2021.

Cada módulo tiene una duración de 32 horas, que implica un trabajo colaborativo en la plataforma UCR Global y otro componente individual. Están diseñados para el personal encargado de los procesos administrativos y afines, y de nutrición, especialmente, que laboran en instituciones públicas y organizaciones no gubernamentales que brindan estos servicios, explicó la Dra. Fernández.

“Se brindarán herramientas que se conectan y son conexas entre sí, para la aplicación del conocimiento para su formación y aplicación en el campo laboral. **Es un curso con alto grado instrumental. Se utilizará la metodología de casos aplicativos donde cada participante puede utilizar su experiencia** para poder contestar los casos y utilizar los conceptos teóricos que se vean en el curso”, detalló Fernández.

“La idea del proyecto ED-3264 es generar procesos diagnósticos, herramientas y procesos de capacitación que coadyuven en la mejora de la calidad a solicitud de las instituciones u organizaciones sin fines de lucro. De este surgió el ED-3511 que fortalece las capacidades para la gestión sostenible a partir de enriquecer el conocimiento científico y técnico para que el ED-3264 atienda con excelencia los servicios que se nos soliciten en el futuro”, detalló Fernández.

Cada módulo del curso tiene un costo de ₡153 000, y la ENu-UCR tiene disponibles becas por un 25% para operadores y profesionales en nutrición de instituciones públicas y adicionalmente se dará un 10% de descuento a los miembros de la Asociación Costarricense de Dietistas y Nutricionistas (ACDYN). Para participar se necesita inscripción previa, disponible [en este enlace](#).

Prevención y nueva realidad

Si en algo ha cambiado la vida la pandemia mundial del COVID-19 es en la adopción de protocolos estrictos para garantizar el bienestar de las personas, sobre todo en aquellos lugares que por sus actividades reúne gran cantidad de personas; entre los que están los servicios de alimentación.

Según la Dra. Fernández, estos cursos aportarán nuevas visiones a las personas participantes ya que “en estos momentos es fundamental tener la mirada en la

optimización de recursos y reducción de costos, porque mediante el entendimiento de cómo analizar un proceso, logramos mayores ahorros y eficiencia en los servicios”.

Hoy más que nunca, las capacidades de gestión de los operadores de estos servicios deben ser flexibles y ajustarse a los procesos acordes a las circunstancias cambiantes del entorno externo e interno, detalló.

La especialista afirmó que actualmente un sistema de gestión de calidad tiene que tomar en cuenta todas las partes interesadas, siendo el último eslabón las personas consumidoras. De manera que pueda identificarse los puntos de control críticos, establecer indicadores para medir la calidad y cómo éstos se ajustan a los requerimientos legales establecidos por las autoridades competentes y la industria alimentaria.

Todo lo anterior tiene como meta mejorar los servicios prestados; no obstante, **“predomina en las instituciones una cultura en la que se actúa de manera correctiva y se espera que un riesgo se manifieste para tomar algún tipo de acción**. Además de que realmente no se hace un verdadero análisis de los procesos, no se revisan las actividades de valor para determinar cuáles son los riesgos que están impactando al logro de los objetivos y por ende se afecta el servicio”.

Entre los indicadores de calidad que se aprenderán en los módulos están los de desempeño y los de resultados. Los primeros se refieren al quehacer propio de la actividad, como por ejemplo, el tamaño promedio de las porciones servidas a la clientela. Y los segundos están relacionados con los objetivos de los planes de trabajo, como sería el porcentaje de personas con sobrepeso u otro tipo de diagnósticos específicos.

Otros indicadores, amplió la Dra. Fernández, serían la cantidad de platos servidos por día y el costo de los mismos, satisfacción del cliente y métricas financieras, entre otros. Todo lo anterior tiene relevancia porque en todos los casos **los recursos humanos y presupuestarios son limitados, sobre todo aquellos vinculados con instituciones del sector público**.

Fernández aseveró que la planificación de los servicios de alimentación también tiene como objetivo la adecuada atención de poblaciones menores de edad y personas adultas mayores. **“Se ha visto que los programas de alimentación pueden favorecer que el exceso de peso en edades tempranas persista** y expone a la niñez a un suministro de alimentos que favorezca la ganancia de peso. Sin embargo, también constituyen el lugar ideal para desarrollar intervenciones educativas que promuevan estilos de vida saludables”, ilustró.

La nutricionista destacó que el sobrepeso en las personas adultas mayores superan el 60% y se agrava con la coexistencia de otros padecimientos de alta morbilidad y con estilos de vida inadecuados.

Finalmente, la Dra. Fernández recomendó este curso porque las personas adquirirán esas herramientas prácticas que les permitirán tener una visión completa de cómo reducir, eliminar o mitigar los potenciales riesgos en los servicios de alimentación institucionales.



La Escuela de Nutrición impartirá el curso virtual Gestión para la gestión de la calidad en servicios de Alimentación en Instituciones y Organizaciones mediante la plataforma UCR Global.

Laura Rodríguez Rodríguez

Para mayor información sobre los cursos debe solicitarse al correo electrónico apoyotecniconutricion@ucr.ac.cr o ingresando al sitio web <http://ucr.cr/r/AUsn>.

[Eduardo Muñoz Sequeira](#)
Periodista, Vicerrectoría de Acción Social
eduardo.munoz@ucr.ac.cr

Etiquetas: [accion social](#), [ed-3264](#), [ed-3511](#), [escuela de nutricion](#), [vida saludable](#), [covid-19](#).