

SISTEMA NACIONAL DE CAPACITACION DISEÑO DE LA ACTIVIDAD

Nombre

LA EDUCACION ALIMENTARIA NUTRICIONAL EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (APT)

Código INAP IN28865/18 **Estado** Activo

Programa -Formación Continua **Área** -Servicios Generales y Mantenimiento

Fundamentación

Desde el INSTITUTO NACIONAL DE ADMINISTRACION PUBLICA (INAP), se ha generado el programa Itinerarios Formativos con el propósito de ofrecer un plan de capacitación para cada puesto de trabajo. Los itinerarios se diseñaron a partir del nomenclador elaborado por la Oficina Nacional de Empleo Público (ONEP) que identificó todas las familias de puesto de la Administración Pública Nacional (APN) y los perfiles que la integran, de la información relevada en las jurisdicciones a través de entrevistas.

La información recolectada permitió delinear un conjunto programado y ordenado de espacios de capacitación denominado itinerario formativo con el propósito de asegurar una capacitación coherente con el trabajo diario y el horizonte de carrera de los empleados públicos y desarrollar o fortalecer competencias acordes con el perfil.

El diseño de un itinerario formativo, basado en el enfoque de competencias, plantea un recorrido en cuya base se especifican metas formativas y se identifican los saberes y pasos necesarios para alcanzarlas. Las competencias reflejan un conjunto identificable y evaluable de capacidades que permiten desempeños satisfactorios en situaciones reales de trabajo, de acuerdo a los estándares históricos y tecnológicos vigentes.

El itinerario tiene una estructura modular y cada módulo se vincula con una actividad de formación tendiente a desarrollar las competencias requeridas por el perfil. Esta actividad responde a la necesidad de fortalecer las competencias del personal de la APN, especialmente los que se desempeñan en la familia de puestos de Mantenimiento y Servicios Generales, que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos, como es el caso de los mozos, camareras y personal de cocina.

La actividad propuesta, fue diseñada por el equipo técnico, más específicamente Licenciadas en Nutrición de la Dirección Nacional de Seguridad Alimentaria dependiente del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

Asimismo, las acciones previstas se encuentran enmarcadas en el Plan Anual de Capacitación INAP 2018, en las actividades tendientes al desarrollo de Competencias Profesionales del Personal del Estado.

Contribución esperada

Este espacio de formación brindará a los participantes herramientas para la promoción y orientación al consumidor en la selección de opciones de menús saludables presentes en una carta, pudiendo sugerir modificaciones en la formulación de los sistemas alimentarios necesarias para así adaptarlos a alguna problemática alimentaria que se les plantee.

Perfil del participante

La propuesta se orienta a la capacitación de los recursos humanos de la Administración Pública Nacional (APN) pertenecientes a áreas vinculadas al servicio de alimentos y bebidas: mozos, camareras, personal de cocina.

Objetivos

Que los participantes logren:

- Identificar las Enfermedades Crónicas no Transmisibles (ECNT) más prevalentes e incidentes en su ámbito laboral para tomar recaudos en el servicio de alimentos y bebidas que ofrecen.
- Conocer las pautas de una alimentación saludable y su importancia para la salud.
- Conocer la guía alimentaria para la población argentina como insumo para la toma de decisiones.
- Desarrollar habilidades que les permitan sugerir variantes de menús adaptados a las necesidades del comensal.

Contenido

Los contenidos tomarán como eje conceptual las Guías Alimentarias para la Población Argentina por tratarse de un instrumento cuyo propósito es contribuir a disminuir problemas asociados a la alimentación, ya sea vinculado a carencias (anemia, hipovitaminosis), o a excesos (sobrepeso, obesidad) y fundamentalmente prevenir enfermedades crónicas no transmisibles.

Se agruparán las unidades temáticas en una secuencia que avanzará desde los aspectos más generales referidos a la situación alimentaria de la población argentina a los más particulares y específicos para el mejor desempeño del rol que se espera que los participantes lleven a cabo en su lugar de trabajo.

Unidad 1: Situación epidemiológica en Argentina.

- Enfermedades Crónicas no Transmisibles (ECNT) vinculadas a la alimentación: Sobrepeso y obesidad, diabetes, hipertensión arterial, dislipemias. Breve reseña de los resultados de la tercera encuesta nacional de factores de riesgo para enfermedades no transmisibles.
- Enfermedades relacionadas con intolerancias y alergias alimentarias (celiaquía e intolerancias a lactosa y gluten).
- Definición de cada patología /síndrome y aspectos alimentarios a controlar.
- Patologías más frecuentes en su ámbito laboral: modos de identificación.

Unidad 2: Alimentación Saludable.

- Conceptos de alimentación, nutrición y salud.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA):
- 10 mensajes para una alimentación saludable. Asociación con las patologías habituales identificadas en su ámbito laboral.
- Gráfica de la alimentación saludable.

Unidad 3: Grupos de Alimentos.

- Definición de alimento y criterio de agrupación según las Guías alimentarias para la Población Argentina.
- Selección de alimentos adecuados a cada patología y formas de preparación.

- Unidad 4: Servicio de Alimentos y Bebidas

- Sistemas alimentarios. Pautas para la construcción de un instrumento que incluya las patologías comunes en su ámbito laboral y las pautas alimentarias necesarias para adecuar la alimentación.
- Higiene y manipulación de alimentos.

Estrategias metodológicas y recursos didácticos

Las estrategias serán variadas y adecuadas a la metodología de taller y del grupo de participantes. A continuación, se mencionan las técnicas predominantes dependiendo de las actividades a implementar.

Actividades introductorias:

- Dialogo reflexivo: Esta técnica se propone para recuperar conocimientos previos aprendidos por los participantes, estimular la reflexión sobre determinada práctica y trabajar sobre un tema, conservando la atención de los participantes. Esta técnica además favorece un clima de intercambio entre los participantes y el capacitador. A modo de ejemplo se indagará sobre: Enfermedades Crónicas no Transmisibles, intolerancias y alergias alimentarias, la relación entre alimentos y cada patología, entre otros.
- Lluvia de ideas: recuperar los conocimientos previos que los participantes tengan respecto de algún concepto o procedimiento y construir la definición. Se utilizará al inicio de alguna unidad temática como disparador. A modo de ejemplo: alimentación saludable, ámbito laboral y patologías, entre otros
- Proyección de videos para analizar.

Actividades de desarrollo:

- Técnicas grupales en las que intervenga activamente el grupo, dentro de las mismas las más utilizadas serán:
- Pequeño grupo discusión: es útil ya que promueve el intercambio y elaborar ideas sobre un tema en particular. Como por ejemplo la construcción de un instrumento sobre las patologías comunes en su ámbito laboral y las pautas alimentarias necesarias para adecuar la alimentación.
- Proceso incidente: se espera que al utilizar esta técnica se pueda desarrollar habilidades para resolver problemas. Como por ejemplo: manipulación de alimentos.

Actividades integradoras finales:

- Estudio de casos y análisis de situaciones críticas: Estas técnicas son adecuadas a la propuesta de capacitación, dado que permitirá a los participantes analizar una situación en particular y proponer alternativas de trabajo.
- Se realizarán prácticas con alimentos que integran contenidos, y se le solicitará a los participantes relevamiento de información en sus puestos de trabajo.
- Recursos Didácticos: PC con Cañón para exposiciones en Power point y Videos.

Material Bibliográfico: cuadernillos con información sobre cada unidad temática.

Descripción de la modalidad

Presencial

Bibliografía

- Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina (2016). Buenos Aires.

- Ministerio de Salud de la Nación. 3º Encuesta de Factores de Riesgo para Enfermedades Crónicas no Transmisibles 2013.
- López, L. B. y Suarez, M.M. (2005). Fundamentos de Nutrición Normal-2ª Edición- Buenos Aires. Ed El Ateneo.
- Longo E, Navarro ET. (2002). Técnica Dietoterápica, Buenos Aires. Ed. El Ateneo
- Ley 18.284. Código Alimentario Argentino (CAA). Anexo II Decreto 2126/71. Reglamentación de la Ley 18.284.
- Ministerio de Salud de la Nación. Guía de práctica clínica sobre diagnóstico y tratamiento de la Enfermedad Celíaca en el Primer nivel de atención (2011) Buenos Aires.
- Ministerio de Salud de la Nación. Cuadernillo para nutricionistas, manejo nutricional de la enfermedad celiaca (2007). Buenos Aires
- ANMAT. Guía de recomendaciones para un menú libre de gluten seguro, Buenos Aires 2017
- OMS -Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. 2007.

Evaluación de los aprendizajes

Se proponen tres tipos de evaluaciones: diagnóstica, de proceso y de producto.

La evaluación diagnóstica se realizará al inicio del curso y con cada nuevo tema que se trabaje.

La evaluación de proceso se realizará en las actividades de desarrollo referidas a las distintas temáticas trabajadas y se evaluará la producción de las actividades individuales y grupales que los participantes realicen. De esta manera se intenta evaluar la comprensión de los temas abordados y su aplicación a las situaciones que se planteen.

La evaluación de producto está orientada a que desarrollen en forma escrita, según pautas del docente, un instrumento que incluya las patologías comunes en su ámbito laboral y las pautas alimentarias necesarias para adecuar la alimentación.

Criterios de evaluación:

- El docente evaluará si el participante en el producto presentado:
- Comunica con claridad y precisión conceptual.
- Conoce y aplica las Guías Alimentarias para la Población Argentina y la normativa vigente.
- Fundamenta las decisiones tomadas.
- Reconoce las ECNT prevalentes en su ámbito de trabajo.
- Entrega en tiempo y forma los productos de cada actividad.
- Respeto las consignas planteadas.

Respecto de la ponderación de las distintas actividades para la calificación final se aplicarán los siguientes porcentajes:

Actividades introductorias: 10 %

Actividades de desarrollo: 40 %

Actividad final: 50 %

Se realizará al finalizar la capacitación una evaluación de satisfacción, a través de un cuestionario. Los ejes a evaluar serán clima de trabajo, las estrategias metodológicas, contenidos -tanto relevancia como la claridad en la presentación -, materiales y recursos utilizados, bibliografía, desempeño docente, posibilidades de aplicar lo aprendido, sugerencias para

mejorar la propuesta de capacitación, temas que no se trataron y le interesaría conocer o profundizar, opinión sobre la relación entre contenidos trabajados/consigna de trabajo y tiempo total de la capacitación.

Instrumentos para la evaluación

- Grilla de seguimiento de las actividades de los participantes.
- Matriz de evaluación del trabajo integrador final.
- Encuestas para relevar la opinión de los participantes.
- Encuesta para relevar la opinión del tutor.

Requisitos de Asistencia y aprobación

- Aprobar las actividades propuestas por el docente.
- Asistir al 80% de los encuentros presenciales.
- Participar y aprobar el trabajo integrador final

Duración (Hs.)

21

Detalle sobre la duración

Se propone una carga horaria de 21hs.

18 h presenciales y 3 h de trabajo en campo.

Lugar

A definir

Perfil Instructor

Licenciada en Nutrición perteneciente al equipo técnico de la Dirección Nacional de Seguridad Alimentaria, Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, con experiencia en diseño, planificación, ejecución y evaluación de actividades de Educación Alimentaria Nutricional (Cursos, talleres, encuentros nacionales, provinciales y exposiciones).

Myriam Bernardelli DNI: 21057078

Guillermina Trotta Pantín DNI: 28150332

Maria Carolina Bambozzi DNI: 24897734

Laura Patricia Camarotti DNI: 23090781

Gisela Pires Rando DNI: 30460226

Maria de los Angeles Borda DNI: 23654387

Origen de la demanda

Itinerarios Formativos

Prestadores Docentes

CUIT/CUIL	APELLIDO Y NOMBRE
27307193596	CAVALLIN,NOELIA MARIEL