

DIPLOMADO EN

GESTIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

(Sector público y privado)

APRENDÉ A DIRIGIR,
OPTIMIZAR Y
PROFESIONALIZAR
UN
SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN Y
NUTRICIÓN
EFICIENTE Y SEGURO



Es una propuesta del





FUNDAMENTACIÓN

Los Servicios de Alimentación y Nutrición (SAN) cumplen un rol estratégico en el sistema de salud y en la promoción del bienestar poblacional. Desde hospitales, escuelas y comedores institucionales, hasta empresas y servicios de catering, la gestión eficiente del SAN impacta directamente en la calidad de vida de los usuarios, el aprovechamiento de los recursos y la sostenibilidad del servicio.

La creciente demanda de profesionales capaces de liderar, planificar, supervisar y optimizar estos servicios hace imprescindible una formación especializada. Este diplomado ofrece una capacitación integral, actualizada y orientada a la acción, con enfoque tanto en el sector público como en el privado. Abarca desde la organización operativa y la planificación de menús, hasta la higiene, administración de costos y adaptación a contextos específicos como escuelas, empresas y catering institucional.



OBJETIVOS DEL DIPLOMADO



GENERAL

- Formar profesionales competentes en la planificación, organización, gestión y evaluación de Servicios de Alimentación y Nutrición, con capacidad de aplicar buenas prácticas, optimizar recursos, asegurar la inocuidad alimentaria y diseñar servicios adaptados a diferentes contextos del ámbito público y privado.

ESPECÍFICOS

- **Comprender el funcionamiento estructural y normativo** de los Servicios de Alimentación y Nutrición en distintos entornos institucionales.
- **Desarrollar habilidades para planificar menús adecuados** a las necesidades nutricionales de diversas poblaciones, considerando criterios sanitarios, funcionales y presupuestarios.
- **Aplicar principios de higiene y seguridad alimentaria**, con enfoque en prevención de riesgos y cumplimiento de normativas vigentes.
- **Gestionar eficientemente los recursos humanos, financieros y materiales del SAN**, incorporando herramientas de control de costos e indicadores de desempeño.
- **Diseñar e implementar servicios de alimentación adaptados a escuelas, empresas y catering institucional**, respetando los lineamientos técnicos, logísticos y nutricionales de cada contexto.
- **Fortalecer la toma de decisiones y el liderazgo profesional** en el marco de una gestión ética, sostenible y centrada en la mejora continua del servicio.





MÓDULOS

MÓDULO 1

Organización y Gestión del Servicio de Alimentación y Nutrición

MÓDULO 2

Planificación Alimentaria y Diseño de Menús

MÓDULO 3

Higiene, Seguridad y Calidad Sanitaria

MÓDULO 4

Administración, Costos y Recursos

MÓDULO 5

Gestión del SAN en Escuelas, Empresas y Servicios de Catering



MÓDULO 1

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



Contenido:

Objetivo: Comprender la estructura, funciones y normativa de los SAN en diferentes ámbitos.

1. Definición, importancia y metas del SAN
2. Funciones del Departamento/Servicio
3. Planteamiento del área física: condiciones generales y secciones (incluye lactario)
4. Tipos de servicios de alimentación
5. Normativas y reglamentación sanitaria
6. Roles y funciones del personal: jefe, dietista, ayudante, auxiliar de stock, supervisores, cocineros, secretaria
7. División del trabajo y reglas del servicio





MÓDULO 2

PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA Y DISEÑO DE MENÚS

Contenido:

Objetivo: Desarrollar habilidades para planificar menús nutricionalmente equilibrados y adaptados a diferentes necesidades.

1. Bases de nutrición y requerimientos nutricionales por grupo etario
2. Planificación de menús: factores a tener en cuenta y reglas nutricionales
3. Adaptación de menús a patologías y dieta general
4. Tipos de dieta en instituciones
5. Distribución alimentaria y frecuencia
6. Conservación de alimentos perecederos y no perecederos



MÓDULO 3

HIGIENE, SEGURIDAD Y CALIDAD SANITARIA

Contenido:

Objetivo: Garantizar la inocuidad alimentaria y prevenir riesgos sanitarios.

1. Principios de higiene alimentaria
2. Control de higiene y calidad
3. Buenas prácticas de manufactura (BPM)
4. Manejo de residuos, limpieza y bioseguridad
5. Alteraciones y causas de intoxicación alimentaria
6. Agentes patógenos comunes y prevención



MÓDULO 4

ADMINISTRACIÓN, COSTOS Y RECURSOS

Contenido:

Objetivo: Optimizar recursos financieros, humanos y materiales en el SAN.

1. Control de inventarios: stock mínimo, medio, máximo
2. Presupuestos y análisis de costos
3. Costos laborales y factores que los determinan
4. Tipos de alimentos, modo de adquisición y normas para reducir costos
5. Prevención de robos en cocina y cuestionario de control de costos
6. Indicadores de desempeño y eficiencia del servicio



MÓDULO 5

GESTIÓN DEL SAN EN ESCUELAS, EMPRESAS Y SERVICIOS DE CATERING

Contenido:

Objetivo: Adaptar la gestión del SAN a distintos entornos del sector privado y de educación.

1. Particularidades del SAN en escuelas: menú escolar, normativas, educación alimentaria
2. Gestión del SAN en empresas privadas: enfoque corporativo, menús saludables, sostenibilidad
3. Introducción a la gestión de servicios de catering institucional y eventos: planificación logística, porcionado, seguridad alimentaria



PLAN DE ESTUDIOS

Duración:

5 meses

Inicio de clases:

Jueves 7 de agosto de 2025

Modalidad de clases:

Clases sincrónicas (**vía Zoom**) + Clase Híbrida
+ Actividades asincrónicas (**en plataforma**)

Frecuencia:

- **2 clases por Zoom por módulo** (Jueves)
- **2 actividades en plataforma por módulo** (Lunes)
- **Duración de cada módulo:** 4 semanas.
- **Mes 5:** Evaluación final + segundo llamado + visitas guiadas.

EQUIPO DOCENTE

- MSc. Clarisse Balbuena
 - MSc. Laura Joy
 - Dra. Raquel Franco
 - MSc. Alicia Báez
 - Lic. Fátima Duarte
 - Lic. Carolina Bravard
 - Lic. Doris Villalba
- 

CALENDARIO DE CLASES

MÓDULO	FECHA DE CLASES	HORARIO	ACTIVIDAD
Módulo 1. Organización y Gestión del Servicio de Alimentación y Nutrición	7/08/2025	19:00 a 21:00 H	Clase en Vivo por ZOOM.
	11/08/2025	19:00 H	Actividad en Plataforma
	23/08/2025	09:00 a 12:00 H	Clase Hibrida.
	25/08/2025	19:00 H	Actividad en Plataforma
	29/08/2025	20:00 H	Evaluación en plataforma.
Módulo 2. Planificación Alimentaria y Diseño de Menús	4/09/2025	19:00 a 21:00 H	Clase en Vivo por ZOOM.
	8/09/2025	19:00 H	Actividad en Plataforma
	13/09/2025	14:00 a 17:00 H	Clase Hibrida.
	15/09/2025	19:00 H	Actividad en Plataforma
Módulo 3. Higiene, Seguridad y Calidad Sanitaria	19/09/2025	20:00 H	Evaluación en plataforma.
	25/09/2025	19:00 a 21:00 H	Clase en Vivo por ZOOM.
	29/09/2025	19:00 H	Actividad en Plataforma
	4/10/2025	09:00 a 12:00 H	Clase Hibrida.
	6/10/2025	19:00 H	Actividad en Plataforma
Módulo 4. Administración, Costos y Recursos	13/10/2025	20:00 H	Evaluación en plataforma.
	16/10/2025	19:00 a 21:00 H	Clase en Vivo por ZOOM.
	20/10/2025	19:00 H	Actividad en Plataforma
	25/10/2025	14:00 a 17:00 H	Clase Hibrida.
	28/10/2025	19:00 H	Actividad en Plataforma
Módulo 5. Gestión del SAN en Escuelas, Empresas y Servicios de Catering	31/10/2025	20:00 H	Evaluación en plataforma.
	6/11/2025	19:00 a 21:00 H	Clase en Vivo por ZOOM.
	10/11/2025	19:00 H	Actividad en Plataforma
	15/11/2025	09:00 a 12:00 H	Clase Hibrida.
	24/11/2025	19:00 H	Actividad en Plataforma
VISITAS GUIADAS	28/11/2025	20:00 H	Evaluación en Plataforma
	1/12/2025 al 18/12/2025		Visitas presenciales o virtuales a instituciones de referencia (hospitales, comedores escolares, empresas de catering institucional, etc.) En grupos organizados por ubicación o área de interés. Actividad optativa con informe de experiencia.
EVALUACIÓN FINAL	19/12/2025	20:00 H	Evaluación Final

DIPLOMADO EN
GESTIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN Y
NUTRICIÓN

(Sector público y privado)

INSCRIPCIONES
ABIERTAS

 **0983 574302**

 **@nutrisys.py**

Es una propuesta del

