

Identificação das necessidades formativas dos licenciados em Nutrição para construção de um curso de especialização na área da Alimentação Coletiva

Identification of training needs for nutritionists in order to make a specialization course in Collective Food area

Claudia Suarez¹, Andrea Echegoyen², Mariel Sastre³, Analía Toledo³

¹ Licenciada en Nutrición, Especialista en Gestión de Servicios de Salud, Prof. Agda. del Dpto. de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición. Universidad de la Republica. Uruguay

² Licenciada en Nutrición, Magister en Recursos Humanos y Gestión del Conocimiento, Prof. Adjta. del Dpto. de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición, Universidad de la Republica. Uruguay

³ Licenciada en Nutrición, Asistente del Dpto. de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición, Universidad de la Republica. Uruguay

Endereço para correspondência: Claudia Suarez - administracion23@gmail.com

Palavras-chave

Alimentação coletiva
Gestão
Pós-graduação

Uma equipe docente da Escuela de Nutrición da Universidad de la República do Uruguai encontra-se empenhada no desenho de uma Especialização em Gerência de Serviços de Alimentação Coletiva orientada a fortalecer as competências nesta área de desempenho. Previamente ao desenho do programa educativo, foi considerado pertinente realizar uma investigação com os seguintes objetivos: detectar as necessidades de formação dos licenciados em Nutrição em gestão da alimentação coletiva e identificar aspectos que pudessem incentivar sua participação. O estudo foi descritivo, de corte transversal, baseado na aplicação de um questionário autoministrado junto a 119 profissionais. Do total de participantes, 86 manifestaram interesse em participar da especialização, considerando-a como uma oportunidade de reciclagem profissional e de qualificação do serviço onde trabalham. Os temas priorizados para integrar a grade curricular foram principalmente os relacionados com a qualidade de gestão e com o desenvolvimento de habilidades de direção e de gestão de pessoas. A maioria preferiu a modalidade de ensino semipresencial online, e muitos manifestaram dispor de benefícios empregatícios para a participação em cursos de formação. Em conclusão, os profissionais estão interessados em se especializar em gerência de serviços de alimentação coletiva e podem receber benefícios para a participação em cursos de educação permanente. Para conseguir a adesão, além de incluir no programa os temas de interesse, é imprescindível implementar uma modalidade de ensino semipresencial ou a distância. Este estudo possibilitou planejar uma proposta educativa sustentada nas necessidades dos profissionais e fundamentar a oferta da Especialidade perante os órgãos de decisão da Universidade.

Keywords

Food for groups
Management
Postgraduate.

A teaching team of Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Uruguay is engaged in designing a Specialization Program in Management of Services of Food and Nutrition for Groups, with the aim of strengthening professional skills in this area. Prior to designing the educational program, it was considered important to pursue the following objectives: to identify the formative needs of Nutrition professionals on management of Services of Food and Nutrition for Groups and the aspects that may influence participation. This was a descriptive, cross-sectional study based on a self-administered questionnaire applied to 119 professionals. Eighty six were willing to participate in the program in order to improve the quality of the service where they work and considered this participation as an opportunity for professional upgrade. The priority topics were those related to management of quality and abilities to promote human talents. Most of the professionals preferred semi-present and on line teaching modes, and referred having job benefits for participation in formative courses. In conclusion: professionals are interested in becoming specialists in management of Services of Food and Nutrition for Groups, and report benefits for participation in formative programs. In order to achieve adhesion, besides including in the program the topics of interest, it is essential to implement semi-present and on line teaching modes. This study made it possible to plan an educational proposal based on the

actual needs of the professionals and to justify this Specialization Program when submitted to the decision organs of the University.

INTRODUCCIÓN

La enseñanza de la Nutrición en el Uruguay y la evolución de la formación en el área de la Gestión de los servicios de alimentación y nutrición

En Uruguay, la enseñanza de la Nutrición se inició en el año 1945, en el ámbito de la Universidad de la República (única Universidad pública del país) con el proyecto de creación del Curso de Dietistas de la Cátedra de Nutrición y Gastroenterología de la Facultad de Medicina¹.

En el año 1973 se crea la Escuela de Nutrición y Dietética, que otorga el título de Nutricionista-Dietista. El proyecto educativo que da soporte a esta titulación orienta a la formación en Administración de Servicios de Alimentación hacia el proceso administrativo aplicado a la producción de alimentos y a los recursos institucionales, ya sea en servicios de alimentación sociales como comerciales¹.

En el año 1998 se aprueba el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, que define al graduado como “un profesional capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentario- nutricional, mediante acciones de prevención, promoción y atención”². En este contexto, la formación incluye el desarrollo de competencias para la gestión de los servicios de la alimentación colectiva.

En la actualidad, las demandas del mundo del trabajo, los avances científicos y las orientaciones promovidas por la Universidad de la República para la transformación de la educación superior (formación integral, flexibilidad curricular, articulación disciplinaria, diversificación de las modalidades educativas, descentralización geográfica y formación continua), han impulsado a la Escuela de Nutrición al diseño de un nuevo plan de estudios para la carrera de grado y a la generación de propuestas de educación permanente para los graduados³.

La educación permanente en la Escuela de Nutrición

La Universidad de la República crea en el año 1994 el Programa de Educación Permanente, con el propósito de organizar, a través de los servicios universitarios, una oferta

estable de actividades de actualización, capacitación, perfeccionamiento, nivelación, reorientación, complementación curricular y especialización⁴.

La Escuela de Nutrición, desde su inicio, ha impulsado las actividades de educación permanente con un nivel de calidad que permite fortalecer y sustentar una práctica calificada.

En el año 2009 se crea el Centro de Posgrado, con la responsabilidad de establecer políticas en este tema, crear y organizar propuestas de formación en coordinación con las unidades académicas de la Escuela de Nutrición. A partir de la puesta en funcionamiento del Centro de Posgrado, se han desarrollado sistemáticamente jornadas, cursos y actualmente existe una tendencia clara hacia las especialidades y las maestrías⁵.

En el año 2012 se realiza la primera edición de la Especialidad titulada “Nutrición en enfermedades crónicas no transmisibles” dirigida por el Departamento de Nutrición Clínica. En el mismo camino, el Departamento de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición presenta la propuesta de una Especialidad en “Gerencia de Servicios de Alimentación Colectiva”.

Desafíos de la gestión de la alimentación colectiva como área de desempeño de los profesionales de la Nutrición en el Uruguay

Si bien, históricamente en Uruguay, el campo de la Gestión de los Servicios de Alimentación Colectiva, no ha sido el más desarrollado por los profesionales de la Nutrición, actualmente se valora como un campo de desempeño emergente.

Los avances tecnológicos y científicos, la prevalencia de las enfermedades crónicas no transmisibles y el envejecimiento de la población, los cambios en la conducta alimentaria y en el estilo de vida, han llevado a una mayor expansión de servicios de alimentación sociales y comerciales que requieren de la intervención del Licenciado en Nutrición. En este contexto, las organizaciones reclaman profesionales creativos y emprendedores, expertos en las actividades inherentes a su quehacer y con competencias de comunicación, liderazgo, negociación, trabajo autónomo, adaptación a las situaciones emergentes, investigación, integración de equipos, generación y utilización de información relevante en el momento oportuno.

En este escenario, es responsabilidad del Departamento de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición, como principal formador de profesionales capaces de gestionar servicios de alimentación, diseñar una propuesta educativa que permita a los graduados desarrollar competencias en aspectos vinculados con la disciplina, de manera de mejorar la práctica profesional. Sólo profesionales cualificados pueden transformar los Servicios de Alimentación en organizaciones modernas que respondan a las demandas del mercado laboral sin olvidar su compromiso con el cuidado de salud de la población.

Considerando además que en el país y en la región, no existe una propuesta de formación en cuarto nivel accesible, se planifica actualmente una Especialidad en "Gerencia en Servicios de Alimentación Colectiva".

Además de tener en cuenta el estado del arte y las demandas del entorno laboral y social, se valoró oportuno focalizarse en la dimensión individual al momento de proyectar la propuesta educativa. Considerar las necesidades y expectativas de los profesionales a los que va dirigida la Especialidad puede contribuir al desarrollo exitoso de la misma ya que los involucrados estarán más motivados en participar del proyecto si entienden que contempla sus intereses.

Por esta razón, se valoró pertinente desarrollar una investigación que permita conocer las necesidades de formación de los profesionales^{6,7}.

Los resultados de una investigación de ésta índole permiten definir el perfil de los potenciales candidatos, sopesar sus motivaciones para participar de la propuesta y los temas que entienden necesarios para integrar a la currícula.

A sí mismo, hace posible fundamentar la oferta de la Especialidad y contribuye a definir los objetivos educativos, los contenidos de la malla curricular y la metodología de enseñanza que mejor se adapte a la situación de los profesionales de manera de facilitar su participación.

En este sentido, en el año 2013, se llevó adelante una investigación, que tuvo el propósito de detectar las necesidades de formación en Gerencia de Servicios de Alimentación Colectiva de los egresados de la carrera de Licenciatura en Nutrición en el Uruguay y determinar los aspectos que pueden incidir en la decisión de los profesionales de participar de la Especialidad propuesta.

MÉTODO

El diseño de investigación fue de tipo descriptivo, de corte transversal. El universo de estudio estuvo constituido por 798 Nutricionistas – Dietistas y Licenciados en Nutrición egresados de la Escuela de Nutrición de la Universidad de la

República, que corresponden a la totalidad de graduados que integran el banco de datos del Centro de Posgrado de la Escuela de Nutrición.

El carácter de participación fue voluntario. Se envió una invitación a través del correo electrónico explicando el propósito de la investigación. Se anexó un cuestionario semi-estructurado con 12 preguntas abiertas y cerradas para conocer edad, lugar de residencia, fecha de egreso de la Escuela de Nutrición, área/s de desempeño, formación en estudios de cuarto nivel y en el área de la Gestión de Servicios de Alimentación, interés de participar de la Especialidad y principales motivaciones, temáticas priorizadas para formar parte del programa educativo, modalidad de enseñanza preferida y las facilidades otorgadas por el empleador para realizar actividades de formación continua.

Dicho cuestionario fue especialmente diseñado para este estudio por el equipo de investigadores.

Se garantizó a los profesionales la confidencialidad y anonimato de datos aportados y que éstos serían difundidos con fines académicos y científicos.

El 15% de los profesionales convocados (119), respondieron a la encuesta.

La interpretación de datos se realizó aplicando la estadística descriptiva.

RESULTADOS

Con respecto al perfil de los profesionales que participaron del estudio, de los 119 que contestaron la encuesta, 65% fueron menores de 40 años y el 56% reside en Montevideo, la capital del país.

En relación al año de egreso de la institución formadora:

- 63% egresaron entre los años 2001 y 2013.
- 21% entre 1991 y 2000.
- 16% entre 1961 y 1990.

Según muestra el Gráfico 1, los encuestados se distribuyeron de la siguiente manera en relación al área de desempeño en la que se desarrollan: 73 menciones correspondieron al Área Clínica, 48 a Alimentación Colectiva, 31 a Salud Pública, 30 a Docencia, 9 a la Industria de Alimentos y 26 a otras actividades como nutrición deportiva, investigación, marketing social y regulación alimentaria.

Cabe destacar que el 56% de los egresados manifestaron trabajar en más de un área de desempeño.

En cuanto a la capacitación en estudios de cuarto nivel, 33 profesionales respondieron haber cursado Especialidades, 29 Maestrías y un graduado ha realizado estudios de Doctorado. El 53% declaró no haber participado de estudios de éstas características.

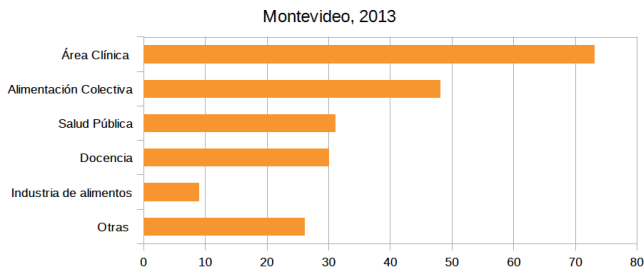


Gráfico 1 - Distribución de las menciones de los profesionales según área en la que se desempeñan

El doctorado declarado refiere a “Alimentación y Nutrición”; las maestrías a las temáticas de Nutrición con énfasis en el área Clínica o en Salud Pública; Educación; Nutrición y Metabolismo; Nutrición y Deporte. En cuanto a las especializaciones la única mencionada estuvo vinculada al tratamiento de enfermedades crónicas no transmisibles.

La mitad de los encuestados participó en cursos, talleres y seminarios que abordan temas de Gestión con orientación en el desarrollo de habilidades directivas (liderazgo, trabajo en equipo, motivación, habilidades comunicacionales, negociación, manejo de conflictos), gestión de la calidad (buenas prácticas de manufactura y sistemas de calidad), capacitación de trabajadores de servicios de alimentación y marketing.

Con respecto a la oferta de una Especialidad en el área de la Gerencia de Servicios de Alimentación, 72% de los profesionales manifestaron estar interesados en participar de la propuesta.

Las motivaciones principales que llevarían a su participación estuvieron referidas a:

- su preferencia por esta área de conocimiento
- por valorarla como una oportunidad para la superación profesional y una vía para la reconversión laboral
- el dominio de herramientas que contribuyen a elevar la calidad de los Servicios de Alimentación
- porque es un área de desempeño compleja y dinámica que demanda de un ejercicio responsable y comprometido, requiriendo la actualización continua.

El Gráfico 2 muestra las temáticas que los encuestados consideraron deberían incluirse en el programa de la Especialidad. Las de mayor interés, de acuerdo al número de menciones, fueron: Técnicas de dirección y liderazgo (86), Sistemas de gestión para el aseguramiento de la calidad (84), Trabajo en equipo (80), Procesos contables: Presupuestos, costos y gastos (74), Normativas vigentes para el mantenimiento de la higiene y seguridad (74), Negociación y resolución de conflictos (74), Medición de la satisfacción del

Montevideo, 2013

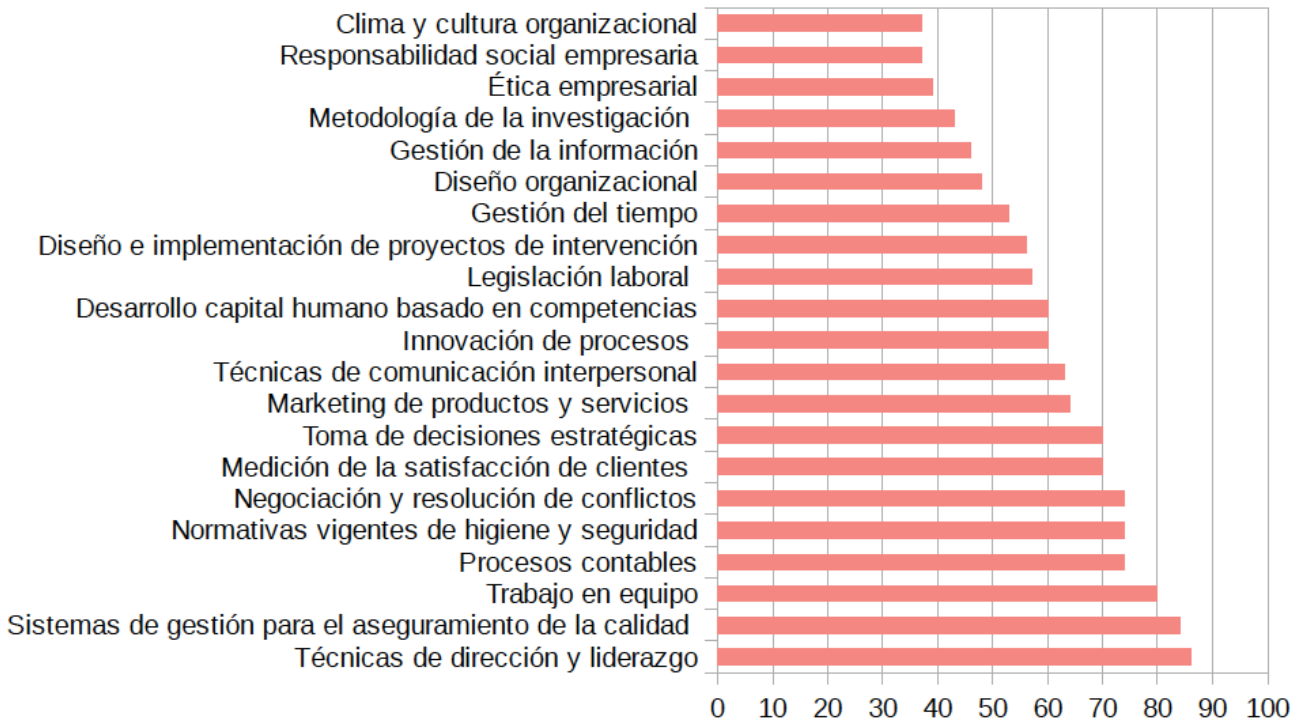


Gráfico 2 – Distribución de las menciones de los profesionales con respecto a las temáticas que debería incluir la Especialidad propuesta

cliente externo e interno (70), Toma de decisiones estratégicas (70), Marketing de productos y servicios (64), Técnicas de comunicación interpersonal (63), Innovación de procesos (60), Desarrollo del capital humano basado en competencias (60), Legislación laboral (57), Diseño e implementación de proyectos de intervención (56), Gestión del tiempo (53). Diseño organizacional (48).

Los temas que presentaron menos adhesiones fueron: Diseño organizacional (48), Gestión de la información (46), Metodología de la investigación (43), Ética empresarial (39), Responsabilidad social empresaria (37), Clima y cultura organizacional (37).

Según muestra el Gráfico 3, con respecto a la modalidad de enseñanza, 43% de los egresados manifestaron preferencia por las actividades semi-presenciales, 29% optaron por las presenciales y 28% refirieron la capacitación a distancia (online).

Montevideo, 2013

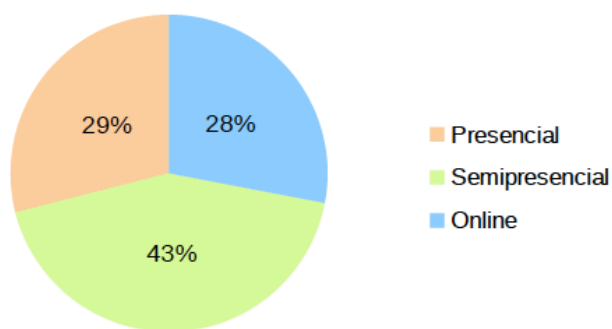


Gráfico 1 – Distribución de los profesionales según la modalidad de enseñanza preferida

El Gráfico 4 indica las facilidades que ofrecen las empresas empleadoras para participar de actividades de formación continua. El 72% de los encuestados manifiesta que la empresa donde trabaja les ofrece uno o más beneficios para la capacitación. De las respuestas: 55 estuvieron vinculadas a la licencia por estudio con goce de sueldo, 10 a la facilidad de reducir el horario laboral y 8 a la posibilidad de recibir apoyo económico para financiar el costo de la capacitación.

Montevideo, 2013

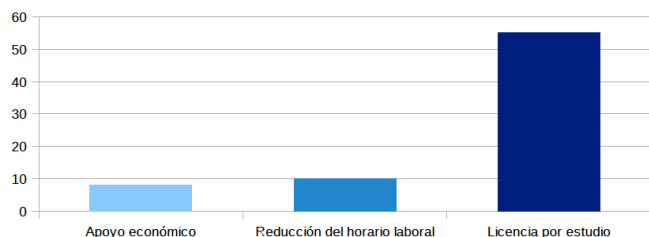


Gráfico 2 – Distribución de las menciones de los profesionales según las facilidades de ofrecen los empleadores para la capacitación continua

DISCUSION

Aproximadamente la mitad de los Licenciados en Nutrición que respondieron a la encuesta han cursado estudios de cuarto nivel. Sin embargo, ninguno de éstos se vincula específicamente con el área de la Gestión de los Servicios de Alimentación Colectiva. La ausencia en el país y en la región de propuestas formativas de cuarto nivel específicas para ésta área de desempeño y flexibles, estaría condicionando la formación de los profesionales que trabajan en este ámbito y de los que proyectan hacerlo en el futuro.

Existe una necesidad real de los profesionales por capacitarse en el tema de la Gerencia de Servicios de Alimentación Colectiva independientemente que al día de hoy estén trabajando en este campo de desempeño. Visualizan a la Especialidad como una oportunidad para profesionalizar su labor o como un camino hacia la reconversión laboral.

Las temáticas priorizadas para integrar la currícula muestran que el interés de los profesionales supera las actividades propias del proceso administrativo (planeación, organización, dirección y control) y que evoluciona hacia la “gestión”, involucrando los conceptos de sistema, procesos, cliente, liderazgo, calidad y mejora continua.

La preferencia por estos temas demuestra que los encuestados están preocupados por continuar su formación en tópicos que den respuesta a los problemas cotidianos que enfrenta el Licenciado en Nutrición que trabaja en Servicios de Alimentación Colectiva, como son la gestión del capital humano y de la calidad. Aspectos esenciales para el ejercicio profesional como son la “ética” y la “responsabilidad social” son relegados a un segundo plano ante la necesidad de dominar herramientas que contribuyan a la toma de decisiones para resolver asuntos de índole operativo.

Cabe destacar, además, que las pocas menciones referidas a la “metodología científica”, pueden relacionarse a la dificultad de desarrollar proyectos de investigación en los centros de trabajo debido a la sobrecarga de tareas a la que probablemente esta expuesto el profesional y/o la falta de reconocimiento de esta función por parte de las autoridades de las empresas empleadoras.

Considerando que la Especialidad se desarrollaría en Montevideo, el 71% de los profesionales prefirieron la modalidad de enseñanza semipresencial o a distancia. Esta decisión no refiere únicamente a los Licenciados en Nutrición que residen en el interior del país (44%), sino que involucra también a aquellos que habitan en la capital. Posiblemente por cuestiones de trabajo o personales estos profesionales prefieren una propuesta educativa más flexible.

Aproximadamente, tres de cuatro trabajadores gozan de algún o algunos beneficios para participar de actividades de formación continua. Este hecho se valora como una oportunidad para el desarrollo de la Especialidad porque facilita la participación de los interesados.

Este tipo de investigación, centrada en la determinación individual de las necesidades de formación implica una autovaloración profesional, estableciendo las diferencias entre las competencias actuales y las requeridas para responder con solvencia a las exigencias del mercado laboral y a la responsabilidad social como Licenciado en Nutrición. Supone un proceso de reflexión que permite cuestionar la propia formación y las prácticas asociadas, identificar las debilidades, tomar conciencia de la necesidad de cambios y poder proyectarse a futuro.

A su vez, aporta insumos que han permitido construir un modelo educativo con un justo equilibrio entre la intencionalidad formativa de la academia y las necesidades de capacitación de los potenciales participantes.

Más allá de los temas priorizados por los encuestados, los docentes responsables de planificar la Especialidad considerarán, al momento definir la currícula, otros contenidos que son valorados como esenciales para la formación integral del graduado y para un desempeño profesional ético, crítico y responsable.

Esta propuesta, basada en las necesidades de los profesionales, ha posibilitado justificar ante los órganos de decisión de la Universidad el programa de la Especialidad.

CONCLUSION

La investigación realizada ha proporcionado información relevante en cuanto al perfil de los potenciales participantes de la Especialidad, estableciendo características en relación a la edad, el lugar de residencia, el área de desempeño, el nivel y tipo de formación alcanzado.

A sí mismo, permitió conocer los motivos que los estimulan a adherirse a esta propuesta formativa, vinculados fundamentalmente al desarrollo de nuevas competencias para el crecimiento profesional y para atender las exigencias del mercado laboral.

Los temas priorizados para integrar la currícula demuestran que el Licenciado en Nutrición está atento a la compleja dinámica en la que están inmersos los Servicios de Alimentación Colectiva y entiende necesario fortalecer su formación en herramientas de Gestión para poder acompasar los cambios.

Para lograr la adhesión de los graduados a la propuesta, además de incluir en el programa los temas de interés es imprescindible implementar una modalidad de enseñanza semipresencial o a distancia para promover la participación.

Considerando el interés de los profesionales por la formación continua en ésta área, porque gran parte de los empleadores instrumentan acciones que facilitan la capacitación y teniendo en cuenta que la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República es el principal referente del país en la formación superior de los profesionales de la Nutrición, es imperioso que éste Servicio desarrolle un programa de formación de cuarto nivel en gestión de la alimentación colectiva.

La presente investigación ha sido el punto de partida para iniciar el proceso de planificación de la Especialidad en "Gerencia de Servicios de Alimentación Colectiva". El equipo docente considera que, a las temáticas propuestas por los profesionales, deben incorporarse otras que contribuyan a la gestión ética y responsable de Servicios de Alimentación Colectiva capaces de promover hábitos alimentarios saludables y prevenir las enfermedades prevalentes, vinculadas a la alimentación y nutrición, valorizando el contexto socio-cultural del público objetivo.

AGRADECIMIENTOS

A todos los colegas que solidariamente han dedicado su tiempo, aportando la información que demanda este estudio y que nos impulsan a continuar con la labor docente.

A la Directora del Departamento, Prof. María Ema Leites y a nuestras compañeras por la motivación y el apoyo constante.

REFERÊNCIAS

1. Bragaña S., Carbajal S., Gonnet A., Saravia L. Alimentando la memoria. Uruguay: Universidad de la República, Departamento de Publicaciones; 2008
2. Plan de estudios Licenciatura en Nutrición. Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de la República. Versión ajustada del Plan de Estudios 1998, de la Licenciatura en Nutrición. Montevideo, 2007. Disponible en <http://nutrición.edu.uy>
3. Plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición. Escuela de Nutrición, Universidad de la República. 2013
4. Programa de Educación Permanente. Universidad de la República. Sitio de la Unidad Central de Educación Permanente de la Universidad de la República. [2015 Ab 28]. Disponible en: <http://www.eduper.edu.uy/institucional/educacion-permanente/>
5. Reglamento de las Actividades de Posgrado de la Escuela de Nutrición y Dietética, Centro de Posgrado. Escuela de Nutrición y Dietética.
6. Rojas Parra Lizbeth, Sáenz Suárez Belquis. Formación de cuarto nivel en gerencia de servicios de alimentación y nutrición en el Estado Mérida. An Venez Nutr [revista en la Internet]. 2007 Jul

[citado 2015 Ab 13]; 20(2): 84-91. Disponible en: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522007000200005&lng=es.

7. López Torres Priscila, Moreno Gaspar Luz, Hunot Alexander Claudia, Montserrat Ortiz Lomelí, Aguayo Mendoza Mónica. La enseñanza de la gestión en los servicios de alimentos. Revista de Educación y Desarrollo [revista en la Internet]. 2011 Enero-Marzo [citado 2015 Feb 16]: 69-78. Disponible en: http://www.cucs.udg.mx/revistas/edu_desarrollo/anterioresdetalle.php?n=16
-

Submissão: 30/04/2015

Aprovado para publicação: 16/10/2016