



P142/S3-P15 ANÁLISIS Y ACTUALIZACIÓN DE CURSOS CREADOS EN ENTORNOS VIRTUALES DEL PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN GERENCIA Y DIETÉTICA INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTROAMÉRICA Y PANAMÁ INCAP.

Sra. Norma Carolina Alfaro Villatoro¹, **Sra. Alba Lucía Castellanos**¹, Licenciada Crista Eloisa Rodríguez Castellanos¹

¹INCAP, Guatemala, Guatemala

Antecedentes: Por la trascendencia de los programas de especialización del INCAP a nivel internacional y su impacto en la formación de profesionales de la nutrición en diversas áreas, se realizó un análisis del Programa académico de Especialización Gerencia y Dietética Institucional, para identificar oportunidades de mejora y asegurar la calidad del proceso educativo. Objetivo(s). Evaluar la metodología de enseñanza aprendizaje del Programa. Determinar las oportunidades de mejora y aplicarlas en dos de los cursos. Métodos. Como muestra se analizaron dos cursos: Gerencia y Dirección Estratégica de Servicios de Alimentación y Sistemas Administrativos de Servicios de Alimentación Institucional. En el análisis, revisión y validación de información, participaron académicos del programa y estudiantes de los cursos. Se diseñaron instrumentos para el análisis, los que se aplicaron por observación directa y entrevistas. La actualización se realizó en fases: diagnóstico de situación sobre uso de herramientas digitales, técnicas educativas aplicadas y metodologías de evaluación. Resultados. Con base a los resultados, se diseñó la propuesta de mejora que incluyó la introducción del uso de herramientas digitales innovadoras: muros virtuales, plantillas Excel, formatos CANVA, foros, creación de videos, dashboards, entre otros. Se introdujo el uso de metodologías como: registro de autoaprendizaje, trabajo colaborativo, puestas en común, asesoría profesional de pares, estudio de casos. En cuanto a metodologías de evaluación se aplicaron guías en línea, autoevaluación, evaluación de pares, evaluación institucional. Durante la cohorte del Programa 2023, se implementaron los cursos actualizados, lo que permitirá validar cambios aplicados para completar el análisis del Programa. Conclusiones. El proceso permitió la mejora al aplicar herramientas digitales innovadoras y metodologías educativas de evaluación y trabajo colaborativo. El proceso será útil para sistematizar procesos académicos del Portal educativo del INCAP.

Palabras clave: servicios de alimentación institucional, metodologías educativas virtuales.

P143/S3-P16 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS IN NATURA E MISTOS

Gabriela G Paiva¹, Victória B Bocardi¹, Prof. Rafael M Claro¹, **Prof. Bruna VL Costa**¹

¹Universidade Federal De Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil.

Introdução: O horário de funcionamento dos estabelecimentos comerciais de alimentos em países de baixa e média renda é considerado limitado. Compreender o horário de funcionamento dos estabelecimentos é crucial, uma vez que os ambientes alimentares são variáveis e com conformações diversas. Assim, o objetivo foi avaliar o horário de funcionamento de estabelecimentos comerciais de alimentos in natura e mistos. Métodos: estudo transversal, realizado em Belo Horizonte, Brasil, entre os meses de agosto e outubro de 2019. Foi conduzida auditoria nos estabelecimentos comerciais de alimentos in natura (sacolões, feiras-livres e locais de compra direta dos produtores) e mistos (mercearias, supermercados, hipermercados, padarias e lojas de conveniência), localizados nos entornos de uma amostra representativa de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) (n=10) e em setores censitários correspondentes, sem a presença de EPSAN (n=10). Foram coletadas informações sobre os dias e horários de funcionamento dos estabelecimentos comerciais de alimentos. O teste Qui-Quadrado foi utilizado para comparação das categorias de horário de funcionamento (comercial e estendido) e as médias de horas de funcionamento foram comparadas pelo teste t de Student. Resultados: Foram auditados 148 estabelecimentos comerciais. Os estabelecimentos mistos ficavam abertos, em média, mais tempo que os estabelecimentos in natura (p<0,001). Nos dias de semana e aos sábados, quase todos os estabelecimentos mistos estavam abertos em horário estendido (após às 18 horas); sendo que a quantidade de estabelecimentos mistos abertos nesta faixa de horário foi significativamente superior à quantidade de estabelecimentos in natura abertos (p<0,001). Aos domingos a maioria dos estabelecimentos in natura estavam abertos somente metade do dia (74,6%), enquanto os estabelecimentos mistos correspondiam, novamente, a maior parte dos estabelecimentos abertos em horário estendido (40,9% vs. 3,4%; p<0,001). Conclusão: Observou-se horário de funcionamento muito mais amplo em estabelecimentos mistos comparados aos estabelecimentos in natura. Poucos estabelecimentos in natura estavam disponíveis em horário estendido, especialmente aos domingos.

Palavras chave: ambiente alimentar, segurança alimentar e nutricional, horarios de funcionamento, loja de comida, saúde pública.

