



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ciencias de la Salud
Departamento: Ciencias de la Nutrición
Area: Area 4 Formación Profesional

(Programa del año 2013)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL	LIC. EN NUTRICIÓN	11/09	2013	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
TSCHOPP, MARIA DEL PILAR	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
ALBORNOZ ANTONACCI, JORGE ADRI	Prof. Co-Responsable	P.Adj Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
5 Hs	4 Hs	1 Hs	Hs	5 Hs

Tipificación	Periodo
A - Teoría con prácticas de aula y campo	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
11/08/2014	21/11/2013	15	75

IV - Fundamentación

Alimentación institucional es la signatura que brinda a los alumnos, las herramientas del conocimiento necesarias para el ejercicio profesional en un Servicio de Alimentación, destinado a un grupo poblacional determinado.

Los Servicios de Alimentación, sean con o sin fines de lucro, del sector público o privado, del sector industrial, de la salud, turístico o comercial, tienen una marcada responsabilidad social. este servicio es el que se encarga de la transformación de un elemento vital para el hombre, como es el alimento en comidas que sean a la vez apetitosas, nutritivas y seguras, así como el valor para quienes las consumen.

A través del desarrollo de este curso se pretende que el alumno, futuro profesional se desempeñe en un servicio de alimentación, ya sea como parte del equipo humano o al frente del mismo, en un cargo gerencial con criterio de eficiencia y calidad.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo general:

Propender a la formación profesional integral, como responsable de un servicio de alimentación institucional, a través del conocimiento teórico práctico del proceso productivo, sistemas de calidad e inocuidad de las comidas, con la finalidad de atender los requerimientos y la satisfacción de los comensales sanos y/o enfermos.

Objetivos específicos:

- Actualizar el concepto del rol nutricionista como responsable de un servicio de alimentación.
- Incorporar el concepto de alimentación institucional comprendiendo las necesidades y requerimientos del grupo poblacional al que va dirigido, para brindar un servicio adecuado a sus necesidades.

- Lograr que el alumno adquiriera las herramientas necesarias para la organización y administración de un servicio de alimentación.
- Interpretar los modelos de gestión empleados en servicios de alimentación institucionales.
- Lograr una planificación de menú acorde a la institución.
- Establecer una tipificación de regímenes dietoterápicos en las instituciones de salud según su complejidad.
- Realizar el cálculo de alimentos en el diseño y planificación de los menús.
- Conocer el diseño y características de la infraestructura básica para todo servicio de alimentación de acorde a las normas vigentes.
- Aprender la aplicación de las buenas prácticas de manufactura.
- Aplicar las normas vigentes en la selección y compras de alimentos.
- Garantizar la calidad e inocuidad en los servicios de alimentos, como proveedores de salud al grupo poblacional que va dirigido.

VI - Contenidos

Unidad N°1 ALIMENTACION COLECTIVA:

Alimentación colectiva, concepto, características, tipos de restauración: tradicional, social y comercial.

Servicios de alimentación: concepto, organización y administración.

Instituciones más comunes que brindan servicios de alimentos: comedores escolares, comedores fabriles, alimentación en las fuerzas armadas, residencias de ancianos, alimentación en situaciones de emergencia. Características de la alimentación en cada grupo. Factores a tener en cuenta en la planificación de la alimentación.

Unidad N° 2 ALIMENTACION HOSPITALARIA:

Servicio de alimentación hospitalario. Concepto, objetivos, ubicación y dependencia jerárquica. Coordinación con otros servicios. Funciones del servicio.

Complejidad de los hospitales.

Administración de la alimentación hospitalaria: diagnóstico, planificación, organización del trabajo, marco normativo, funcionalidad, registros, controles.

Tipos de cocinas hospitalarias (según estructura) Sistemas de distribución de los alimentos

Modalidades de servicios de alimentos:

- Servicios de autogestión.
- Servicios contratados: con elaboración dentro de la planta física del establecimiento y elaboración fuera de la planta física del establecimiento.

Pliego de bases y condiciones para la contratación.

Unidad N° 3 MENÚ - DEFINICION Y TIPOS:

Planificación de menú para instituciones de salud. Manual de tipificación de regímenes. Indicación y distribución de regímenes.

Producción: sistemas y métodos de producción. Cálculo de alimentos, aplicación del factor de corrección. Estandarización de recetas y porciones.

Distribución: sistemas de distribución y atención a comensales sanos y enfermos.

Satisfacción del comensal

Unidad N° 4 INFRAESTRUCTURA:

Cocina hospitalaria. dimensionamiento. servicio de alimentos. ubicación. Circulaciones. Del edificio en general, planta física. Separación de áreas. Zonas de manipulación de alimentos. Iluminación y ventilación, abastecimiento de agua (agua potable y no potable). Evacuación de efluentes y desechos.

Zonas de trabajo: Recepción, almacenamiento y refrigeración (alimentos perecederos y no perecederos) Producción (cocina general, cocina dietoterápica, manejo de carnes y verduras, elaboración de fórmulas líquidas), expedición.

Comedores y offices de alimentación

Productos o insumos no alimentarios (elementos de limpieza y desinfección, sustancias peligrosas).

Vestuarios y cuartos de aseo. Sanitarios.

Equipos y utensilios. Zona administrativa.

Unidad N° 5 HIGIENE Y BIOSEGURIDAD DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:

Buenas prácticas de manufacturas. Concepto, alcance y definiciones.
 Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, conceptos y procedimientos.
 Requisitos de higiene de la planta física, instalaciones y equipamiento.
 Higiene mantenimiento y desinfección.
 Disposición y eliminación de residuos, control de plagas.
 Almacenamiento de sustancias peligrosas, elementos ajenos al establecimiento.
 Requisitos sanitarios y de higiene del personal.
 Requisitos de higiene en la elaboración de los alimentos, prevención de la contaminación cruzada, descongelación, proceso de cocción, división de porciones.
 Higiene en el transporte de alimentos.
 Recalentamiento y servicio.

Unidad N° 6 ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Recepción, almacenamiento y conservación.
 Depósitos, Infraestructura y uso de equipos.
 Criterios de recepción. Devolución de mercadería.
 Almacenamiento: formas de almacenamiento (alimentos perecederos y no perecederos), control de stock, diseño de planillas.
 Rotación de mercadería.
 Conservación: temperaturas de almacenamiento, formas y métodos de conservación, periodos de aptitud de los productos.

Unidad N° 7 COMPRA Y COSTOS:

Proceso de compra, necesidades (qué, cómo, cuándo y dónde). Evaluación de proveedores. Criterios de compra (institucional o privado) Selección de los proveedores, costo – calidad, políticas de compra.
 Especificaciones técnicas. CAA. Normas: municipales, provinciales, nacionales.
 Mercosur: importaciones-exportaciones.
 Control de costos. Costos de la unidad de producción: componentes del costo de la ración, metodología para el cálculo.

Unidad N° 8 RECURSOS HUMANOS:

Organigramas. Categorización y funciones, dotación de personal (profesional y no profesional) según el número de comensales y el tipo de servicio. Requisitos y perfil del personal según el rol.
 Capacitación permanente del personal.
 Relación empleador empleado. Contratos de trabajo (jornada laboral, licencias, planilla de francos, cobertura ART) deberes y derechos de las partes.
 Perfil y Rol del nutricionista en la gerencia de los servicios de alimentación. Trabajo en equipo. Ambiente organizacional.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

TP N° 1:

Seleccionar un comedor colectivo diferente a los vistos en clases, y a sugerencia del curso, para investigar las características, objetivos e implementación de dicho servicio de alimentación, con la elaboración de lista de menú adecuados.

TP N° 2:

Selección de un establecimiento de salud (público o privado) investigar:

- Situación actual.
- Características y funciones del servicio.
- Reestructure el servicio de acuerdo a su criterio, teniendo en cuenta el marco conceptual desde un punto de vista gerencial.
- Comparar un servicio de autogestión y un servicio contratado.

TP N° 3:

Sobre el establecimiento de salud seleccionado en el TP N° 2:

- Elaborar un manual de tipificación de regímenes.
- Planificación de 8 menús acorde al manual.
- Estandarización de las recetas de los menú propuestos.

TP N°4:

De acuerdo al servicio seleccionado:

- Detalle la infraestructura actual.
- Proponga una infraestructura adecuada al servicio según su criterio.
- Diseñe la infraestructura ideal para un servicio de alimentación.

TP N° 5:

De acuerdo a lo visto en clase y en la bibliografía recomendada elabore un manual de buenas prácticas de manufactura.

TP N° 6:

Elabore una ficha de especificaciones técnicas para la compra de:

- Un alimento lácteo.
- Un alimento cárnico.
- Un alimento vegetal.
- Un viviere seco.
- Una bebida.
- Una pasta fresca.
- Un producto de limpieza.
- Un elemento descartable.

TP N7:

De acuerdo a los menú seleccionados en el TP N° 3, realizar el costo de la ración diaria según menú propuesto y precio actual de los alimentos.

VIII - Regimen de Aprobación

Para regularizar la materia los alumnos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. 80 % de asistencia a clases teóricas.
2. Aprobación del 100 % de los trabajos prácticos con la posibilidad de una recuperación por cada práctico.
3. Aprobación del 100 % de las evaluaciones parciales escritos, con calificación mínima de 4 que corresponde al 60 % del parcial. El alumno tendrá la posibilidad de una recuperación por cada parcial.
4. Para los alumnos que trabajen y las otras categorías de regímenes especiales se normara por las Ordenanzas C.S N°26/97 y 15/00. Toda otra causal no contemplada en los apartados precedentes, será resuelta por la comisión carrera de la licenciatura en nutrición en conjunto con los docentes del curso.
5. Los alumnos que hayan certificado su condición de trabajo o madre con hijos menores de 6 años tendrán derecho a una recuperación más de los exámenes parciales, si sobre el total de parciales han aprobado el 50% de los mismos (Resolución N° 371/85).

Aprobación por examen final:

La asignatura Alimentación Institucional adopta la modalidad de examen oral, requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos. La examinación final versará sobre todos los contenidos teóricos – prácticos del programa vigente.

LA MATERIA NO ACEPTA LA MODALIDAD:LIBRE NI LA MODALIDAD PROMOCIONAL.

IX - Bibliografía Básica

- [1] • Pupi, Brusco, Salinas, Schor y col. – Nutricion.- Editorial López.- 1985
- [2] • P. Cervera, J Clapes, R. Rigolfas.- Alimentacion y Dietoterapia.- Interamericana.-Mcgraw.- Hill.-1993.
- [3] • Blanca Dolly Tejada.- Gerencia Integral en Nutrición y Dietética.-VII Congreso Argentino de Graduados de Nutrición.- Cordoba.- 1996.
- [4] • Universidad Nacional de Córdoba.- Facultad de Ciencias Médicas.- Jornadas de Actualización “Organización de servicios de Alimentación”.-1987.
- [5] • Ministerio de Salud y Acción Social.- Secretaria de Programas de Salud.- Programa Nacional de Garantía de calidad de la Acción Médica.- Normas de organización y Funcionamiento de las Áreas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales.- Res Ministerial N° 168/97.- 1997.
- [6] • Mansfield, G.B.- Procedimientos alimentarios y de Nutrición en casos de desastre.- FAO.- Roma 1967.-
- [7] • Maria Rita Garda.- Técnicas del Manejo de los Alimentos.- Eudeba.- 2012
- [8] • OMS.- Estrategia global de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos: alimentos más sanos para una salud mejor.- Ginebra.- 2002.- biblioteca de la OMS.
- [9] • IRAM 14201:2001 – servicios de alimentos. Buenas prácticas de manufactura.
- [10] • IRAM – ISO 15161:2002 – Directivas para la aplicación de la norma IRAM – ISO 9001-2000 en la industria

alimentaria y de bebidas.

[11] • MERCOSUR.- resolución N° 80/96 Reglamento técnico MERCOSUR sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.

[12] • Ana Maria Rey. Alejandro a. Silvestre.- Comer Sin Riesgo.- Hemisferio Sur S.A.- 1999.

[13] • ANMAT.- Gacetilla clave del mes: Higiene e Inocuidad de los Alimentos: Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).- Septiembre 2009.

[14] • Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín de difusión: Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).- noviembre 2011.

[15] • Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social. Secretaria de Trabajo.- Resolución N° 26/2005.

[16] • CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO y sus actualizaciones.

[17] • Brook West, B. – Wood, I. ; Harger, V. – Servicio de alimentos en instituciones .- Publicación científica O.P.S. / O.M.S.- 1973.

[18] • Tejada Blanca Dolly. Administración de Sistemas de Servicios de Alimentación. Calidad, Nutrición, Productividad y Beneficios.- Ed. Universidad de Antioquia. Colombia. 1992.

[19] • Tejada Blanca Dolly. Planificación de los locales y equipos de los servicios d la alimentación. Cómo aumentar la calidad y la productividad. Ed. Universidad de Antioquia. Colombia.- 1990.

[20] • Araluce Letamendia, MdelM. Empresas de restauración alimentaria, un sistema de alimentación global. Ed. Díaz de Santos, Madrid 2000.

[21] • Acosta, R.S. Saneamiento ambiental e higiene de los alimentos. 1ra edición. Brujas, Córdoba. 2008.

X - Bibliografía Complementaria

XI - Resumen de Objetivos

Podemos resumir los objetivos de esta materia, en el siguiente concepto:

El futuro licenciado en Nutrición debe saber, organizar, administrar y gerenciar un servicio de alimentación, destinado a un grupo poblacional en el marco público o privado, de sanos y/o enfermos. Debe saber identificar sus requerimientos, gustos y hábitos, y ofrecer una alimentación adecuada y segura. Asimismo debe tener la capacidad de asesorar en cuanto a las necesidades de equipamiento e infraestructura para garantizar la inocuidad alimentaria.

XII - Resumen del Programa

Unidad N1:

ALIMENTACION COLECTIVA

Unidad N2:

ALIMENTACION HOSPITALARIA

Unidad N3:

MENÚ - DEFINICION Y TIPOS

Unidad N 4:

INFRAESTRUCURA

Unidad N5:

HIGIENE Y BIOSEGURIDAD DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Unidad N 6:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Unidad N 7:

COMPRA Y COSTOS

Unidad 8:

RECURSOS HUMANOS

XIII - Imprevistos

Serán atendidos con el mejor criterio según establezcan los docentes del curso.

XIV - Otros

--