



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 2019)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2019	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
OLIVERO, IVANA VALERIA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
GALLARDO, MARIA VANESA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs
LIZZI, ROCIO JIMENA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
2 Hs	Hs	3 Hs	Hs	5 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoría con prácticas de aula	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
05/08/2019	10/11/2019	15	75

IV - Fundamentación

Alimentación institucional es la asignatura que brinda a los estudiantes, las herramientas 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, 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 se vean a la vez apetitosas, nutritivas y seguras, así como el valor para quienes la consumen.

La alimentación colectiva, comprende todas las variedades fuera de la comida familiar, en el campo de la alimentación se entiende básicamente por colectividad, el conjunto de personas que por un razón común han de tomar una o más comidas al día, en un comedor vinculado a la entidad en que se encuentran practicando alguna actividad: un trabajo (fábrica-empresa), un aprendizaje (escuela- universidad), un descanso (colonia de vacaciones) o reponiendo su salud (hospital-clínica).

El conocimiento del valor nutritivo de los alimentos, su bio-disponibilidad y la repercusión que tienen en nuestro organismo son objeto de estudio e investigación constante para mejorar la calidad alimentaria. Sobre la base de estas ciencias de la alimentación, el responsable de la alimentación colectiva debe planificar una alimentación racional, con criterios científicos, pero sin olvidar el entorno humano de cada individuo, en este caso del que debe comer por cualquier razón fuera de su hogar. A través del desarrollo de este curso se pretende que el estudiante, 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:

Incorporar el concepto de alimentación institucional comprendiendo las necesidades del grupo poblacional dirigido, para brindar un servicio adecuado a sus necesidades.

Adquirir herramientas necesarias para la organización y administración de un servicio de alimentación, interpretando los modelos de gestión empleados en estos servicios.

Lograr una planificación de menú acorde a la institución (selección, compra en base a costos, calidad y producto).

Conocer el diseño y características de la infraestructura básica para todo servicio, de alimentación acorde a las normas vigentes.

Concientizar sobre la calidad e inocuidad en los servicios de alimentos, como proveedores de salud de las comunidades dirigidas.

VI - Contenidos

Unidad N° 1 SERVICIOS DE ALIMENTACION

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, residencia de ancianos. Características de la alimentación en cada grupo. Factores a tener en cuenta en la planificación de la alimentación.

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

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

Tipos de cocinas hospitalarias. Sistema de distribución de los alimentos. Modalidades de servicios de alimentos:

Servicios de autogestión

Servicios contratados. Pliego de bases y condiciones para la contratación.

Unidad N° 2: MENU. DEFINICION Y TIPOS

Planificación de menús. Manual de tipificación de regímenes en instituciones de salud. Indicación y distribución de regímenes.

Diseño del menú. Menú cíclico. Método 5M.

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 comensales sanos y enfermos. Satisfacción del cliente

Unidad n° 3: COMPRA Y COSTOS

Proceso de compra, necesidades (qué, cómo, cuándo y dónde comprar). Evaluación de proveedores. Criterios de compra (institucional o privado). Selección de proveedores. Costo-calidad, políticas de compra.

Especificaciones técnicas. CAA. Normas: municipales, provinciales, nacionales. Mercosur

Control de costos. Costos de la unidad de producción: componentes del costo de la ración, metodología del cálculo.

Unidad N° 4: ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Recepción, almacenamiento y conservación. Depósitos, infraestructura y uso de equipos. Criterios de recepción. Devolución de mercaderías.

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, período de aptitud de los productos.

Unidad N° 5 INFRAESTRUCTURA

Infraestructura básica. Organización y sectorización. Del edificio en general en servicios de alimentos: separación de áreas,

zona de manipulación de alimentos, iluminación y ventilación, abastecimiento de agua 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. Zona administrativa

Comedores y office de alimentación. Productos de limpieza y desinfección. Vestuarios y cuartos de aseo. Sanitarios. Equipamiento y utensilios.

Resolución de Mercosur N° 080/96. Pautas para establecimientos elaboradores de alimentos.

Unidad n° 6: RECURSOS HUMANOS

Organigramas. Categorización y funciones, dotación de personal (profesional y no profesional) según el número de comensales. 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.

Normas IRAM. BPM generalidades.

Unidad N° 7: HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.

Requisitos de higiene de la planta física, instalaciones y equipamiento. Higiene, mantenimiento y desinfección. POES.

Disposición y eliminación de residuos, control de plagas. Almacenamiento de sustancias peligrosas.

Requisitos necesarios y de higiene personal.

Requisitos de higiene en la elaboración de alimentos, prevención de la contaminación cruzada. Descongelación, proceso de cocción, división de porciones.

Higiene del transporte de alimentos.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos Prácticos Evaluables:

TP N 1: Enunciación de menús generales y adaptación de los mismos a diversas patologías.

TP N 2: Realización de menús con sus respectivas recetas y medidas estandarizadas.

TP N 3: Realización de menús con todas sus etapas según recomendaciones y requerimientos nutricionales.

TP N 4: Diseño de menús para diferentes poblaciones con diversas patologías que reciben alimentación en una institución.

TP N 5: Cálculo de costo/porción, costo/día, costo/mes. Cálculo de compra por día y por mes. Peso bruto y peso neto.

TP N° 6: Caracterización e identificación del almacenamiento y conservación de los alimentos. Evaluación de la infraestructura de un servicio de alimentación.

TP N° 7: Diseño un organigrama para el servicio de alimentación. Identificación de categorización y función para el personal a cargo. Investigación acerca de contratos de trabajo (jornada laboral, licencias, planilla de francos, cobertura ART) deberes y derechos de las partes.

TP N° 8: Diseño de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.

TP N.º 9 Elaboración y diseño de un material comunicacional con el objetivo de difundir la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

VIII - Regimen de Aprobación

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

80 % de asistencia a clases teóricas.

Presentación del 100% de los trabajos prácticos en tiempo y forma sin excepción.

Aprobación del trabajo práctico evaluable con 7 (siete)

Aprobación del 100 % de las evaluaciones parciales escritas, con calificación mínima de 6. El estudiante tendrá la posibilidad de 2 recuperatorios por cada parcial.

Aprobación por examen final:

La asignatura Alimentación Institucional adopta la modalidad de examen oral teórico requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos para su aprobación. 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] Araluce M. Empresas de restauración alimentaria: Un sistema de gestión global. Madrid: Díaz Santos; 2001
- [2] Armendariz J. Gastronomía y nutrición. 1ª. Edición. Madrid: Ediciones Paraninfo SA; 2013. 152 p.
- [3] Buffagni G, Skoropada J et al. Administración de Servicios de Alimentación: Estructuras, Procesos y Resultados. 1ª Edición. Buenos Aires: Visión Gráfica; 2006.
- [4] Guerrero Ramo C. Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Ed. Mc Graw Hill. 2001. México
- [5] Kinton, R., Cesarani, V., Foskett, D. Teoría del catering. Ed. Acirbia. 2000. España
- [6] Lerena C. La Gastronomía: Calidad y Seguridad Alimentaria. 1ª edición. Mar del Plata: Fundación Agustina Lerena; 2013.
- [7] López A, Carabias L, Díaz E. Ofertas gastronómicas. 1ª. Edición. Madrid: Ediciones Parainfo S.A.; 2011.
- [8] Martínez J, Astiasarán I, Muñoz M, Cuervo M. Alimentación hospitalaria: Fundamentos. Madrid: Díaz de Santos; 2004.
- [9] Medin R y Medin S. Alimentos: Introducción técnica y seguridad. 3ª edición. Buenos Aires: Ediciones Turísticas de Mario Banchik; 2007.
- [10] Ramírez S et al. Restauración en servicios hospitalarios. 1ª. edición. Málaga: Editorial Vértice; 2008.
- [11] Reyes María Rosa. Administración de Servicios de Alimentación, Guías Prácticas. Buenos Aires, Argentina: Editorial Eudeba; 2001.
- [12] Rodríguez O, Hodelín MC, Flores F. Dietas en las instituciones hospitalarias. MEDISAN. 2012;16:1600-10.
- [13] Skoropada J. Administración de Servicios de Alimentación. Libro teórico digital 2010.
- [14] Tejada B. Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2ª. edición. Medellín: Universidad de Antioquia; 2007.
- [15] Tejada B. D. Planificación de locales y equipos en los servicios de alimentación. Editorial Universidad de Antioquia, 1990. Medellín, Colombia.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] • Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Código Alimentario Argentino. Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias. Ministerio de Salud. Poder Ejecutivo Nacional; 2006.
http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp
- [2] • ANMAT. Gacetilla Clave del Mes: Higiene e Inocuidad de los Alimentos: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). [en línea]. Septiembre 2009.
- [3] • Codex Alimentarius. Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 69-2008). [en línea].
- [4] • Comisión del Codex Alimentarius. Código Internacional de Prácticas Recomendado-Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969, Rev 4. 2003.
- [5] • Comisión del Codex Alimentarius. Directrices para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Anexo CARC/RCP 1-1969, Rev.4. 2003.
- [6] • IRAM – ISO 15161:2002 – Directivas para la aplicación de la norma IRAM – ISO 9001-2000 en la industria
- [7] • IRAM 14201:2001 – servicios de alimentos. Buenas prácticas de manufactura.
- [8] • Joint Comission International. Pathway to JCI accreditation for hospital. [Online]. Disponible en:
<http://www.jointcommissioninternational.org/pathway/>
- [9] • Joint Commission International. Estándares para la acreditación de hospitales de la Joint Commission International. [Online]. 2011 Disponible en: https://www.jcrlinc.com/assets/1/14/EBJCIH14S_Sample_Pages.pdf
- [10] • Mercosur. Reglamento técnico Mercosur sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/Industrializadores de alimentos. Resolución del MERCOSUR GMC 80/96.
http://www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar/images/stories/normativas/resolucion_mercosur_8096.PDF
- [11] • Oficina de Alimentos. Manual Manipulación de Alimentos. 1ª edición. La Plata: Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires; 2011.
- [12] • OMS. Alianza Mundial para la Seguridad del Paciente. La Investigación en Seguridad del Paciente. [Online]. 2008.

Disponible en: http://www.who.int/patientsafety/information_centre/documents/ps_research_brochure_es.pdf?ua=1

[13] • OMS.- Estrategia global de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos: alimentos más sanos para una salud mejor.-

[14] • Organización Mundial de la Salud. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos [en línea]. Ginebra, Suiza, 2007.

[15] • Pennimpe M, Cohen Arazi E, Schnoller A, Maggi R, Pellon M, Pettinato H, Silvestre A. HACCP: Guía Orientadora para productores, procesadores y servicios de inspección. Argentina: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA); 2003.

[16] • Reid C, Koppmann M, Santín C, Feldman P, Kleiman E, Teisaire C. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de Comidas. Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Presidencia de la Nación; 2011.

[17] • Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín de Difusión: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). [en línea].
http://64.76.123.199/alimentosargentinos/contenido/publicaciones/calidad/BPM/POES_boletin.pdf

[18] • Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín de Difusión: Manejo integrado de Plagas en el sector agroalimentario. [en línea]. 2002.
http://64.76.123.199/alimentosargentinos/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Manejo_plagas.pdf

[19] • Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Resolución 233/98. Capítulo XXXI: Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) [en línea].

[20] IRAM: <http://www.iram.org.ar>

[21] ISO: <http://www.iso.org>

[22] ANMAT: <http://www.anmat.gov.ar>

[23] INTI: <http://www.inti.gov.ar>

[24] SENASA: www.senasa.gov.ar

[25] Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina: <http://www.uthgra.org.ar>

XI - Resumen de Objetivos

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.

XII - Resumen del Programa

Unidad N° 1 SERVICIOS DE ALIMENTACION
 Unidad N° 2 MENU. DEFINICION Y TIPOS
 Unidad N° 3 COMPRA Y COSTOS
 Unidad N° 4: ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
 Unidad N° 5 INFRAESTRUCTURA
 Unidad N° 6 RECURSOS HUMANOS
 Unidad N° 7: HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

XIII - Imprevistos

Los imprevistos que aparezcan serán analizados por el equipo docente en el momento en se presenten.

XIV - Otros