



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 2016)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL	LIC. EN NUTRICIÓN	11/09	2016	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
PIRAN ARCE, MARIA FABIANA	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
GARRO BUSTOS, JESSICA VANINA	Responsable 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
5 Hs	2 Hs	1 Hs	2 Hs	5 Hs

Tipificación	Periodo
E - Teoria con prácticas de aula, laboratorio y campo	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
08/08/2016	18/11/2016	15	80

IV - Fundamentación

Alimentación institucional es la asignatura que brinda a los alumnos, 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.

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:

- 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 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° 3: 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° 4: 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.

Recalentamiento y servicio.

Unidad N° 5: 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° 6: 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° 7: 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.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Tp N° 1: Identificación el valor nutritivo y valor calórico total de una receta alimentaria.

TP N2: Caracterización de la infraestructura de un servicio de comida

TP N3: Trabajo de Campo: Búsqueda de precios actualizados de los alimentos.

TPN 4: Caracterización e identificación del almacenamiento y conservación de los alimentos

TPN 5: Trabajo de campo: Observación y análisis de la infraestructura y proceso de almacenamiento y conservación de los alimentos en diferentes servicios de alimentación.

TPN 5: Identificación de los microorganismos que producen ETAS. Caracterización y análisis de los mismos.

TPN6: Elaboración de POES para la prevención de enfermedades.

TPN7: Diseños de menús para diferentes poblaciones que reciben un servicio de alimentación en una institución. Calculo de costo/porción, costo/día, costo/mes. Calculo de VCT por porción.

TP N 8: Realización de menús tipificados y estandarizados.

TP N9: 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.

TPN10: Actividad Intercatedras: Diseño de Taller para la Educación Higienico Sanitaria de un Servicio Alimentario.

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 70 % del parcial(según modalidad empleada). El alumno tendrá la posibilidad de 2 recuperatorios por cada parcial.

Aprobación por examen final:

La asignatura Alimentación Institucional adopta la modalidad de examen oral teórico y examen practico escrito, 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] Pupi, Brusco, Salinas, Schor y col. – Nutricion.- Editorial López.- 1985
- [2] [2] • P. Cervera, J Clapes, R. Rigolfas.- Alimentacion y Dietoterapia.- Interamericana.-Mcgraw.- Hill.-1993.
- [3] [3] • Blanca Dolly Tejada.- Gerencia Integral en Nutrición y Dietética.-VII Congreso Argentino de Graduados de Nutrición.- Cordoba.- 1996.
- [4] [4] • Universidad Nacional de Córdoba.- Facultad de Ciencias Médicas.- Jornadas de Actualización “Organización de servicios de Alimentación”.-1987.
- [5] [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] [6] • Mansfield, G.B.- Procedimientos alimentarios y de Nutrición en casos de desastre.- FAO.- Roma 1967.-
- [7] [7] • Maria Rita Garda.- Técnicas del Manejo de los Alimentos.- Eudeba.- 2012
- [8] [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] [9] • IRAM 14201:2001 – servicios de alimentos. Buenas prácticas de manufactura.
- [10] [10] • IRAM – ISO 15161:2002 – Directivas para la aplicación de la norma IRAM – ISO 9001-2000 en la industria alimentaria y de bebidas.
- [11] [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] [12] • Ana Maria Rey. Alejandro a. Silvestre.- Comer Sin Riesgo.- Hemisferio Sur S.A.- 1999.
- [13] [13] • ANMAT.- Gacetilla clave del mes: Higiene e Inocuidad de los Alimentos: Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).- Septiembre 2009.
- [14] [14] • Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín de difusión: Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).- noviembre 2011.
- [15] [15] • Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social. Secretaria de Trabajo.- Resolución N° 26/2005.
- [16] [16] • CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO y sus actualizaciones.
- [17] [17] • Brook West, B. – Wood, I. ; Harger, V. – Servicio de alimentos en instituciones .- Publicación científica O.P.S. / O.M.S.- 1973.
- [18] [18] • Tejada Blanca Dolly. Administración de Sistemas de Servicios de Alimentación. Calidad, Nutrición, Productividad y Beneficios.- Ed. Universidad de Antioquia. Colombia. 1992.
- [19] [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] [20] • Araluce Letamendia, MdelM. Empresas de restauración alimentaria, un sistema de alimentación global. Ed. Díaz de Santos, Madrid 2000.
- [21] [21] • Acosta, R.S. Saneamiento ambiental e higiene de los alimentos. 1ra edición. Brujas, Córdoba. 2008.

X - Bibliografía Complementaria

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. 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 N° 1 SERVICIOS DE ALIMENTACION
Unidad N° 2 INFRAESTRUCTURA
Unidad N° 3: ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Unidad N° 4: HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
Unidad N° 5: MENU. DEFINICION Y TIPOS

Unidad nº 6: COMPRA Y COSTOS
Unidad nº 7: RECURSOS HUMANOS

XIII - Imprevistos

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

XIV - Otros