



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 2018)
 (Programa en trámite de aprobación)
 (Presentado el 22/10/2018 18:20:24)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09	2018	2° cuatrimestre C.D

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
BESSEGA CUADROS, MARIA VIRGINI	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
GARRO BUSTOS, JESSICA VANINA	Responsable de Práctico	A.1ra Semi	20 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
5 Hs	2 Hs	1 Hs	2 Hs	75 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
06/08/2018	16/11/2018	15	5

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

Trabajos Prácticos Evaluables:

Tp N° 1: Caracterización de la infraestructura de un servicio de comida

TP N 2: Caracterización e identificación del almacenamiento y conservación de los alimentos

TPN 3: Identificación de los microorganismos que producen ETAS. Caracterización y análisis de los mismos. Diseño de POES.

TPN 4: Diseños de menús para diferentes poblaciones que reciben un servicio de alimentación en una institución. Cálculo de costo/porción, costo/día, costo/mes. Cálculo de VCT por porción.

TPN 5: Tipificación de menús.

TP N 6: Realización de menús tipificados y estandarizados.

TPN 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.

Además el curso contempla una Grilla de Trabajos No Evaluables Obligatorios que se trabajan en clase en conjunto con los alumnos con la finalidad de favorecer la aprobación de los trabajos prácticos evaluables, propiciando el aprendizaje de todos los conceptos.

T.N° 1: Identificación del valor nutritivo y valor calórico total de una receta alimentaria.

T.P N° 2: ¿Qué comprendo sobre los Servicios de Alimentación?

T.P N°3: Trabajo de Campo: Búsqueda de precios actualizados de los alimentos.

T.P N° 4: Trabajo de Campo: análisis de la presentación de los alimentos y productos alimentarios en el mercado: Pesos y envases.

T.P N° 5: Análisis de la infraestructura y proceso de almacenamiento y conservación de los alimentos en diferentes servicios de alimentación.

T.P N° 6: Realización de menús para una comunidad.

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 evaluables con la posibilidad de 1 recuperatorio cada uno.
3. Aprobación del 100 % de las evaluaciones parciales escritas, 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 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 asignatura no acepta la condición de alumno libre ni promocional.

IX - Bibliografía Básica

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

XIII - Imprevistos

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

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA

Profesor Responsable

Firma:

Aclaración:

Fecha: