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 2023)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 18/09/2023 20:30:13)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL	LIC. EN NUTRICIÓN	11/2009 C.D	2023	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
PIRAN ARCE, MARIA FABIANA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
LIZZI, ROCIO JIMENA	Responsable de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs
TEJADA, GABRIELA PAOLA	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	3 Hs	2 Hs	0 Hs	5 Hs

Tipificación	Periodo
A - Teoria con prácticas de aula y campo	2º Cuatrimestre

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
07/08/2023	17/11/2023	15	75

IV - Fundamentación

Alimentación Institucional es un curso 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 ser humano, como es el alimento en comidas que sean a la vez apetitosas, nutritivas, seguras y respetando el valor simbólico para quienes la consumen. La alimentación colectiva atiende al conjunto de personas que por una 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).
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.

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 Nº 1 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
Tema 1: definiciones; Organización y administración; Objetivos, Funciones y actividades; Características de la alimentación colectiva; Pasos a cumplir en la organización administrativa,
Proceso de trabajo, Clasificación de los servicios de alimentación según fin de lucro; Empresas de catering; Tipos de producción; tipos de gerenciamiento. Instituciones más comunes que brindan servicios de alimentos: comedores escolares, comedores fabriles, residencia de ancianos. Comedores sociales. 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. Tipificaciones
Unidad Nº 2: MENU. DEFINICIÓN 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, Explicación del factor de corrección. Estandarización de recetas y porciones. Distribución: sistemas de distribución y atención a
comensales sanos y enfermos. Satisfacción del cliente Modificaciones de consistencia, digestibilidad, fraccionamiento y residuos.
Unidad nº 3: COMPRA Y COSTOS
Introducción, Métodos de compra, Sistemas de compras, Pliego de bases y condiciones para licitaciones públicas, especificaciones de los alimentos, frecuencia de compra, cantidades de la compra, costo de la unidad de producción, costo y gastos, precio.
Unidad Nº 4: ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN 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 Nº 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.
Unidad nº 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.
Unidad Nº 7: HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
Normas IRAM. BPM generalidades. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. Requisitos de higiene de la planta física, instalaciones y equipamiento. Requisitos de higiene de la planta física, 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°8: SEGURIDAD ALIMENTARIA, ETAS
Enfermedades transmitidas por alimentos. Vectores vinculados a la transmisión de ETAS Características de vida de microorganismos para controlar su desarrollo. Intoxicación, toxiinfección e infección transmitida por alimentos.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos Prácticos Evaluables:
TP N 1: Realización de menús según recomendaciones y requerimientos nutricionales para diferentes servicios de alimentación (comedor escolar, comedor industrial, residencia de ancianos).
TP N 2: Realización de menús con todas sus etapas según recomendaciones y requerimientos nutricionales para un servicio de alimentación hospitalario. Identificación de diversas tipificaciones.
TP N 3: Cálculo de costo y planificación de la compra en un servicio de alimentación.
TP N 4: Control de procesos desde la recepción hasta la distribución de alimentos. Reconocimiento de las diferentes características de almacenamiento y conservación de
alimentos. Diseño de POE para el proceso de producción.
TP N 5: Diseño de croquis de una cocina para un servicio de alimentación. Identificación de condiciones adecuadas y evaluación de infraestructura en un servicio de alimentación.
TP N 6: Cálculo de personal. Organización de personal. diseño de planillas de franco.
TP N 7: Elaboración y diseño de POES.
TP N 8: Clasificación y formas de transmisión de organismos responsables de ETAS

VIII - Regimen de Aprobación

La materia alimentación institucional acepta la condición de regular y promocional.
De la Inscripción:
1 -Podrán ser inscriptos en la asignatura los estudiantes que reúnan las condiciones en el plan vigente.
2--Los certificados de trabajo, último recibo de sueldo o partida de nacimiento de niños menores de 6 años deberán ser presentados según consta en Ordenanza 13/03-C.S.
Correlativas para cursar la materia de forma regular: Técnica dietoterapica (regular), Higiene y saneamiento ambiental (regular), evaluación nutricional (regular), Técnica dietética (aprobada), fisiopatología y dietoterapia del adulto I (aprobada) y economía general y familiar (aprobada).
Correlativas para promocionar o rendir examen final: Técnica dietoterapica (aprobada), Higiene y saneamiento ambiental (aprobada), evaluación nutricional (aprobada), Técnica dietética (aprobada), fisiopatología y dietoterapia del adulto I (aprobada) y economía general y familiar (aprobada).
Para regularizar la materia los alumnos deberán cumplir con los siguientes requisitos:
80 % de asistencia a clases prácticas.
Presentación del 100% de los trabajos prácticos en tiempo y forma sin excepción.
Aprobación del 100 % de las evaluaciones parciales escritos, 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.
Para acceder a la condición de promoción de la materia los alumnos deberán cumplir con los siguientes requisitos:
80 % de asistencia a clases practicas.
Presentación del 100% de los trabajos prácticos en tiempo y forma sin excepción.
Aprobación del 100 % de las evaluaciones parciales escritos, con calificación mínima de 7 en primera instancia.
Aprobación de un examen integrador con una nota igual o mayor a 7.

IX - Bibliografía Básica

[1] [1] Araluce M. Empresas de restauración alimentaria: Un sistema de gestión global. Madrid: Díaz Santos; 2001
[2] [2] Armendariz J. Gastronomía y nutrición. 1ª. Edición. Madrid: Ediciones Paraninfo SA; 2013. 152 p.
[3] [3] Buffagni G, Skoropada J etal. Administración de Servicios de Alimentación: Estructuras, Procesos y Resultados. 1ª
[4] Edición. Buenos Aires: Visión Gráfica; 2006.
[5] [4] Guerrero Ramo C. Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Ed. Mc Graw Hill. 2001. México
[6] [5] Kinton, R., Cesarani, V., Foskett, D. Teoría del catering. Ed. Acribia. 2000. España
[7] [6] Lerena C. La Gastronomía: Calidad y Seguridad Alimentaria. 1ª edición. Mar del Plata: Fundación Agustina Lerena;
[8] 2013.
[9] [7] López A, Carabias L, Díaz E. Ofertas gastronómicas. 1ª. Edición. Madrid: Ediciones Parainfo S.A.; 2011.
[10] [8] Martínez J, Astiasarán I, Muñoz M, Cuervo M. Alimentación hospitalaria: Fundamentos. Madrid: Díaz de Santos; 2004.
[11] [9] Medin R y Medin S. Alimentos: Introducción técnica y seguridad. 3ª edición. Buenos Aires: Ediciones Turísticas de
[12] Mario Banchik; 2007.
[13] [10] Ramírez S et al. Restauración en servicios hospitalarios. 1ª. edición. Málaga: Editorial Vértice; 2008.
[14] [11] Reyes María Rosa. Administración de Servicios de Alimentación, Guías Prácticas. Buenos Aires, Argentina: Editorial
[15] Eudeba; 2001.
[16] [12] Rodríguez O, Hodelín MC, Flores F. Dietas en las instituciones hospitalarias. MEDISAN. 2012;16:1600-10.
[17] [13] Skoropada J. Administración de Servicios de Alimentación. Libro teórico digital 2010.
[18] [14] Tejada B. Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2ª. edición.
[19] Medellín: Universidad de Antioquia; 2007.
[20] [15] Tejada B. D. Planificación de locales y equipos en los servicios de alimentación. Editorial Universidad de Antioquia,
[21] 1990. Medellín, Colombia.

X - Bibliografia Complementaria

[1] [1] Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Código Alimentario Argentino. Secretaría
[2] de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias. Ministerio de Salud. Poder Ejecutivo Nacional; 2006.
[3] http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp
[4] [2] ANMAT. Gacetilla Clave del Mes: Higiene e Inocuidad de los Alimentos: Procedimientos Operativos Estandarizados de
[5] Saneamiento (POES). [en línea]. Septiembre 2009.
[6] [3] Codex Alimentarius. Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos (CAC/GL
[7] 69-2008). [en línea].
[8] [4] Comisión del Codex Alimentarius. Código Internacional de Prácticas Recomendado-Principios Generales de Higiene de
[9] los Alimentos CAC/RCP 1-1969, Rev 4. 2003.
[10] [5] Comisión del Codex Alimentarius. Directrices para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de
[11] Control (HACCP). Anexo CARC/RCP 1-1969, Rev.4. 2003.
[12] [6] IRAM – ISO 15161:2002 – Directivas para la aplicación de la norma IRAM – ISO 9001-2000 en la industria
[13] [7] IRAM 14201:2001 – servicios de alimentos. Buenas prácticas de manufactura.
[14] [8] Joint Comission International. Pathway to JCI accreditation for hospital. [Online]. Disponible en:
[15] http://www.jointcommissioninternational.org/pathway/
[16] [9] Joint Commission International. Estándares para la acreditación de hospitales de la Joint Commission International.
[17] [Online]. 2011 Disponible en: https://www.jcrinc.com/assets/1/14/EBJCIH14S_Sample_Pages.pdf

[18] [10] Mercosur. Reglamento técnico Mercosur sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración
[19] para establecimientos elaboradores/lndustrializadores de alimentos. Resolución del MERCOSUR GMC 80/96.
[20] http://www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar/images/stories/normativas/resolucion_mercosur_8096.PDF
[21] [11] Oficina de Alimentos. Manual Manipulación de Alimentos. 1ª edición. La Plata: Ministerio de Salud de la Provincia de
[22] Buenos Aires; 2011.
[23] [12] OMS. Alianza Mundial para la Seguridad del Paciente. La Investigación en Seguridad del Paciente. [Online]. 2008.
[24] Disponible en: http://www.who.int/patientsafety/information_centre/documents/ps_research_brochure_es.pdf?ua=1
[25] [13] OMS.- Estrategia global de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos: alimentos más sanos para una salud mejor.-
[26] [14] Organización Mundial de la Salud. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos [en línea]. Ginebra,
[27] Suiza, 2007.
[28] [15] Pennimpede M, Cohen Arazi E, Schnoller A, Maggi R, Pellon M, Pettinato H, Silvestre A. HACCP: Guía Orientadora
[29] para productores, procesadores y servicios de inspección. Argentina: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
[30] Agroalimentaria (SENASA); 2003.
[31] [16] Reid C, Koppmann M, Santín C, Feldman P, Kleiman E, Teisaire C. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para
[32] Servicios de Comidas. Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Presidencia de la Nación; 2011.
[33] [17] Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín de Difusión: Procedimientos Operativos
[34] Estandarizados de Saneamiento (POES). [en línea].
[35] http://64.76.123.199/alimentosargentinos/contenido/publicaciones/calidad/BPM/POES_boletin. pdf
[36] [18] Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín de Difusión: Manejo integrado de Plagas en el sector
[37] agroalimentario. [en línea]. 2002.
[38] http://64.76.123.199/alimentosargentinos/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Manejo_plagas.pdf
[39] [19] Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Resolución 233/98. Capitulo XXXI: Buenas Prácticas de
[40] Fabricación (BPF) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) [en línea].

XI - Resumen de Objetivos

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.

XII - Resumen del Programa

Unidad Nº 1 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
Unidad Nº 2: MENU. DEFINICIÓN Y TIPOS
Unidad nº 3: COMPRA Y COSTOS
Unidad Nº 4: ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Unidad Nº 5 INFRAESTRUCTURA
Unidad nº 6: RECURSOS HUMANOS
Unidad Nº 7: HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
Unidad N°8: SEGURIDAD ALIMENTARIA ETAS

XIII - Imprevistos

Cada caso en particular se tratará en forma individual por la cátedra. La Cátedra realizará las modificaciones pertinentes de fechas y modalidad de dictado de clases teóricas y prácticas, según necesidades académicas. Serán comunicados por Classroom y cartelera del box 11 y 18

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	