



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Av. BOLIVIA 5150 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404 / 330 / 332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN -CD- Nº

039-09

Salta, 09 MAR 2004
Expediente Nº 12.151/04

ANEXO I

PROGRAMA ANALÍTICO

CARRERA: NUTRICION

ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

AÑO DE LA CARRERA: 4º

PLAN DE ESTUDIOS: 2004

RÉGIMEN DE LA ASIGNATURA: ANUAL

CARGA HORARIA SEMANAL: 4 (CUATRO HORAS)

DOCENTE RESPONSABLE: NUT. PATRICIA MORENO

OBJETIVOS

General:

Analizar el funcionamiento de los servicios de alimentación para comensales sanos y enfermos, en diferentes momentos biológicos, comprendiendo el proceso productivo, en el marco de los sistemas de calidad e inocuidad de las comidas, con la finalidad de obtener la satisfacción integral de los comensales

Competencia:

Al finalizar el período de aprendizaje el alumno será capaz de formular un "Proyecto del Servicio de Alimentación", tendiente a optimizar el funcionamiento de un servicio de alimentación institucional, fundamentando para cada actividad los aspectos teóricos que la sustentan y la factibilidad de realización dentro las limitaciones que impone una situación hipotética (caso proporcionado por la cátedra) o real.

Objetivos específicos:

- Describir al "Servicio de Alimentación Institucional"; desde su perspectiva histórica y situación actual; formular los objetivos, y enumerar las funciones, siendo capaz de aplicar los conceptos a una situación particular.
- Interpretar los modelos de gestión empleados en servicios de alimentación institucionales
- Identificar los aspectos significativos de las especificaciones técnicas a establecer en los contratos a terceros
- Formular el diseño de la investigación conducente a construir el "Perfil del Comensal" e interpretar los resultados
- Describir el producto - servicio a ofrecer para satisfacer las necesidades de los comensales



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Av. BOLIVIA 5150 - A4402FDO SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404 / 330 / 332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN -CD- Nº

039-09

Salta,

09 MAR 2009

Expediente Nº 12.151/04

- Identificar los tipos de planes de menú, proponer el más adecuado a cada situación particular.
- Elaborar un plan de menú cíclico y realizar la verificación de aportes nutritivos y costos
- Calcular la cantidad de alimentos a comprar, estableciendo las especificaciones de calidad
- Describir las reglamentaciones vigentes para la compra en instituciones del estado
- Confeccionar la Guía del Procedimiento de Recepción
- Identificar las condiciones adecuadas para el almacenamiento de alimentos perecederos y semi - perecederos y disponer el control de stock
- Describir los diferentes sistemas de producción de comidas
- Diseñar el proceso de elaboración de comidas proponiendo la forma de estandarizar recetas, porciones y los controles a realizar
- Explicar los sistemas de distribución de comidas al comensal, indicando las ventajas y desventajas de cada uno
- Entender en la atención dietoterápica del paciente internado y ambulatorio en las instituciones para el cuidado de la salud.
- Describir el proceso de operación en un servicio de atención dietoterápica
- Definir Régimen Tipo y establecer las características de los regímenes tipo a ofrecer por un servicio de dietoterapia
- Explicitar la problemática de la alimentación de lactantes institucionalizados
- Calcular el costo de la Unidad de Producción, explicando los componentes del costo
- Describir los requisitos de infraestructura y equipamiento de los establecimientos elaboradores de comidas
- Establecer los requisitos de higiene para el personal y las materias primas
- Reconocer los requisitos para los cargos de personal profesional y no profesional.
- Describir las políticas relacionadas con selección y desarrollo de personal

CONTENIDOS

Unidad I: El Servicio de Alimentación Institucional

Concepto. Evolución histórica, situación actual y tendencias en los servicios de alimentación. Objetivos y funciones. Modelos de gestión de servicios de alimentación institucionales: autogestión y contratación de terceros. Ventajas y desventajas del servicio tercerizado. El pliego de bases y condiciones para la contratación. Coordinación de actividades entre la institución y la empresa contratada. Controles y evaluación de la prestación

Unidad II: Bases para la planificación de un servicio de alimentación institucional

Las decisiones básicas para la prestación de un servicio: para quien; que; cómo; donde?

- a. El perfil del comensal: concepto; la investigación del perfil. Interpretación de los resultados e identificación de las necesidades a satisfacer. (para quien)



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Av. BOLIVIA 5150 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404 / 330 / 332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN -CD- Nº

039-09

09 MAR 2009

Salta,

Expediente Nº 12.151/04

- b. El perfil de la institución: decisiones políticas y técnicas. Recursos financieros, humanos, planta física, equipamiento (donde)
- c. El producto - servicio a ofrecer: definición y difusión. Cartera de servicios. (qué)
- d. Sistemas de producción. (como)

Unidad III: El Proceso de Operación en un Servicio de Alimentación Institucional

- a. Tipos de Planes de producto / servicio (menú). Factores a considerar en la formulación. Verificación de aportes nutritivos y costo preliminar.
- b. Abastecimiento: compra de alimentos, determinación de calidad y cantidad, especificaciones. Reglamentaciones vigentes en instituciones del sector público. El procedimiento de recepción. Requisitos para el almacenamiento. Control del movimiento de alimentos
- c. Producción: sistemas y métodos de producción. Estandarización de recetas y porciones. Controles y registros de producción.
- d. Distribución: sistemas de distribución y atención a comensales sanos y enfermos (internados y ambulatorios)
- e. El proceso de operación del servicio de alimentación en instituciones para el cuidado de la salud. Manual de Tipificación de regímenes. Indicación y distribución de regímenes. Coordinación interna y externa. Atención del paciente ambulatorio. Registros de uso básico en un servicio dietoterápico.
- f. El servicio de alimentación para lactantes: el lactario ; centros de lactancia materna; bancos de leche humana. Legislación vigente.
- g. Evaluación de la satisfacción del comensal
- h. Control de costos. Costo de la unidad de producción: componentes del costo de la ración; metodología para el cálculo

Unidad IV: Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Buenas prácticas de manufactura. H.A.C.C.P.: Su aplicación en servicios de alimentación.

- a. condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos elaboradores de alimentos: planta física y equipamiento
- b. programa de higiene y desinfección
- c. las normas de higiene del personal. Seguridad para el personal.
- d. higiene de las materias primas.
- e. controles del proceso y documentación
- f. manual de procedimientos para la implementación del sistema de inocuidad de alimentos

Unidad V: Gestión de las personas

Modelos de organización del servicio de alimentación. Desarrollo de personal: requisitos para los cargos, selección, capacitación, supervisión y evaluación de personal. Gestión de conflictos



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Av. BOLIVIA 5150 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404 / 330 / 332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN -CD- Nº 039-09

Salta, 09 MAR 2009
Expediente Nº 12.151/04

PROGRAMA DE TRABAJOS PRACTICOS

T.P.nro.	TEMA
1	Cálculo del valor nutritivo y el costo preliminar de un plan de menú con una hoja de cálculo excel
2	Servicios de alimentación: situación actual y tendencias. Objetivos
3	Sistemas de gestión de servicios de alimentación institucionales
4	Investigación y diseño del perfil del comensal
5	Cartera de servicios
6	El Plan de menú cíclico: formulación, verificación de aportes nutritivos, costo preliminar.
7	Especificaciones de calidad para la compra de alimentos
8	La guía del procedimiento de recepción
9	Las condiciones del almacenamiento y el control de stock
10	La producción de comidas: procedimientos, métodos, controles, registros
11	Evaluación de la satisfacción del comensal
12	Cálculo del costo de la unidad de producción
13	Manual de tipificación de regímenes
14	Indicación del régimen al paciente internado
15	Registros de uso básico en un servicio de alimentación hospitalario
16	Manual de B.P.M. (planta física, equipamiento, personal, materias primas)
17	Personal: requisitos para los cargos
18	Resolución de conflictos

REQUISITOS PARA OBTENER LA CONDICIÓN DE ALUMNO PROMOCIONAL

1. 85% de asistencia a las clases teórico - prácticas
2. Presentación del esquema conceptual del tema en las clases teórico - prácticas
3. 85% de T. P aprobados
4. 100% de T. P en servicios (hospitalarios, escolares, universitario) asistidos y aprobados
5. 4 parciales aprobados con calificación mínima de 7 siete
6. Aprobación del Proyecto final (instancia de integración)

Nota: para inscribirse con opción al régimen de Promoción Directa, el alumno deberá tener las correlativas aprobadas

REQUISITOS PARA OBTENER LA CONDICIÓN DE ALUMNO REGULAR

1. 85% de asistencia a los TP
2. 85% de TP aprobados
3. 100% de TP en servicios (hospitalarios, escolares, universitario) aprobados
4. 4 parciales aprobados con calificación mínima de 6 seis



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Av. BOLIVIA 5150 - A4402FDO SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404 / 330 / 332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN -CD- N°

039-09

Salta, 09 MAR 2009
Expediente N° 12.151/04

REQUISITOS PARA APROBAR EL TRABAJO PRACTICO

- Resolver correctamente las consignas de la Guía del trabajo práctico
- Responder correctamente preguntas de concepto (coloquio)
- Participar activamente en el plenario y las tareas previstas para el aula

REQUISITOS PARA LA APROBACIÓN POR EXAMEN FINAL EN CONDICION DE LIBRE:

El alumno que opte por aprobar la materia mediante examen final en condición de libre deberá presentarse a la cátedra, con 48 horas hábiles de anticipación a la fecha que establezca el llamado a examen. En dicha oportunidad se le entregará la consigna que deberá traer resuelta el día del examen.

Ese día deberá defender lo realizado y en caso de ser aprobado pasará a la instancia de preguntas orales.

BIBLIOGRAFIA:

- Acosta, R.S. Saneamiento Ambiental e higiene de los alimentos. 1ª. Edición. Brujas, Córdoba. 2008
- Araluce Letamendía, MdelM. Empresas de restauración alimentaria, un sistema de gestión global. Ed. Díaz de Santos, Madrid 2000.
- Birchfield, John C. Manual de Operaciones para el Servicio de Alimentos. Guía para hoteles, restaurantes e instituciones. DIANA Técnico. México. 1986.
- Brooks West, B. et al. Servicio de Alimentos en Instituciones. OPS/OMS. Publicación Científica N° 270.
- Eshbach, C. Administración de Servicios de Alimentación. México. Ed. DIANA. 1983.
- Foster, Dennis L. Alimentos y bebidas. Operaciones, métodos y control de costos. Mc Graw Hill, México. 1995.
- Machinea, V.E. et al. Guía para las Buenas Prácticas de Manufactura y Manual de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. Buenos Aires, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación. Subsecretaría de Alimentación y Mercados. 1997.
- Martínez Hernández, A; Astiasarán Anchía, I; Muñoz Hornillos, M, Cuervo Zapatel, M. Alimentación Hospitalaria. Tomos I y II. Ed. Díaz de Santos. Madrid, 2004
- Ministerio de Salud Pública. Secretaría de Servicios de Salud. Dirección General de Programas de Salud. Dirección de programas Comunitarios. Programa de Nutrición. Manual



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Av. BOLIVIA 5150 - A4402FDO SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404 / 330 / 332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN -CD- N°

039-09

Salta, 09 MAR 1999
Expediente N° 12.151/04

de Normas de Funcionamiento de Unidades Institucionales de Nutrición de Hospitales de la Provincia de Salta. Salta, 1997.

- Ministerio de Salud y Acción Social. Secretaría de Programas de Salud. Programa Nacional de Garantía de la Calidad de la Atención Médica. Normas de organización y Funcionamiento de las Areas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales. Res. Ministerial N° 168/97. 1997.
- National Institute for the Food Service Industries. Manejo Higiénico de Viveres. Manual para supervisores de restaurantes, hoteles, instituciones y comedores industriales. Ed. Limusa. México. 1976.
- OPS. PROAHPA. Manual de Organización y Procedimientos Hospitalarios. Pag. 323 a 343.
- Serra, R y Kastika, E. Re-Estructurando Empresas. Las Nuevas Estructuras de Redes para Diseñar las Organizaciones del Próximo Milenio. Ed. Macchi. Buenos Aires. 1994.
- Tejada, Blanca Dolly. Administración de Sistemas de Servicios de Alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Ed. Universidad de Antioquia. Colombia. 1992.
- Tejada, Blanca Dolly. Planificación de los locales y equipos de los servicios de alimentación. Cómo aumentar la calidad y la productividad. Ed. Universidad de Antioquia. Colombia. 1° Ed. 1990.
- Vazquez, Marisa B. y Witriw, Alicia M. Modelos Visuales de Alimentos y Tablas de relación peso Volumen. 1° Ed. 1997.
- Villagrán, María E. Normas para la Determinación del Costo de Producción en Servicios de Alimentación Hospitalarios. Tesis. U.N.Sa. 1992.

Lto. CECILIA PIU de MARTIN
SECRETARIA
Facultad de Ciencias de la Salud



[Firma manuscrita]
SECRETARIA