

PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Práctica Profesional I - Administración de Servicios de Alimentos
CURSO	: Tercer
SEMESTRE	: Quinto
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU 3535
ÁREA DE FORMACIÓN	: Practica Profesional
TOTAL HTD	: 144 Horas
HTD TEÓRICA	: 0 Horas
HTD PRÁCTICA	: 144 Horas
HTI	: 18 Horas
CRÉDITOS	: 7
REQUISITOS PREVIOS	:

II. FUNDAMENTACIÓN

Práctica Profesional en el Área de Servicios de Alimentos, pertenece al área de asignaturas de prácticas. El propósito es aplicar los más altos estándares de calidad en la cadena de producción de alimentos, herramientas de gestión, normatividad procedimientos para la implementación de servicios de alimentación.

Se capacita al futuro profesional en la planificación, organización, dirección, control, supervisión, evaluación, auditoría y asesoría de los servicios de alimentación de comunidades sanas y enfermas, públicas y privadas: hospitales, clínicas, lactarios, comedores escolares, industriales, geriátricos, universitarios y las operaciones de alimentos y bebidas de hoteles, restaurantes y empresas de catering, como así también la asistencia alimentaria en situaciones de emergencia.

Se estimulará el pensamiento crítico y la realización de actividades de investigación en nutrición en el área de la administración.

III. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

GENERICAS

- Planificar, organizar y dirigir áreas de alimentación y nutrición, integrando equipos interdisciplinarios.
- Realizar funciones de asesoría y consultoría en áreas específicas de alimentación y nutrición.
- Participar en la formulación de políticas, planes y programas de alimentación y nutrición.

ESPECIFICOS

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación de menús y planes de alimentación adaptados a las características de las colectividades a las que van destinados.
- Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario, así como en el tratamiento dietético – nutricional ambulatorio.

- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración

V. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES

UNIDAD I. PLANEACIÓN

Capacidad: Manejar todo lo relacionado con la estructura física y funcionalidad del Servicio de Alimentación.

Características de un Servicio de Alimentación.

Localización y áreas que la componen.

Características físicas (arquitectura) y funcionales del servicio.

Flujos de producción.

Instalaciones y acabados. Mobiliarios, equipos.

UNIDAD II. ORGANIZACIÓN

Capacidad: Conocer la organización y jerarquización dentro del Servicio de Alimentación.

Principios básicos de la administración.

Objetivos. Tipos de Organización de los Servicios de Alimentación.

Servicios Centralizados, semi- centralizados, descentralizados. Ventajas, desventajas.

Usinas de alimentación. Servicios de Catering, Buffet, Bar, Restaurante, Hoteles.

Autogestión y la Tercerización. Servicio de Alimentación como empresa.

UNIDAD III. DIRECCION Y GESTION DEL PERSONAL ASESORIA

Capacidad: Jerarquizar la dirección y gestión del personal y sus funciones.

Dirección del personal.

El servicio de alimentación como realidad humana.

Determinación del cuadro del personal.

Manual de funciones.

Legislación vigente. Organización gremial y asociaciones profesionales.

UNIDAD IV. SANEAMIENTO Y SEGURIDAD

Capacidad: Identificar las normativas de saneamiento y seguridad del personal de producción.

Normas de higiene para el personal manipulador de alimentos.

Control sanitario del local de producción, equipos y alimentos.

Tratamiento de residuos.

Reglamento de Salubridad e Higiene (Municipal y Estatal)

Normas de seguridad; edificios, equipos, personal.

UNIDAD V. PLANIFICACION Y PROGRAMACION DEL MENÚ.

Capacidad: Diseñar y planificar menús acordes con la población indicada según sea el tipo de servicios de alimentos.

Investigación del diseño del menú, método y procedimiento.

Planificación del menú según el lugar o tipo del Servicio de Alimentos.

Consideraciones para su elaboración.

Equipamiento disponible. Personal.

Tipos de menús. Ciclos de menús.

Estandarización de recetas y porciones. Raciones y ración completa.

UNIDAD VI. COMPRAS Y COSTOS

Capacidad: Manejar los factores que se deben tener en cuenta para la realización de las compras y manejo de costos.

Plan de compras. Planificación de compras conforme a las necesidades.

Especificación técnica de los alimentos.

Determinación de las cantidades. Procedimientos. Formularios. Planillas de compras.

Control de costos. Presupuesto. Factores que afectan los costos.

UNIDAD VII. SERVICIOS ALIMENTARIOS EN ESTABLECIMIENTOS HOSPITALARIOS Y LACTARIOS.

Capacidad: Manejar principales características de Servicios de alimentación en hospitales y lactarios.

Características de la población hospitalaria. Complejidad del Hospital.

Regímenes tipo y variantes del régimen normal, régimen individual.

Manual de dietas, tipos de dietas, códigos. Manual de normas y procedimientos.

Determinación del racionamiento alimentario.

Características distintivas del equipamiento. Coordinación del servicio de alimentación con otros servicios de la institución.

Objetivos y funciones del lactario.

Organización: determinación de las fórmulas lácteas según prescripciones médicas características particulares de la planta física y del servicio del lactario.

UNIDAD VIII. SERVICIOS ALIMENTARIOS DIRIGIDOS AL TRABAJADOR, ESCOLAR Y PREESCOLAR.

Capacidad: Manejar principales características de los Servicios de alimentación en general.

Características particulares de cada servicio.

Características de la planificación de comidas.

Manual de normas y procedimientos.

Determinación del racionamiento alimentario.

Métodos y sistemas de compra. Características distintivas del equipamiento.

UNIDAD IX LINEAMIENTO DE INVESTIGACIÓN

Administración de Servicios de Alimentos: <i>Aborda:</i> Evaluación, organización, modernización y gestión de la calidad en Servicios de Alimentación de Hospitales, Clínicas y Centros de Salud. Evaluación y gestión de la calidad en Servicios de Alimentación de comedores escolares. Evaluación y gestión de la calidad en Servicios de Alimentación de empresas	<i>Área de Servicio de Alimentos</i> <i>Técnica Dietética</i> <i>Bromatología de los Alimentos</i> <i>Técnica Culinaria I y II</i>
--	---

V. BIBLIOGRAFÍA

BASICOS:

1. Montes Eduardo, Lloret Irene, López A. Miguel. 2009. Diseño y Gestion de Cocinas. 2da edición. España. Diaz de Santos.
2. Campanelli Marçal Vieira Marta N, Cremonezi Japur Camila. 2015. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. 1ra edición. Rio de Janeiro. Brasil. Guanavara Koon.
3. Jucene Clever. 2013. Manual de Segurança Alimentar. Rio de Janeiro. Brasil. Rubio.

COMPLEMENTARIOS

1. MEZOMO, I, (2001) Administracao de servicios de alimentacao. Ed. Terra. San Paulo. Brasil
2. Eshbach, C. (1983), administración de Servicios de alimentos. Ed. Diana. Mexico.
3. Tejada, Dolly. (2007). Administración de servicios de alimentos. Ed. Universidad de Antioquia.
4. Garcia Segovia Purificación, Martínez Monzó Javier. 2005. Técnicas de alimentación y nutrición aplicada. D. F. México. Alfaomega.
5. Manual *de control de la calidad de los alimentos: alimentos para ...* FAO (Roma) - 1991
6. Sistemas *de calidad e inocuidad de los alimentos: manual de ...* 2002 - Vista completa
7. Blanca Dolly Tejada – 2006 Administración *de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, ...* - Página 214
8. Peter Drucker. La innovación y el empresariado innovador, Bogotá. 12 Introducción Todo servicio *de alimentación* necesita que se le controlen las
9. María Milagros Iriarte Rota - 1987 Métodos *de Análisis Microbiológicos de Alimentos*.