



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION - CD - N°

068/04

26 MAR 2004

Salta,
Expediente N° 183/00.

VISTO:

Las presentes actuaciones mediante las cuales, la Coordinadora del Proyecto de Articulación de "Técnico Superior en Alimentación y Nutrición (Instituto Gral. San Martín) y la Licenciatura en Nutrición, Prof. Patricia Moreno remite para aprobación los siguientes programas de los Seminarios correspondientes al tramo de Actualización Disciplinar: Alimentación Normal, Nutrición Básica, Dietoterapia, Tecnología de los Alimentos y Alimentación Institucional; y,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 6° de la Resolución - CD - N° 208/03, Reglamento para el Funcionamiento del Proyecto de Articulación de "Técnico Superior en Alimentación y Nutrición (Instituto Gral. San Martín) y la Licenciatura en Nutrición (Facultad de Ciencias de la Salud - UNSa.), establece en su último párrafo lo siguiente: "Los programas serán aprobados por el Consejo Directivo, previo informe del Coordinador";

Que la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina, en su Despacho N° 03/04, aconseja aprobar los programas de los seminarios propuestos;

Que el tema fue analizado por este cuerpo en la Sesión Ordinaria N° 01/04 del 17-02-04;

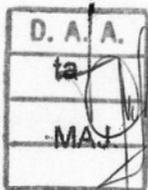
POR ELLO; y, en uso de las atribuciones que le son propias,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
(En Sesión Ordinaria N° 01/04 del 17-02-04)

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Tener por aprobado el Programa del Seminario denominado "ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL" correspondiente al Trayecto de Actualización Disciplinar de la Articulación de la Licenciatura en Nutrición con la Tecnicatura Superior en Alimentación y Nutrición, el que obra como ANEXO I de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- Hágase saber y remítase copia a: Secretaria Académica, Prof. Patricia Moreno, docente responsable del seminario, Dpto. Alumnos y siga a la Dirección Administrativa Académica - Departamento Docencia de esta Facultad a sus efectos.




Lic. MARTA JULIA JIMENEZ
SECRETARIA
Facultad de Ciencias de la Salud




Dr. JOSE OSCAR ADAMO
DECANO
Facultad de Ciencias de la Salud



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCIÓN - CD - Nº

068/04

26 MAR 2004

Salta,
Expediente Nº 183/00.

ANEXO I

TRAYECTO DE ACTUALIZACIÓN DISCIPLINAR - ARTICULACIÓN DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN CON LA TECNICATURA SUPERIOR EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (RESOLUCIÓN CS Nº 354/02)

PROGRAMA DEL SEMINARIO: ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL

Docente Responsable: Nut. Patricia MORENO

I. OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

General:

Comprender el funcionamiento de los servicios de alimentación institucionales y entendiendo en todos los aspectos que componen el proceso productivo, para el logro de la satisfacción integral del comensal.

Específicos:

- Definir que se entiende por "Servicio de Alimentación Institucional"; formular sus objetivos, enumerar sus funciones.
- Construir el "Perfil del Comensal" al que está destinado el servicio.
- Identificar los tipos de planes de menú y proponer el más adecuado a cada situación particular.
- Calcular la cantidad de alimentos a comprar, estableciendo las especificaciones de calidad y respetando el procedimiento de compra empleado por cada institución.
- Describir las reglamentaciones vigentes para la compra en instituciones del estado.
- Disponer las condiciones necesarias para la correcta recepción y almacenamiento de alimentos.
- Describir los diferentes sistemas de producción de comidas.
- Diseñar el proceso de elaboración de comidas, siendo capaz de estandarizar recetas y porciones y seleccionar el método de producción que mejor convenga a cada caso.
- Explicar los sistemas de distribución de comidas al comensal, indicando las ventajas y desventajas de cada uno.

II. CONTENIDOS

Unidad I: El Servicio de Alimentación Institucional.

Concepto. Evaluación histórica, situación actual y tendencias en los servicios de alimentación institucionales. Objetivos y funciones.

Unidad II: El Proceso de Operación en un Servicio de Alimentación Institucional.

a. El perfil del comensal: concepto, investigación y diseño.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCIÓN - CD - Nº 068/04

26 MAR 2004

Salta,

Expediente Nº 183/00.

- b. Planificación del menú: el menú como base del proceso de producción. Planes de menú. Verificación de aportes nutritivos y costo preliminar.
- c. Abastecimiento: compra de alimentos, determinación de calidad y cantidad, especificaciones. Reglamentaciones vigentes en instituciones del sector público. Guía del Procedimiento de recepción. Requisitos para el almacenamiento.
- d. Producción: sistemas y métodos de producción. Estandarización de recetas y porciones. Control higiénico. Registros de producción.
- e. Distribución: sistemas de distribución y atención al comensal.

III. BIBLIOGRAFÍA

De consulta básica:

- Moreno, P; Mayorga, M. y Camacho, M: Material Básico de Lectura para los Trabajos Prácticos. Cartilla elaborada por los docentes de la cátedra "Alimentación Institucional". 2.003.

De consulta para ampliar:

- Birchfield, John C. Manual de Operaciones para el Servicio de Alimentos. Guía para hoteles, restaurantes e instituciones. DIANA Técnico. México. 1.986.
- Brooks West, B. Et al. Servicio de Alimentos en Instituciones. OPS/OMS. Publicación Científica Nº 270.
- Dennler, Louise. Preparación de Alimentos. Curso de Estudio. Ed. Glenn S.A. Buenos Aires, 1.975.
- Eshbach, C. Administración de Servicios de Alimentación. México. Ed. DIANA. 1.983.

Lic. MARTA JULIA JIMENEZ
SECRETARIA
Facultad de Ciencias de la Salud



Dr. JOSE OSCAR ADAMO
DECANO
Facultad de Ciencias de la Salud