



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°

245104

18 AGO 2004

Salta,

Expte. N° 12.151/04

VISTO:

Las presentes actuaciones mediante las cuales se tramita la aprobación de los programas analíticos de las asignaturas, correspondientes al Plan de Estudios 2004 de la Carrera de Nutrición: "Seminario I" Técnica Dietética" "Dietoterápica del Adulto" "Economía Alimentaria y Familiar" "Técnica Dietoterápica" "Administración de Servicios de Alimentación" "Dietoterapia Pediátrica" "Fundamentos de la Práctica Educativa" "Ciencias Sociales y Desarrollo Comunitario" "Nutrición en Salud Pública" "Estadística Descriptiva" "Bioquímica" "Nutrición Básica" "Alimentación Normal" "Bioestadística" "Metodología de la Investigación Científica" "Educación Alimentaria y Nutricional" y "Principios de Administración"; y,

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina del Consejo Directivo, emite despacho a fs. 142, en el cual aconseja aprobar el informe presentado por la Comisión de Carrera de Nutrición.

Que el tema fue analizado por este cuerpo en Sesión Extraordinaria N° 04/04 del 22/06/04, y aprueba el Despacho de Comisión.

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

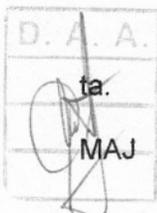
EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Extraordinaria N° 04/04 del 22/06/04)

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Aprobar y poner en vigencia, el programa analítico de la asignatura "ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION" del Plan de Estudios 2004 de la Carrera de Nutrición, el que obra como ANEXO I de la presente resolución.

ARTICULO 2º.- Hágase saber y remítase copia a: Secretaria Académica, Comisión de Carrera de Nutrición de esta Facultad, docente responsable de la asignatura, 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 - A4402PDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION -CD- Nº

245/04

18 AGO 2004

Salta,

Expediente Nº 12.151/04

ANEXO I

PROGRAMA ANALITICO

ASIGNATURA: ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Plan de estudios 2004

Carrera:

Ubicación en el Plan de Estudios:

Régimen:

Correlativas:

NUTRICION

Cuarto año

anual (120 horas)

segundo año

Principios de Administración

Dietoterapia del Adulto

Técnica Dietoterápica

Nut. Patricia Cristina Moreno

Docente Responsable:

I. OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

General:

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

II. **COMPETENCIAS:** el estudiante, al finalizar el período de aprendizaje, debe ser capaz de:

Administrar servicios de alimentación de instituciones para el cuidado de salud, educativas, empresas, fábricas; para la atención de comensales tanto sanos como enfermos, proveyendo todo lo necesario para su atención nutricional y satisfacción integral.

III. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Definir que se entiende por "Servicio de Alimentación"; formular sus objetivos, y enumerar sus funciones.
- Identificar los aspectos significativos en la contratación de terceros
- Construir el "Perfil del Comensal" destinatario del servicio



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- Nº 245104

Salta, 18 AGO 2004
Expediente Nº 12.151/04

- 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
- Entender en la atención dietoterápica del paciente internado y ambulatorio en las instituciones para el cuidado de la salud
- Calcular el costo de la Unidad de Producción, explicando los componentes del costo
- Describir los requisitos de infraestructura y equipamiento de un servicio de alimentos
- Elaborar el "Programa de Sanidad" de un servicio de alimentos
- Calcular la dotación de personal profesional y no profesional, establecer los requisitos para los cargos y enumerar las funciones.
- Describir las políticas relacionadas con el desarrollo de personal

CONTENIDOS ANALITICOS

Unidad I: Los Servicios de Alimentación

Antecedentes y situación actual y tendencias. Los servicios de alimentación comerciales e institucionales: Concepto; Objetivos; funciones. Sistemas de gestión de servicios de alimentación institucionales: autogestión, contratación de terceros

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

- a. **El perfil del comensal:** concepto; investigación y diseño.
- b. **Planificación del menú:** el menú como base del proceso de producción. Factores a considerar en la planeación de menú: factores internos, factores externos y



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° 245104

Salta, 18 AGO 2004
Expediente N° 12.151/04

factores meteorológicos. Como planear un menú exitoso. Forma para el plan de menú. Tipos de menú: según la posibilidad de selección y según la organización. Verificación de aportes nutritivos y costo preliminar.

- c. **Abastecimiento:** Compra de alimentos: necesidad de alimentos, el mercado, la calidad de los diferentes productos y los procedimientos de compra. Determinación de calidad: especificaciones. Procedimiento de compra. Cálculo de la cantidad de alimentos para la compra.

Las compras en instituciones del estado: Consideraciones sobre el estado como comprador. Reglamentaciones del estado sobre compras.

Recepción de alimentos: Área de recepción. Procedimiento de recepción: Guía; controles de cantidad y calidad.

Almacenamiento de alimentos. Requisitos del almacenamiento para alimentos perecederos, semiperecederos y congelados. El control de la existencia de alimentos en depósito. Despacho de alimentos al sector producción.

- d. **Producción:** (elaboración de las preparaciones) Recetas estándares: control de calidad, control de costos y control de la porción. Fuentes de recetas. Estandarización de recetas y porciones. Guía de producción
- e. **Distribución:** sistemas de distribución y atención al comensal en comedores y en salas de internación. La satisfacción del comensal. Estudios de aceptabilidad de preparaciones y menús.
- f. **El proceso de operación en un servicio de alimentación y dietoterapia:** Las áreas de producción y dietoterapia o nutrición clínica. Atención del paciente internado. Regímenes tipo y manual de Tipificación de regímenes. Indicación y distribución de regímenes en sala. El menú normal y sus variantes. Registros de uso básico. Coordinación interna y externa. Atención del paciente ambulatorio.
- g. **Evaluación:** evaluación de la satisfacción del comensal; del proceso de elaboración (sobrantes, residuos, desechos), del costo de la unidad de producción. Requisitos del sistema de contabilidad de costos. Factor de conversión de comidas a raciones. Análisis de los componentes del costo de la ración.

Unidad III: Infraestructura y equipamiento del servicio de alimentación

El diseño de la planta física. Normas vigentes. Determinación de las áreas, sectores y secciones a partir del diagrama de proceso. Determinación de las necesidades de equipos. Aspectos a considerar en la selección de equipos. Utensilios y vajilla.



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° 245/04

Salta,

18 AGO 2004

Expediente N° 12.151/04

Unidad IV: Sanidad y Seguridad en el servicio de alimentación

Buenas prácticas de manufactura. Procedimientos estandarizados de limpieza. Detergentes y desinfectantes. Lavado manual de vajilla. El programa de higiene del personal. El programa de manipulación higiénica de alimentos. Seguridad en el trabajo para los empleados del servicio de alimentos.

Unidad V: Organización del servicio de alimentación

Estructura orgánica y funcional. Cálculo de la dotación de personal profesional y auxiliar. Desarrollo de personal: requisitos para los cargos, selección, capacitación, supervisión y evaluación de personal

Unidad VI: El lactario

Objetivos y funciones. Proceso de operación. Requisitos de la infraestructura. Controles de calidad

PROGRAMA DE TRABAJOS PRACTICOS

1. Elaboración de objetivos para un Servicio de Alimentación
2. Elaboración de especificaciones técnicas para la contratación de un servicio de alimentación
3. Diseño del perfil del comensal
4. Planificación del Menú Cíclico
5. Verificación de aportes nutritivos y costo preliminar del Plan de Menú
6. Cálculo de la cantidad de alimentos para la compra
7. Confección de la solicitud de compras
8. Análisis del cuadro comparativo de precios
9. Confección de la Guía de recepción
10. Registro del movimiento de alimentos en almacenamiento
11. Confección de recetas y porciones estándares
12. Diseño de una encuesta de satisfacción
13. Cálculo del costo de la Unidad de Producción
14. Selección de equipos para un servicio de alimentación
15. Elaboración del programa de Buenas Prácticas de Manufactura
16. Elaboración de los requisitos para los cargos
17. Cálculo de la dotación de personal profesional
18. Cálculo de la cantidad de personal no profesional



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° 245/04

18 AGO 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

BIBLIOGRAFIA

- 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.
- Dennler, Louise. Preparación de Alimentos. Curso de Estudio. Ed. Glenn S.A. Buenos Aires, 1975.
- 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.
- Fundación Hospital de Pediatría Prof. Dr. Juan P. Garrahan. Manual de Calidad. 2001
- 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.
- Ministerio de Salud Pública. Secretaría de Servicios de Salud. Dirección General de Programas de Salud. Dirección de programas Comunitarios. Programa de Nutrición. Manual 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 Víveres. Manual para supervisores de restaurantes, hoteles, instituciones y comedores industriales. Ed. Limusa. México. 1976.



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- Nº 245104

18 AGO 2004

Salta,
Expediente Nº 12.151/04

- OPS. PROAHSA. Manual de Organización y Procedimientos Hospitalarios. Pag. 323 a 343.
- Reyes, María Rosa. Administración de Servicios de Alimentación. Ed. Eudeba. B.A. 2001.
- 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. 1º Ed. 1990.
- Vazquez, Marisa B. y Witriw, Alicia M. Modelos Visuales de Alimentos y Tablas de relación peso Volumen. 1º Ed. 1997.
- Villagrán, María E. Normas para la Determinación del Costo de Producción en Servicios de Alimentación Hospitalarios. Tesis. U.N.Sa. 1992.

SISTEMA DE APROBACIÓN

Con examen final, en condición de "libre" o "regular"

REQUISITOS PARA OBTENER LA CONDICION DE ALUMNO REGULAR

- 85% de asistencia a las clases teórico prácticas
- 85% de trabajos prácticos aprobados
- 100% de cuatro parciales aprobados. Cada parcial tendrá su recuperación.
- 100% de asistencia a las prácticas en servicios (comedor universitario, servicio hospitalario) con informe de práctica aprobado
- Monografía final aprobada



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° 245/04

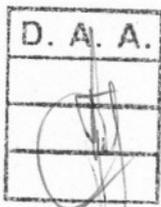
Salta, 18 AGO 2004
Expediente N° 12.151/04

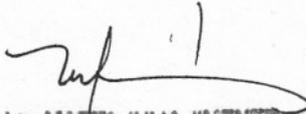
METODOLOGIA

Se concibe el aprendizaje como un proceso activo, que requiere del rol protagónico del estudiante. Los contenidos se presentaran como un cuerpo teórico en constante interacción con la práctica. El total de horas de la materia (4 horas semanales; 120 horas anuales) se desarrollarán en forma teórico práctica, exponiendo en el aula los conceptos principales, se resolverán ejercicios simples y se propondrán las tareas de mayor complejidad para la realización en domicilio, con la posterior presentación en una instancia de consulta con el profesor

MODALIDAD DEL EXAMEN LIBRE

El día establecido para la constitución del tribunal evaluador, se entregará a los alumnos inscriptos en condición de "libre" un CASO, entendiéndose por tal la descripción de una situación tomada de la realidad. Se solicitarán sobre ese "caso" diferentes actividades referidas a los temas que constituyen el Programa de Trabajos Prácticos. El alumno deberá resolverlas en un tiempo máximo de cinco horas. Una vez aprobada esta instancia el alumno se examinará en forma oral sobre los conceptos teóricos del programa.; pudiendo ser citado a tal efecto para el día siguiente.




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




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