
PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Administración de servicios de alimentos
CURSO	: Tercer
SEMESTRE	: Quinto
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU 3531
ÁREA DE FORMACIÓN	: Profesional
TOTAL HTD	: 90 Horas
HTD TEÓRICA	: 54 Horas
HTD PRÁCTICA	: 36 Horas
HTI	: 72 Horas
CRÉDITOS	: 7
REQUISITOS PREVIOS	: Higiene de los alimentos

II. FUNDAMENTACIÓN

El egresado tendrá conocimiento y la comprensión de la importancia de manejar el área de Servicios de alimentos, mediante el cual consiga utilizar las herramientas necesarias para poder resolver situaciones problemáticas dentro de un Servicio. Utilizar la teoría para llevar a la práctica, desde el manejo de conceptos de administración y adaptarlas a los servicios alimentarios en comunidades, empresas, instituciones, etc. Estará preparado para diseñar tanto la planta física como el planeamiento del menú teniendo en cuenta el tipo de comunidades o la referencia de costumbres según la región en donde se encuentre. Podrá organizar tanto al personal como capacitar en el rol de sus funciones.

III. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

3.1 GENÉRICAS

- Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma y continuada de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

3.2 ESPECÍFICAS

- Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético – nutricional ambulatorio.
- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Elaborar, consensuar y controlar la planificación de menús y planes de alimentación adaptados a las características de las colectividades a las que van destinados.
- Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

IV. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES

UNIDAD I- CONCEPTOS GENERALES DE ADMINISTRACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

CAPACIDAD: Conoce los conceptos básicos de la administración y la administración de servicios de alimentos.

Concepto general de Administración. Enfoques y teorías administrativas. Principios de administración.

Servicio de alimentación institucional. Concepto. Evolución. Historia. Situación actual y tendencias en los Servicios de alimentos. Organigramas de los distintos tipos de servicios de alimentación. Descripción de tipos de servicios de alimentos.

UNIDAD II - PLANTA FÍSICA y EQUIPAMIENTOS.

CAPACIDAD: Maneja las áreas físicas como están estructuradas dentro de servicio de alimentos, así como también identifica tipos de equipamientos a ser utilizados

Áreas que componen la planta física. Análisis de cada una de ellas. Características físicas (arquitectura). Organización espacial y circulatoria; dimensiones, flexibilidad de uso, crecimiento. Elementos a tener en cuenta en el diseño de la Planta física, determinación de los espacios de cada una de las áreas que lo componen.

Ubicación del equipamiento en las diferentes áreas del servicio. Tipos de materiales de los equipamientos según normas. Capacidad de producción, multiplicidad de usos,

funcionalidad, energía y materiales de construcción. Formas de controlar el mantenimiento. Planeación y renovación de Equipos.

UNIDAD III - ORGANIZACIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

CAPACIDAD:Identifica la organización en los servicios de alimentos y comprende las particularidades de cada uno.

Tipos de servicios. Servicios Centralizados, semi-centralizados y descentralizados: ventajas y desventajas. Usinas de Alimentación dentro y fuera del establecimiento; concepto.

Servicios de Catering, Cafetería, Buffet, Bar, Restaurante, Hoteles: conceptos.

La Autogestión y la Tercerización del servicio de alimentación: conceptos y elementos para la toma de decisión. El Servicio de Alimentación como empresa.

UNIDAD IV - ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL

CAPACIDAD:Distingue la organización del personal dentro del servicio de alimento y cuales son las funciones que cumplen cada uno de ellos, las normativas y leyes vigentes

Personal Definición. Organización de las actividades del recurso humano en las distintas modalidades de gerenciamiento de los Servicios de Alimentación.

Manual y normas de procedimientos. Elementos a tener en cuenta en la elaboración de los mismos. Diferentes tipos y modelos de manuales.

Relaciones humanas y laborales. Legislación Vigente: Organización gremial y Asociaciones Profesionales.

UNIDAD V - SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

CAPACIDAD:Conoce todo lo relacionado con los sistemas de gestión de inocuidad, funciones que cumplen los manipuladores de alimentos.

Calidad. Concepto de calidad total. Supervisión. Evaluación. Higiene y seguridad alimentaria. Programa Nacional de Garantía de calidad en áreas de alimentación.

Control de calidad: determinación de estándares de calidad en toda la línea de producción.

Manipuladores de alimentos. BPM. Implementación del sistema de análisis, de riesgos y puntos críticos de control en los sistemas de Servicios de alimentación. Factores de riesgo para el trabajador en las áreas de producción y servicio de comidas.

UNIDAD VI - PLANIFICACIÓN DE MENÚS

CAPACIDAD: Diseña menús para una población determinada. Selecciona los tipos de alimentos y las técnicas culinarias. Maneja todo lo relacionado con la elección de los alimentos. Factores a tener en cuenta al diseñar.

Factores a tener en cuenta: - propios de los alimentos y sus combinaciones, - según las características de la institución.

Métodos para su planificación. Características y ventajas de cada uno de ellos. Alimentación en épocas de crisis. Emergencia Alimentaria.

Tipos de menús. Menú fijo, Menú a elección, Menú a la carta Evaluación de menús. Ciclo de menús: ventajas y planificación.

Elaboración de la ficha técnica. Estandarización de recetas. Manual de procedimientos.

UNIDAD VII – COMPRAS Y COSTOS

CAPACIDAD: Compara y clasifica todo lo relacionado a la compra de insumos sean estas materias primas como afines. Describe sobre la gestión de compras y costos de proveedores.

Gestión: - Análisis del mercado y proveedores (disponibilidad de alimentos, tipo de proveedores en función al nivel que ocupan en la escala de comercialización).

- Análisis de los métodos y sistemas de compra: *) Métodos: unitario y colectivo. Características y ventajas de cada uno. *) Sistemas de compra: directa, licitación pública, privada. Características. Ventajas y desventajas de cada uno.

- Determinación de la calidad de alimentos a comprar: especificaciones, factores a tener en cuenta para su elaboración. - Determinación de la cantidad de alimentos a comprar. Racionamiento alimentario para distintos tipos de instituciones.

Costos;

Factores que afectan el control de costos. Ración Completa y ración servida: costos. Presupuestos de partida del control de costos. Costos directos e indirectos.

UNIDAD VIII - SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DESTINADO A POBLACIÓN ESPECÍFICA.

CAPACIDAD: Compara los tipos de servicios de alimentación y sus características generales.

Instituciones de salud (hospitales, sanatorios, etc.).

Escuelas.

Hogares de ancianos.

Lactario.

Empresas de Cattering. Características de cada tipo.

V. BIBLIOGRAFÍA

BÁSICOS:

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, Cremonesi Japur Camila. 2015. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. 1ra edición. Rio de Janeiro. Brasil. Guanavara Kooná.
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