



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

RESOLUCION - CD - Nº 420/06

Salta, **15 NOV 2006**
Expediente Nº 183/00.

VISTO:

Las presentes actuaciones mediante las cuales, la Coordinadora del Proyecto de Articulación de la Licenciatura en Nutrición con el Instituto Gral. San Martín, Nut. Patricia Cristina Moreno, remite para aprobación los siguientes programas: Evaluación del Estado Nutricional, Epidemiología Nutricional, Administración de Servicios de Alimentación, Dietoterapia del Adulto, Nutrición y Dietoterapia Pediátrica, Salud Materno Infantil y Nutrición en Salud Pública; y,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 6º de la Resolución – CD – Nº 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 Nº 207/06, aconseja aprobar los programas propuestos.

Que el tema es analizado por el cuerpo en la Sesión Ordinaria Nº 13/06, y aprueba el despacho de Comisión.

POR ELLO;

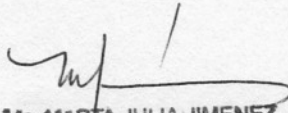
EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
(En Sesión Ordinaria Nº 13/06 del 05/09/06)

RESUELVE :

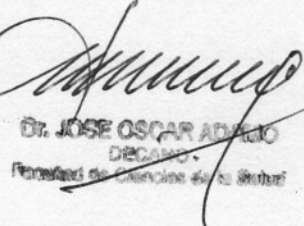
ARTICULO 1º.- Tener por aprobado el Programa “ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION” correspondiente al Plan de Estudios del Primer Ciclo: Trayecto de Actualización Disciplinar de Articulación de la Licenciatura en Nutrición, (Resolución CS Nº 356/04), el que obra como ANEXO I de la presente .

ARTICULO 2º.- Hágase saber y remítase copia a: Nut. Patricia Cristina Moreno, docente responsable, Dpto. Alumnos y siga a la Dirección Administrativa Académica – Departamento Docencia de esta Facultad a sus efectos.

D. A. A.
 ta
 MAJ


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




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



Universidad Nacional de Salta

Facultad de Ciencias de la Salud

Avda. Bolivia 5150 - A4402FDO SALTA

Tel. Fax 0387-4255456

Tel. 0387-4255404/332/330

RESOLUCIÓN -CD- Nº

420/06

SALTA,
Expediente Nº 183/00

15 NOV 2006

ANEXO I

PROGRAMA ANALITICO

CARRERA: LICENCIATURA EN NUTRICIÓN - 1er. CICLO- INSTITUTO SUPERIOR
GRAL. SAN MARTÍN - ROSARIO

SEMINARIO: ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DOCENTE RESPONSABLE: NUT. PATRICIA MORENO

HORAS TOTALES: 50 HORAS

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 y 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.



Universidad Nacional de Salta

Facultad de Ciencias de la Salud

Avda. Bolivia 5150 – A4402FDO SALTA

Tel. Fax 0387-4255456

Tel. 0387-4255404/332/330

RESOLUCIÓN –CD- Nº

420/06

SALTA, 15 NOV 2006
Expediente Nº 183/00

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.
- b. Planificación del menú: el menú como base de 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.

Unidad III: Servicios de Alimentación Hospitalaria

- a. Las áreas de producción y dietoterapia o nutrición clínica.
- b. Atención del paciente internado.
- c. Regímenes tipo y manual de Tipificación de regímenes.
- d. Identificación y distribución de regímenes en sala
- e. El menú normal y sus variantes.
- f. Registro de uso básico.
- g. Coordinación interna y externa.
- h. Atención del paciente ambulatorio.

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. 2004.

De consulta para ampliar:

- Birchfield, John C. "Manual de Operaciones para el Servicio de Alimentos. Guía para hoteles, restaurantes e instituciones" DIANA Técnico. México. 1986.



Universidad Nacional de Salta

Facultad de Ciencias de la Salud

Avda. Bolivia 5150 – A4402FDO SALTA

Tel. Fax 0387-4255456

Tel. 0387-4255404/332/330

RESOLUCIÓN –CD- Nº

420/06

15 NOV 2006

SALTA,
Expediente Nº 183/00

- Brooks Wetst, B. Et al, "Servicio de Alimentos en Instituciones". OPS/OMS. Publicaciones Científicas Nº 270.
- Dennler, Louise. "Preparación de Alimentos" Curso de Estudio. Ed. Glenn S.A. Buenos Aires. 1975.
- Eshabach, C. "Administración de Servicios de Alimentación". México. Ed. DIANA. 1983.

CONDICIONES PARA OBTENER LA REGULARIDAD Y/O PROMOCIONALIDAD

El Seminario podrá aprobarse por régimen de promoción o por examen final en condición de alumno regular.

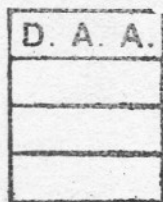
Requisitos de promocionalidad:

- 85 % de asistencia a instancias presenciales
- 85% de aprobación de los trabajos prácticos, que el profesor indique hacer como actividad previa o posterior al módulo o que se desarrollen durante la instancia presencial.
- Monografía final aprobada con una nota mínima de siete
- Esa monografía tendrá una posibilidad de recuperación

Condiciones de regularidad:

Idénticas que las enumeradas para la promocionalidad, excepto que la monografía puede ser aprobada con una nota mínima de cuatro.

El examen final será escrito y el alumno tendrá tres posibilidades de rendir examen final del seminario.



[Signature]
LIC. MARTA JULIA JIMENEZ
SECRETARIA
Facultad de Ciencias de la Salud



[Signature]
Dr. JOSE OSCAR ADAMO
DECANO
Facultad de Ciencias de la Salud