



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **238-18**

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

VISTO: Las presentes actuaciones , mediante las cuales se tramita la aprobación del programa de la asignatura " **ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN** " de la Carrera de Nutrición correspondiente al Plan de Estudios 2014; y,

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Carrera de Nutrición, emite el informe correspondiente a fs. 667.

Que el programa elevado por la Lic. MAYORGA, Meri, cumple con los requisitos establecidos por el Reglamento de Planificación obligatoria (Resoluciones Internas N° 516/95 y 225/02)

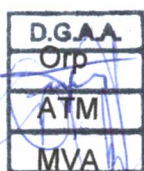
POR ELLO: y en uso de las atribuciones que le son propias y atento a lo aconsejado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina de éste Cuerpo mediante Despacho N° 381/17.

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
(En su Sesión Ordinaria N° 19/17 del 05/12/17)

RESUELVE

ARTICULO 1º: Tener por aprobado el programa de la asignatura " **ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN** " de la Carrera de Nutrición, correspondiente al Plan de Estudios 2014, el que como ANEXO I, forma parte de la presente de la presente resolución.

ARTICULO 2º: Hágase saber y remítase copia a: Comisión de Carrera de Nutrición, Lic. MAYORGA Meri y siga a la Dirección General Administrativa Académica - Dirección de Alumnos de esta Facultad a sus efectos.



LIC. MARIA JULIA RIVERO
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa



Lic. María Silvia Forsyth
Decana
Facultad de Ciencias de la Salud - UNSa



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **238-18**

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

PROGRAMA ANALÍTICO

CARRERA: NUTRICIÓN

ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

PLAN DE ESTUDIOS: 2014 Res. CS N° 583/17

UBICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS: 4° año

RÉGIMEN DE CURSADO: Anual

CARGA HORARIA SEMANAL: 4 (cuatro horas), distribuidas en 2 (dos horas de clase teórica) y 2 (dos horas de trabajo práctico). **TOTAL:** 120 (ciento veinte horas)

REQUISITOS PARA EL CURSADO:

Para cursar, tener Regularizadas las materias de 2° año y Educación Alimentaria y Nutricional, Dietoterapia y Práctica Hospitalaria del Adulto, Técnica Dietoterápica, Economía Alimentaria y Principios de Administración. Según Res. CS N° 581/14.

Para rendir, tener Aprobadas las materias de 2° año y Educación Alimentaria y Nutricional, Dietoterapia y Práctica Hospitalaria del Adulto, Técnica Dietoterápica, Economía Alimentaria y Principios de Administración. Según Res. CS N° 581/14.

REGIMEN DE CORRELATIVIDAD: Las materias de 2° año y Educación Alimentaria y Nutricional, Dietoterapia y Práctica Hospitalaria del Adulto, Técnica Dietoterápica, Economía Alimentaria y Principios de Administración.

DOCENTE RESPONSABLE: Lic. Meri Mayorga

EQUIPO DOCENTE:

DOCENTE	CATEGORÍA	DEDICACIÓN
Silvia Mónica Camacho	J.T.P.	Semiexclusiva
Soledad Marilina E. Yapura	J.T.P.	Semiexclusiva
Romina Débora Marquez	J.T.P.	Simple

AF
[Firma]



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

238-18

Salta, 19 ABR 2018
Expediente N° 12.674/13

FUNDAMENTACION DE LA IMPORTANCIA DE LA ASIGNATURA EN EL PLAN DE ESTUDIOS:

El Perfil Ocupacional del Plan de Estudios, se refiere al profesional Nutricionista en el rol de Administrador de un Servicio de Alimentos, que sea capaz de: administrar, gestionar y auditar unidades técnicas de producción y servicios de comidas normales y/o dietoterápicas, con el objeto de brindar atención alimentaria nutricional a la población que asisten.

Por lo tanto esta asignatura, orienta su proceso de enseñanza-aprendizaje a la formación de administradores o gerentes, capaces de prosperar en un medio competitivo, cambiante continuamente y que exige anticiparse a los hechos, donde se apliquen principios científicos de la administración, a un Servicio de Alimentación Institucional o Comercial. Utilizando métodos de gestión adecuados, como la gestión de la calidad total, uno de los más fuertes y movilizadores de personas, para implementar cambios de cultura dentro de una institución u organización, que involucra a todos los actores, en el logro de un objetivo común: la satisfacción del comensal.

Se planteará, que para los tiempos actuales, es un gran reto la mejora de la eficiencia de los Servicios de Alimentación, mediante la profesionalización del trabajo administrativo con personal eficiente, eficaz; lo que significa dominar un marco teórico administrativo que de las bases para establecer principios científicos técnicos aplicados a la Administración de Servicios y Empresas de Alimentación. Otro gran desafío es, que los Servicios de Alimentación Comerciales cada día se expanden mas, a pesar de ser distintos todos los Servicios de Alimentación comparten objetivos comunes, la Producción y Distribución de alimentos con característica de calidad a un costo razonable y controlado, si bien las perspectivas son distintas, los esquemas operativos de organización son iguales que los Servicios de Alimentación Institucionales.

La asignatura contribuye en forma específica, desarrollando la planificación, organización, dirección y control de Servicios de Alimentación; haciendo énfasis en las etapas del Proceso de Operaciones para la Producción de un Producto/Servicio a ofrecer, esquema operativo aplicable tanto para colectividades sanas, como en colectividades enfermas, donde este Proceso de Operaciones estará soportado por la Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, Infraestructura y Equipamiento y la Gestión de las Personas. Aplicando técnicas y herramientas de gestión adecuadas, promoviendo la mejora continua de los procesos en cada una de las etapas del esquema operativo, según el tipo de Servicio de Alimentación que se trate.

Así, le corresponde a Administración de Servicios de Alimentación, formar alumnos

[Firma manuscrita]



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

238-18

Salta, 19 ABR 2018
Expediente N° 12.674/13

que adquieran conocimientos, desarrollen habilidades y destrezas, para asumir y enfrentar los desafíos en el área, con éxito y compromiso. De modo que su calificación le permita actuar de manera eficiente en Servicios de Alimentación Institucionales y Comerciales.

OBJETIVOS

General:

Lograr que los alumnos adquieran destrezas y habilidades para desempeñarse en servicios de alimentación para comensales sanos y enfermos, en diferentes momentos biológicos, comprendiendo el proceso de operaciones de la producción de comidas, la aplicación de herramientas de gestión y procesos de mejora continua, en el marco de los sistemas de calidad e inocuidad de las comidas, con la finalidad de obtener la satisfacción integral de los comensales.

Competencia:

Al finalizar el período de aprendizaje el alumno será capaz de formular un “Proyecto de Servicio de Alimentación”, tendiente a optimizar el funcionamiento de un servicio de alimentación institucional o un servicio de alimentación comercial, fundamentando para cada actividad los aspectos teóricos que la sustentan y la factibilidad de realización dentro las limitaciones que impone una situación hipotética (caso proporcionado por la cátedra) o real.

Objetivos específicos:

Que el alumno sea capaz de:

- Describir al “Servicio de Alimentación Institucional”; desde su perspectiva histórica y situación actual; formular los objetivos, y enumerar las funciones, siendo capaz de aplicar los conceptos a una situación particular.
- Interpretar los modelos de gestión empleados en servicios de alimentación institucionales.
- Identificar los aspectos significativos de las especificaciones técnicas a establecer en los contratos a terceros.
- Formular el diseño de la investigación conducente a construir el “Perfil del Comensal” e interpretar los resultados.
- Describir el producto – servicio a ofrecer para satisfacer las necesidades de los comensales.
- Identificar los tipos de planes de menú, proponer el más adecuado a cada situación particular.
- Elaborar un plan de menú cíclico y realizar la verificación de aportes nutritivos y costos.
- Calcular la cantidad de alimentos a comprar, estableciendo las especificaciones de calidad.

MF



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

238-18

19 ABR 2018

Salta,
Expediente N° 12.674/13

- Describir las reglamentaciones vigentes para la compra en instituciones del estado.
- Confeccionar la Guía del Procedimiento de Recepción.
- Identificar las condiciones adecuadas para el almacenamiento de alimentos perecederos y semi - perecederos y disponer el control de stock.
- Describir los diferentes sistemas de producción de comidas.
- Diseñar el proceso de elaboración de comidas proponiendo la forma de estandarizar recetas, porciones y los controles a realizar.
- Explicar los sistemas de distribución de comidas al comensal, indicando las ventajas y desventajas de cada uno.
- Identificar las herramientas de gestión a aplicar en cada una de las etapas del proceso de operaciones de la producción de comidas.
- Entender en la atención dietoterápica del paciente internado y ambulatorio en las instituciones para el cuidado de la salud.
- Describir el proceso de operaciones de un servicio de atención dietoterápica.
- Definir Régimen Tipo y establecer las características de los regímenes tipo a ofrecer por un servicio de dietoterapia.
- Explicar la problemática de la alimentación de lactantes institucionalizados.
- Calcular el costo de la Unidad de Producción y explicar los componentes del costo.
- Describir los requisitos de infraestructura y equipamiento de los establecimientos elaboradores de comidas.
- Establecer los requisitos de higiene para el personal y las materias primas.
- Reconocer los requisitos para los cargos de personal profesional y no profesional.
- Describir las funciones relacionadas con selección y desarrollo de personal.
- Reflexionar sobre conflictos de personal, la comunicación y la negociación como método de intervención posible.

CONTENIDOS

Unidad I: El Servicio de Alimentación Institucional

Concepto. Evolución histórica, situación actual y tendencias en los servicios de alimentación. Objetivos y Funciones. Modelos de gestión de servicios de alimentación institucionales: autogestión y contratación de terceros. Ventajas y desventajas del servicio tercerizado. El pliego de bases y condiciones para la contratación. Coordinación de actividades entre la institución y la empresa contratada. Controles y evaluación de la prestación.

Unidad II: Bases para la planificación de un servicio de alimentación institucional

Las decisiones básicas para la prestación de un servicio: Por que? Para qué? Para quienes? Qué? Cómo? Quienes? Con que? Donde?
a. El perfil del comensal: concepto; la investigación del perfil. Interpretación de los resultados e identificación de las necesidades a satisfacer. (para quien)

BF
AS



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

238-18

19 ABR 2018

Salta,
Expediente N° 12.674/13

- b. El perfil de la institución: decisiones políticas y técnicas. Recursos financieros, humanos, planta física, equipamiento (donde).
- c. El producto- servicio a ofrecer: definición. Cartera y Carta de servicios. Diferencias. (qué)
- d. Sistemas de servicios de alimentación: tipos, definición. (como)

Unidad III: El Proceso de Operación en un Servicio de Alimentación Institucional

- a. Tipos de Planes de producto / servicio (Plan de Menú). Factores a considerar en la formulación. Verificación de aportes nutritivos y costo preliminar. Aprobación definitiva. Herramientas de Gestión: Plan de Menú - Lista de Cotejo.
- b. Abastecimiento: compra de alimentos, determinación de calidad y cantidad, especificaciones. Reglamentaciones vigentes en instituciones del sector público. Herramienta de Gestión: Solicitud de Compra. El procedimiento de recepción. Herramienta de Gestión: Guía del Procedimiento de Recepción. Requisitos para el almacenamiento. Control del movimiento de alimentos. Metodología. Herramientas de Gestión: Ficha de Control de Stock.
- c. Producción: Estandarización de Recetas y Porción Estándar. Métodos de Producción. Controles y registros de producción. Herramientas de Gestión.
- d. Distribución y Servicio: características, elementos del servicio, modalidades para la distribución y atención a comensales sanos y enfermos internados. Herramientas de Gestión.
- e. El servicio de alimentación en instituciones para el cuidado de la salud. Características. Objetivos. Funciones. Manual de Tipificación de regímenes. Atención del paciente internado: actividades. Registros de uso básico. Normas. Coordinación interna y externa. Atención del paciente ambulatorio.
- f. El servicio de alimentación para lactantes: el lactario; centros de lactancia materna, bancos de leche humana. Procesos de Operaciones. Legislación vigente.
- g. Evaluación de la satisfacción del comensal. Estudios de satisfacción.
- h. Sistema de Control de Costos. Sistema de Contabilidad Costos. Costo de la unidad de producción: componentes del costo de la ración; Metodología para el cálculo.

Unidad IV: Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Buenas prácticas de manufactura. H.A.C.C.P.: Su aplicación en servicios de alimentación.

- a. condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos elaboradores de alimentos: planta física y equipamiento
- b. programa de higiene y desinfección
- c. normas de higiene del personal. Seguridad para el personal.
- d. higiene de las materias primas.
- e. controles del proceso y documentación

[Firma manuscrita]



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

238-18

19 ABR 2018

Salta,
Expediente N° 12.674/13

f. manual de procedimientos para la implementación del sistema de inocuidad de alimentos

Unidad V: Gestión de las personas

Modelos de organización del servicio de alimentación. Funciones de personal: captación, requisitos para los cargos, selección, capacitación y evaluación de personal. Gestión de conflictos.

PROGRAMA DE TRABAJOS PRACTICOS

T.P.N°	TEMA
1	Cálculo del valor nutritivo y el costo preliminar de un plan de menú con Hoja de cálculo Excel.
2	Sistemas de gestión de servicios de alimentación institucionales: Contratación de terceros.
3	Servicios de alimentación: los interrogantes básicos de la planificación inicial.
4	Investigación del perfil del comensal.
5	Producto-Servicio a ofrecer: Cartera de servicios y Carta de Servicios.
6	El Plan de menú cíclico: formulación, verificación de aportes nutritivos, costo preliminar y aprobación final.
7	Especificaciones de calidad para la compra de alimentos.
8	La guía del procedimiento de recepción.
9	Las condiciones del almacenamiento y el control de stock.
10	La elaboración de comidas: procedimientos, métodos, controles, registros.
11	Evaluación de la satisfacción del comensal.
12	Cálculo del costo de la unidad de producción en un servicio de alimentación hospitalario.
13	Manual de tipificación de regímenes.
14	Indicación del régimen al paciente internado.
15	Registros de uso básico en un servicio de alimentación hospitalario.
16	Lactario. Centro de lactancia materna. Banco de leche humana.
17	B.P.M.: Planta Física, Equipamiento, Personal, Materias Primas. Norma IRAM 14201 y 14300.
18	Planta Física y Equipamiento.
19	Selección de Personal.
20	Resolución de conflictos.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **238-18**

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

METODOLOGÍA:

La metodología de la materia implica el desarrollo de actividades teóricas-prácticas, aplicando el aprendizaje combinado y como estrategia de trabajo, la técnica grupal participativa.

Considera instancias presenciales y semipresenciales, con encuentros donde se orientará a los alumnos sobre **contenidos teóricos** que deben aplicar y conocer sobre el proceso de operaciones durante la producción de comidas y actividades prácticas grupales e individuales.

Los **trabajos prácticos presenciales**, se desarrollarán en un módulo semanal de dos horas de duración, los alumnos estarán organizados en Comisiones, disponen con anticipación de una Guía de Trabajos Prácticos, presentando las actividades previas a realizar y la entrega de un informe final. En los trabajos prácticos áulicos se utilizarán la resolución de casos problema, guías de estudios, cuestionarios escritos, estudio de casos, visitas de observación, lecturas programadas, elaboración de informes y exposición oral de trabajos.

En los **trabajos prácticos virtuales**, se trabajara los recursos: etiquetas, carpeta de archivos, enlace a página web externa, libro virtual y en actividades se seleccionará: foro de presentación, foro consulta, foro de debate sencillo, subir un archivo, galería de producciones, cuestionario de evaluación, glosario. Luego de la inscripción en el Aula Virtual, el alumno encuentra toda la organización de la cátedra.

La **práctica en servicios de alimentación**, se planificara considerando la problemática que plantean los servicios de alimentación de instituciones públicas existentes en la ciudad de Salta, Comedor Universitario y los existentes con una organización que responda a los modelos factibles de obtener experiencia de valor.

EVALUACIÓN

Desde el interés de desarrollar la experiencia, se promoverá una evaluación donde el alumno vivencie el compromiso con los principios científicos técnicos aplicados a la Administración de Servicios de Alimentación, de comprender los procesos de operaciones y con los resultados logrados por los alumnos, analizar y validar las estrategias metodológicas utilizadas.

Se planteará la evaluación formativa, donde se valorará conocimientos, actitud hacia el trabajo, capacidad de análisis, participación, clima de trabajo y responsabilidad en la organización, ejecución y presentación de trabajos.

Las instancias son: evaluación diagnóstica inicial, evaluación de proceso, evaluación integradora, evaluación de la asignatura y evaluación final.

[Firmas manuscritas]



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **238-18**

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

La **evaluación diagnóstica inicial**, al inicio el año lectivo, se realizará un cuestionario virtual para identificar conocimientos, características de los alumnos, situación curricular, expectativas, habilidad para el manejo de herramientas informáticas, disponibilidad de PC y acceso a Internet.

cuestionario virtual para identificar conocimientos, características de los alumnos, situación curricular, expectativas, habilidad para el manejo de herramientas informáticas, disponibilidad de PC y acceso a Internet

La **evaluación de proceso** se realizará durante todo el año lectivo en forma constante, a través de los trabajos prácticos, exámenes parciales, la formulación del proyecto de servicio de alimentación. En los trabajos prácticos se realizará una evaluación de tareas previas solicitadas: esquema conceptual, preguntas de auto comprensión de textos, elaboración de presentaciones, luego se evaluará el desarrollo de las consignas y la presentación del informe grupal, según criterios establecidos para cada trabajo practico. Los exámenes parciales son 4 (cuatro); los 3 (tres) primeros con sus respectivos recuperatorios, se elaboran consignas sobre desarrollo escrito de temas, cuestionarios estructurados o no y la formulación de un proyecto de servicio de alimentación, que tiene valor como 4° (cuarto) parcial.

La **evaluación integradora**, considera el desarrollo de trabajos prácticos virtuales de autoevaluación o integradores al finalizar cada tema del programa y la formulación de un proyecto de servicio de alimentación. Para la instancia integradora de elaborar un proyecto de servicio de alimentación, se entregará una consigna grupal y los alumnos deberán concluir con presentación oral de un informe final.

La **evaluación de la asignatura**, se efectuará al finalizar el cursado sobre los diferentes aspectos de su desarrollo, se motivará a los alumnos a completar un cuestionario en forma escrita y anónima. Se describen variables sobre los trabajos prácticos y la practica en servicios de alimentación.

La **Evaluación Final**, para alumnos regulares se realizará una evaluación oral sumatoria y para alumnos libres, una evaluación oral con resolución de casos y conceptos teóricos.

CONDICIONES PARA OBTENER LA REGULARIDAD

- Todas las correlativas regularizadas.
- Asistencia y aprobación del 85% de los trabajos prácticos virtuales y presenciales.
- Asistencia y aprobación del 100% de la práctica en servicios de alimentación.
- Aprobación de los 4 parciales y sus respectivos recuperatorios, con calificación mínima de 6 (seis).

AF
DMS



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

238-18

19 ABR 2018

Salta,
Expediente N° 12.674/13

CONDICIONES PARA OBTENER LA PROMOCIONALIDAD

- Todas las correlativas aprobadas.
- Asistencia al 85% de las clases teórico – prácticas.
- Aprobación del 85% de los trabajos prácticos presenciales y virtuales.
- Asistencia al 100% de los trabajos prácticos.
- Asistencia y aprobación del 100% de la práctica en servicios de alimentación.
- Aprobación de los 4 parciales con calificación mínima de 7 (siete), en primera instancia y no hay recuperación.
- Aprobación del trabajo final individual.

CONDICION PARA RENDIR COMO ALUMNO LIBRE

El alumno que optará por rendir la materia mediante examen final en condición de libre, deberá presentarse en la cátedra, con 24 horas hábiles de anticipación a la fecha que establezca el llamado a examen, en dicha oportunidad se le comunicará la consigna que deberá resolver el día del examen o traer resuelta. Ese día deberá defender lo realizado y en caso de ser aprobado pasará a la instancia de preguntas orales.

BIBLIOGRAFIA:

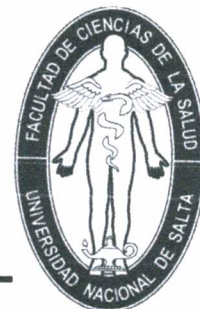
- Acosta M. N. y Cols. Herramientas para la gestión de servicios de restauración colectiva. Univ. de la República. Escuela de Nutrición y Dietética. Uruguay 2013.
- Acosta, R.S. Saneamiento Ambiental e higiene de los alimentos. 1ª. Edición. Brujas, Córdoba. 2008.
- Araluce Letamendía, M del M. Empresas de restauración alimentaria, Un sistema de gestión global. Ed. Díaz de Santos, Madrid .2000.
- Birchfield, John C. Manual de Operaciones para el Servicio de Alimentos. Guía para hoteles, restaurantes e instituciones. DIANA Técnico. México. 1986.
- Brooks West, B. y Cols. Servicio de Alimentos en Instituciones. OPS/OMS. Publicación Científica N° 270.
- Cuervo Zapatel M. y Ruiz de las Heras de la Hera A. Alimentación Hospitalaria. Tomos II. Ed. Díaz de Santos. Madrid, 2004.
- De Zuani E. Introducción a la Administración de Organizaciones. Valletta Ediciones. 2005.
- De Zuani E y cols. Gestión de la calidad en el Sector Público. Nuevas formas de organizar el trabajo. Fac Cs. Económicas, Jurídicas y Sociales. UNSa. 1º Edición 2001.

RF
CNS



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **238-18**

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

- 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 Garrahan. Manual de Calidad. Plan y Sistema HACCP-Calidad. Área Alimentación. 2001.
- Guerrero Ramo C. I. Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. w Hill. 2001.
- IUSC. Centro de estudios superiores. Foro Europeo. Organización de servicios de alimentación. España.
Leites E. El Control de Costos en los Servicios de Alimentación y Nutrición Hospitalarios. Edit. Oficina del Libro AEM. Uruguay. 1996
- Leites E. Aspectos Higiénicos-Sanitarios en los Servicios de Alimentación y Nutrición. Edit. Oficina del Libro AEM. Uruguay. 1995.
- 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.
- Martínez Hernández, A; Astiasarán Anchía, I; Muñoz Hornillos, M, Cuervo Zapatel, M. Alimentación Hospitalaria. Tomos I. Ed. Díaz de Santos. Madrid, 2004.
- Martínez Barbosa g. y Salazar Jaramillo M° I y Sierra Botero S. Guía de Evaluación de la Satisfacción del Usuario/Cliente de los Servicios de Alimentación. Tomo II. Universidad Antioquia. Escuela Nutrición y Dietética. Colombia. 1998.
- Moreno P; Mayorga M. Administración de Servicios de Alimentación. 1° Edición. Año 2010.
- Ministerio de Salud Pública. Secretaria 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 con Servicio Tercerizados de Provisión de Raciones. Áreas Operativas de la Capital de la Provincia Salta. Salta. 2001.
- Ministerio de Salud Pública. Secretaria 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 dependiente de Áreas Operativas del Interior Provincia de Salta. Salta. 2002 y Actualización 2012.
- 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 Áreas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales. Res.Ministerial N° 1674/2007.
- National Institute for the Food Service Industries. Manejo Higiénico de Víveres. Manual para supervisores de restaurantes, hoteles, instituciones y comedores industriales. Ed.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456




RESOLUCION -CD- N° **238-18**

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

- Limusa. México. 1976.
- OPS. PROAHSA. Manual de Organización y Procedimientos Hospitalarios. Pag. 323 a 343.
- Serra, R y Kastika, E. Re-Estructurando Empresas. Las Nuevas Estructuras de Redes para Diseñar las Organizaciones del Próximo Milenio. Ed. Macchi. Buenos Aires. 1994.
- Tejada, Blanca Dolly. Administración de Sistemas de Servicios de Alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Ed. Universidad de Antioquia. Colombia. 2° Ed. 2006.
- 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. 1° Ed. 1990.
- Vázquez, Marisa B. y Witriw, Alicia M. Modelos Visuales de Alimentos y Tablas de relación peso Volumen. 1° Ed. 1997.




LIC. MARIA JULIA RIVERO
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNCSa




Lic. María Silvia Forsyth
Decana
Facultad de Ciencias de la Salud - UNCSa