

PRESIDENCIA ROQUE SÁENZ PEÑA, 28 de octubre de 2013

RESOLUCIÓN N° 143/13 – C.D.C.B. y A.

VISTO:

El Expediente N° 01-2013-02302, iniciado por la Lic. Guillermina GALARZA, medio por el cual eleva el Programa de la Asignatura: “Gestión de Servicios de Alimentación” correspondiente a la Carrera Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional del Chaco Austral, para su aprobación; y

CONSIDERANDO:

Que el mencionado Programa se ajusta a los contenidos mínimos y carga horaria de la citada carrera;

Que se consideran adecuados los objetivos, métodos pedagógicos, métodos de evaluación, programa analítico y bibliografía que forman parte de la propuesta;

Que analizadas las actuaciones, el Consejo Departamental opina que lo solicitado se encuadra con lo establecido por el Reglamento Académico de Alumnos;

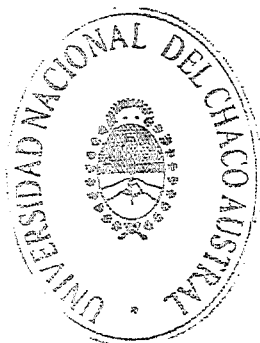
Lo aprobado en sesión de la fecha;


POR ELLO:


**EL CONSEJO DEPARTAMENTAL
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS Y APLICADAS
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL
RESUELVE:**

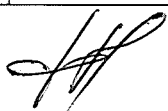
ARTICULO 1°. Aprobar el Programa de la Asignatura: “**GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**” que corresponde a la carrera **Licenciatura en Nutrición**, del Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional del Chaco Austral, y que como Anexo Único forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°. Regístrese, comuníquese a la Lic. Guillermina GALARZA, y a las Áreas correspondientes. Cumplido, archívese.




MG. ING. JOSÉ SERGIO FERNÁNDEZ
Director del Departamento
Ciencias Básicas y Aplicada

 UNCAUS UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL		GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Resolución N° 143/13 – C.D.C.B.yA. ANEXO	
Departamento		Ciencias Básicas y Aplicadas	
Carga Horaria: 75 horas		Programa vigente desde: 2013	
Carrera		Año	Cuatrimestre
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN		Cuarto	Segundo
CORRELATIVA PRECEDENTE (*)		CORRELATIVA SUBSIGUIENTE (*)	
Asignaturas		Asignaturas	
Para cursar		Para rendir	
Regularizada	Aprobada	Aprobada	
-Evaluación Nutricional	-Economía Alimentaria	-Evaluación Nutricional	
		-Políticas Alimentarias -Tecnología Alimentaria -Prácticas Profesionales	
DOCENTES:		Lic. Guillermina GALARZA	
OBJETIVOS:		<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir habilidades para planificar, organizar, dirigir, supervisar, evaluar, asesorar y auditar el funcionamiento de servicios de alimentación para comensales sanos y enfermos, en diferentes momentos biológicos. • Comprender el proceso productivo, en el marco de los sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos, con la finalidad de obtener la satisfacción integral de los comensales. 	
CONTENIDOS MÍNIMOS:		Planificación del servicio. Misión, visión y funciones. Organigrama. Diseño de la planta física, equipamiento, recursos humanos. Costos y presupuestos. Sistema de contrataciones y compras. Administración de recursos. Control de gestión y evaluación. Organización y diseño de las prestaciones: bienes y servicios. Normas de bio-seguridad. Sistema de calidad.	
MÉTODOS PEDAGÓGICOS:		Clases teóricas, actividades de aula y trabajos prácticos. Se utilizara presentaciones en powerpoint.	
MÉTODOS DE EVALUACIÓN:		Se aplicara Reglamentación Vigente	
PROGRAMA ANALÍTICO:		UNIDAD I: SUBSISTEMA PLANTA FÍSICA. SUBSISTEMA EQUIPAMIENTO. Definición. Organización y Sectorización. Líneas de Producción: primarias y secundarias. Simbología. Equipamiento: unidades de control, unidades de conservación, unidades de trabajo mecánico, unidades de cocción, equipo menor, unidades de distribución, unidades de servicio. Simbología. Sistema de administración.	
		UNIDAD II: RECURSOS HUMANOS. Organigrama. Manual de funciones. Dotación. Descripción de cargos. Selección de personal. Capacitación, supervisión y evaluación. Planilla de rotación del personal.	




RESOLUCIÓN N° 143/13 – C.D.C.B.yA.

<p>PROGRAMA ANALÍTICO:</p>	<p>UNIDAD III: SUBSISTEMA DE MERCADEO. Diseño de listas de comidas. Factores intervinientes. Estandarización de recetas. Planilla de ajuste. Sistema de producción. Sistema de distribución.</p> <p>UNIDAD IV: SUBSISTEMA DE COMPRA DE ALIMENTOS. Factores intervinientes. Intervalo. Planilla de compras. Especificaciones técnicas. Método y sistema de compras. Selección de proveedores. Recepción y almacenamiento. Costos: planilla y componentes.</p> <p>UNIDAD V: SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Buenas prácticas de manufactura (BPM). Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Etapas de aplicación. Manejo Integral de Plagas.</p> <p>UNIDAD VI: ORGANIZACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. Servicio de Alimentación Asistencial: manual de dietas, registros. Escolar. Meriendas reforzadas. Jardín Maternal. Comedor Industrial. Emergencia.</p>
<p>BIBLIOGRAFÍA:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lloret, I.; Montes, E.; López, M. Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Ed. Díaz de Santos. España. 2005. • Ministerio de Salud y Acción Social. Secretaria de Programas de Salud. Programa Nacional de Garantía de la Calidad de la Alimentación Médica. Normas de Organización y Funcionamiento de las Áreas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales. Res. Ministerial N° 168/1997. • Reid, C.; Koppmann, M.; Santin, C.; Feldman, P.; Kleiman, E.; Teisaire, C. Servicios de Comida. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Marzo 2003. • Reyes, María R. Administración de servicios de Alimentación. Guías Prácticas. Ed. Eudeda. Buenos Aires. 2001. • Skoropada, Julio y cols. Administración de Servicios de Alimentación. 2° Ed. Buenos Aires. 2007. • Tejada, Blanca. Administración de Servicios de Alimentación. 2° Ed. Universidad de Antioquia. Colombia. 2007.

() Sujeto a cualquier modificación del Plan de Estudio*




MG.ING. JOSÉ SERGIO FERNÁNDEZ
 Director del Departamento
 Ciencias Básicas y Aplicada