



Presidencia Roque Sáenz Peña, 11 de noviembre de 2025

RESOLUCIÓN N° 374/2025 - C.D.C.B. y A.

VISTO:

El Expediente N° 01-2025-04930 sobre Seminario: Gestión de Servicio de Alimentación Hospitalaria, iniciado por la Directora de la carrera, Lic. Patricia Protasovicki; y

CONSIDERANDO:

Que el Seminario Gestión de Servicio de Alimentación Hospitalaria está dirigido a estudiantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición con el objetivo de brindarles una visión práctica sobre la gestión de servicios de alimentación en instituciones hospitalarias;

Que el Seminario tiene por objetivos brindar una comprensión integral sobre la gestión de los servicios de alimentación hospitalaria, fomentar el aprendizaje sobre las mejores prácticas en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria al tiempo de ofrecer una visión práctica y realista del trabajo en el ámbito hospitalario;

Que la actividad está dirigida a alumnos de la carrera de Licenciatura en Nutrición que estén cursando o hayan cursado la asignatura Gestión de Servicios de Alimentación;

Que la propuesta cumple con las pautas establecidas en el Reglamento de Actividades Extracurriculares Res. 282/2021 C.S.;

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:**

ARTÍCULO 1º: APROBAR el dictado del Seminario: Gestión de Servicio de Alimentación Hospitalaria, con las características que figuran en el Anexo Único de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese, comuníquese, y archívese.




Dña. Nora B. Okun
Directora
Dpto. de Cs. Básicas y Aplicadas

ANEXO: ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

1. DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Conforme la tipología que se incluye en el Reglamento (consignar el nombre de la actividad especificando si se trata de una cátedra abierta, cátedra libre, curso de capacitación, curso de formación universitaria, seminario, taller. Para Cursos de Posgrado ver Anexo de Reglamento de Posgrado).

Seminario: Gestión de Servicio de Alimentación Hospitalaria

2. ÁREA RESPONSABLE

Secretaría Académica.

3. FUNDAMENTACIÓN

Exposición sucinta de los fundamentos y lineamientos generales de la propuesta.

La gestión de los servicios de alimentación hospitalaria es esencial para garantizar la nutrición adecuada de los pacientes, apoyando su recuperación y bienestar. Este campo de la nutrición exige la combinación de conocimientos nutricionales, habilidades administrativas y capacidad de gestión. La gestión eficiente de estos servicios impacta directamente en la calidad del cuidado hospitalario, optimizando recursos, mejorando la seguridad alimentaria y garantizando un servicio eficiente y de calidad.

Este seminario busca proporcionar a los estudiantes de Nutrición una visión integral de los aspectos prácticos que intervienen en la gestión de los servicios de alimentación hospitalaria, con el fin de preparar a los futuros profesionales para afrontar los desafíos reales del ámbito hospitalario, más allá de la teoría. A través de la experiencia de profesionales que trabajan en el servicio alimentario de hospitales, los participantes podrán conocer de primera mano las herramientas y estrategias para asegurar un servicio de calidad y una mejora continua.

4. OBJETIVOS

Enunciación de los objetivos de la iniciativa.

- Brindar una comprensión integral sobre la gestión de los servicios de alimentación hospitalaria.
- Fomentar el aprendizaje sobre las mejores prácticas en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Promover el fortalecimiento de competencias en liderazgo y gestión de recursos humanos.
- Ofrecer una visión práctica y realista del trabajo en el ámbito hospitalario.

5. CARGA HORARIA

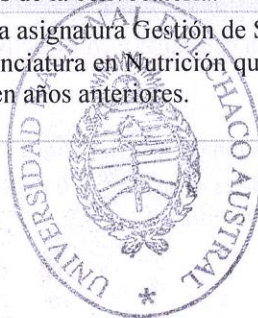
Consignar la carga horaria presencial y no presencial discriminada por horas teóricas, teórico-prácticas, prácticas.

2 horas teóricas presenciales.

6. DESTINATARIOS Y CONDICIONES DE ADMISIÓN

Requisitos formales (credenciales educativas), de acuerdo con la tipología que se enuncia en el Artículo 8 del Reglamento, o equivalentes (experiencia o conocimientos técnico-profesionales que puedan sustituir las credenciales requeridas), y especiales (conocimientos específicos) que deberán reunir los participantes y demás condicionalidades de la convocatoria.

- Alumnos que estén cursando la asignatura Gestión de Servicios de Alimentación.
- Alumnos de la carrera de Licenciatura en Nutrición que hayan cursado la asignatura Gestión de Servicios de Alimentación en años anteriores.



[Handwritten signature in blue ink]

///Res. N° 374/2025-DCByA.

7. CRONOGRAMA ESTIMATIVO

En este punto consignar cómo se distribuirán las horas de dictado de la actividad, en el tiempo de duración establecido. Se deberá consignar la fecha de los días de semana en que se dictará la actividad y la cantidad de horas por día, según los meses de duración.

26 de noviembre de 2025

8. CONTENIDOS

Indicar los contenidos mínimos que se desarrollarán durante la Actividad, según el criterio de organización adoptado, ej.: unidades, módulos, etc.

Recordar:

- que la cantidad de contenido debe ser acorde a las horas de dictado,
- que estas actividades deben atender a contenidos relevantes para la formación,
- que este punto se refiere a los contenidos seleccionados y organizados curricularmente, no a un listado minucioso de temas.

- Tipos de servicio de alimentación
- Rol del nutricionista en el servicio de alimentación: responsabilidades clínicas, administrativas y de gestión.
- Planificación y Producción de Menús
- Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria
- Recursos Humanos y Liderazgo
- Indicadores de Gestión y Mejora Continua

9. BIBLIOGRAFÍA

Enumerar los textos básicos que serán manejados total o parcialmente durante la actividad, que den cuenta del enfoque adoptado y su actualización.

- AADYND, Cufre, M., Ibarra, M., Longo, E., Kizlansky, A., Llorens, B., Brottier, M. B., García, L. J., & Mazzei, N. (año). Directrices de organización y funcionamiento del área de alimentación y dietoterapia en establecimientos asistenciales. Ministerio de Salud de la Nación. Escuela de Nutrición UBA. Fagran. Hospital Nacional A. Posadas. Ministerio de Salud GCBA
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2015). Directrices para la autorización sanitaria de establecimientos: Programa Federal de Control de Alimentos. Comisión Nacional de Alimentos, Ministerio de Salud de la Nación.
- Salas García, F. (2015). Técnicas de cocina. Editorial Síntesis.
- Salomón, Ana M. Gestión y Gerenciamiento en Servicios de Alimentación. 1° Ed. Buenos Aires. 2022.
- Tejada, Blanca. Administración de Servicios de Alimentación. 2° Ed. Universidad de Antioquia. Colombia. 2007.

10. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Breve descripción de los aspectos metodológicos.

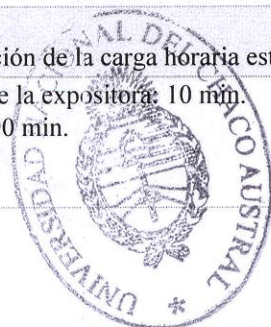
La metodología de enseñanza en un seminario debe ser flexible, participativa y centrada en el aprendizaje del estudiante, tiene como objetivos fundamentales:

- Consolidar, ampliar, profundizar, discutir, integrar y generalizar los contenidos orientados.
- Abordar la resolución de tareas relacionadas con la rama del saber.
- Fomentar la participación activa de los estudiantes.
- Proporcionar retroalimentación constante y constructiva.

11. ACTIVIDADES

Diagrama de las actividades con indicación de la carga horaria estimada.

- Presentación del seminario y de la expositora: 10 min.
- Desarrollo de los contenidos: 90 min.
- Preguntas y debate: 15 min.
- Cierre: 5 min.



[Handwritten signature]



///Res. N° 374/2025-DCByA.

12. INSTANCIAS DE EVALUACIÓN DURANTE LA ACTIVIDAD

En caso de corresponder: detallar en qué consistirá la evaluación de los aprendizajes, cantidad y frecuencia de las evaluaciones, si se prevén instancias de recuperación y requisitos de aprobación.

No corresponde.

13. MODALIDAD

Carácter presencial, semipresencial o no presencial de la actividad.

Presencial.

14. PARTICIPANTES

Detalle de los docentes, panelistas, expositores, etc., y la síntesis curricular de los mismos. Adjuntar Curriculum Vitae.

- Expositoras invitadas: Lic. Font Anabella y Lic. Silva Ayelen
- Organizadores: Docentes de la Cátedra de Gestión de Servicios de Alimentación de la carrera de Lic. en Nutrición: Lic. Buyatti Gabriela y Lic. Muchut Luciana.

15. CERTIFICACIÓN

Términos de la acreditación de asistencia y/o de aprobación según corresponda.

Certificado de asistencia.

16. ARANCEL

Monto que se estime prudente imponer y el presupuesto establecido, en caso de que corresponda.

Sin costo.

17. REQUERIMIENTOS

Descripción de los recursos físicos, materiales y económicos necesarios para su realización, conforme el número de asistentes estimado.

- Aula.
- Sillas.
- Escritorio.
- Proyector.
- Pizarra y marcadores.



Nora B. Okulik
Dra. Nora B. Okulik
Directora
Dpto. de Cs. Básicas y Aplicadas