



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA	Administración de Servicios de la Alimentación
CARRERA	Licenciatura en Nutrición - Ciclo Complementario
AÑO	2024
PLAN	1031/17

DEPARTAMENTO	Salud Colectiva
ÁREA	El Sistema Sanitario
ORIENTACIÓN	El Sistema Sanitario
CARÁCTER	Obligatorio

2. EQUIPO DOCENTE

Docente	Función	Cargo	Dedicación
Maggi, Laura	Profesora	PAD 3	Simple

3. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Carga horaria semanal

	Horas	Porcentaje
Teórico/Práctico	2	40%
Teórica	1	20%
Prácticas de Aula	1	20%
Prácticas de Lab/Hosp./Centro de Salud	1	20%
Total	5	100%



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

Tipificación	Período
<p>Desarrollo teórico mediante presentaciones en PPT, videos de casos concretos, interpretación de pliegos de licitación, propiciando la participación activa del grupo de alumnos. En relación a las actividades prácticas áulicas se realizan microactividades y TP (cuestionarios, ejercicios a completar, interpretación de casos por medio de imágenes y videos, investigación y presentación de temas por parte de los alumnos) con el objeto de evaluar los contenidos teóricos de cada Unidad Temática. También se realizan visitas de formación a diferentes Servicios de Alimentación (públicos y privados) para verificar el rol del Nutricionista en Área Asistencial y de Gestión Administrativa del Servicio de Alimentación.</p>	<p>Cuatrimestral</p>

Duración del dictado

Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de horas
Agosto	Noviembre	16	80



4. FUNDAMENTACIÓN

Esta materia proporciona al estudiante conceptos teóricos y habilidades para asesorar, planificar, administrar, organizar, controlar, coordinar y auditar los servicios de alimentación de cualquier índole. Adquirir las bases científicas y operativas de la gestión sanitaria, profundizando los conceptos de eficacia, eficiencia y creando estrategias de acción que promuevan la alimentación saludable en la población.

5. OBJETIVOS

1. Desarrollar habilidades en los estudiantes para administrar eficientemente los servicios de alimentación, considerando aspectos nutricionales, financieros y de gestión.
2. Fomentar la comprensión de la importancia de una administración adecuada en la prestación de los servicios de alimentación de calidad, segura y equilibrada.
3. Capacitar a los alumnos en el diseño y planificación de menús saludables y adaptados a diferentes necesidades y preferencias alimentarias.
4. Promover la conciencia sobre la seguridad alimentaria y la prevención de enfermedades.
5. Desarrollar habilidades en los estudiantes para la gestión de los recursos humanos en los servicios de alimentación, incluyendo la selección y capacitación del personal, planificación de los horarios y supervisión del trabajo diario.
6. Fomentar la capacidad de análisis y toma de decisiones en relación a la compra de alimentos, la gestión de inventarios y el control de costos en los servicios de alimentación.
7. Brindar conocimientos sobre la normativa y regulación vigente en relación a la administración de servicios de alimentación, como las normas de higiene y seguridad alimentarias.
8. Promover la capacidad de liderazgo y trabajo en equipo de los estudiantes, ya que la administración de los servicios de la alimentación implica coordinar diferentes áreas y personal en un entorno dinámico.
9. Estimular la creatividad y la innovación en el ámbito de la administración de los servicios de alimentación, fomentando la búsqueda de soluciones y mejoras constantes en la calidad de los servicios ofrecidos.



6. CONTENIDOS MÍNIMOS

Asistencia alimentaria en geriátricos. Asistencia alimentaria escolar. Asistencia alimentaria en establecimientos hospitalarios, características de la población, grupos biológicos, listas de comidas, manual de dietas, método y sistema de compras, determinación del costo, alimentación del equipo de enfermería y profesional del hospital Centro de geriatría, características de la población, determinación de las dietas para sanos y enfermos. Características de la planta física. Lactarios o cocina de leche: objetivos y funciones del lactario. Distribución y servicio de los biberones. Planta física y equipamiento, control de calidad de los biberones. Asistencia alimentaria en emergencia, organización de asistencia alimentaria, determinación de los grupos biológicos.

6.1 CONTENIDOS

UNIDAD TEMÁTICA N° 1 - Concepto de Administración en Servicios de Alimentación. Asistencia alimentaria en geriátricos, establecimientos hospitalarios, establecimientos educativos. Características de la población. Grupos biológicos. Asistencia alimentaria en emergencia

UNIDAD TEMÁTICA N° 2 – Confección de menús para la población asistida (determinación de dietas para sanos y enfermos). Manual y tipificación de dietas. Menú cíclico. Conceptos básicos para la elaboración de diferentes menús. Características y consideraciones del expendio de alimentos. Satisfacción del cliente.

UNIDAD TEMÁTICA N° 3 – Métodos y sistemas de compra. Estándares de calidad y especificaciones de compra. Pedidos de mercadería; Selección y Evaluación de proveedores. Recepción y almacenamiento de materias primas. Costos en el Servicio de Alimentación. Análisis y control de costos. Elaboración de presupuesto. El procedimiento de licitación: Características. Ventajas y desventajas. Ámbito de aplicación. Etapas del proceso. Pliego de bases y condiciones.

UNIDAD TEMÁTICA N° 4 - Planta física: Definición, objetivos, planificación y diseño. Características constructivas. Instalaciones y Servicios. Flujo grama: Línea de producción primaria y secundaria. Equipamiento: Generalidades. Equipamiento sanitario para servicios de alimentación. Capacidad operativa en los servicios de alimentación y su equipamiento. Diseño del layout para proceso alimenticios. Funciones y roles del Licenciado en Nutrición y del personal no profesional. Planificación de la necesidad de personal. Selección, reclutamiento, capacitación. Descripción de puestos del personal no profesional. Seguimiento y Evaluación.

UNIDAD TEMÁTICA N° 5 - Objetivos y funciones del lactario. Distribución y servicio de los biberones. Infraestructura y equipamiento del lactario. Sistemas de Gestión de Calidad e inocuidad alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Identificación de fuentes de peligros y contaminantes. Documentación y Registros. Procedimiento General de Limpieza. POES. Check list en BPM.



6.2 CONTENIDOS ORGANIZADOS EN EJES TEMÁTICOS

CRONOGRAMA TENTATIVO

Semana	Actividad	Contenido
1 (14/8)	Presentación y Diagnóstico	Plan de Actividades y Cronograma
	Clase presencial desarrollo de UT1	UT 1: Concepto de Administración en Servicios de Alimentación. Asistencia alimentaria en geriátricos, establecimientos hospitalarios, establecimientos educativos. Características de la población. Grupos biológicos. Asistencia alimentaria en emergencia.
	Microactividad 1	Investigación de un tema y presentación en PPT por parte de los alumnos.
2 (21/8)	Exposición por los alumnos de Microactividad 1	
	Clase presencial	Continuidad UT 1
	Microactividad 2 Trabajo Práctico 1	
3 (28/8)	Exposición por los alumnos de Microactividad 2 Revisión Trabajo Práctico 1	
	Clase presencial : desarrollo UT2	UT 2: Confección de menús para la población asistida (determinación de dietas para sanos y enfermos). Manual y tipificación de dietas. Menú cíclico. Conceptos básicos para la elaboración de diferentes menús. Características y consideraciones del expendio de alimentos. Satisfacción del cliente.
	Microactividad 3	
	TPE 2	
4 (4/9)	Exposición por los alumnos de Microactividad 3 y Revisión TPE2	
	Clase presencial : desarrollo UT3	UT 3: Métodos y sistemas de compra. Estándares de calidad y especificaciones de compra. Pedidos de mercadería; Selección y Evaluación de proveedores. Recepción y almacenamiento de materias primas. Costos en el Servicio de Alimentación. Análisis y control de costos. Elaboración de presupuesto. El procedimiento de licitación: Características. Ventajas y desventajas. Ámbito de aplicación. Etapas del proceso. Pliego de bases y condiciones.
	Microactividad 4	
5 (11/9)	Exposición por los alumnos de Microactividad 4	Continuidad UT3
	TPE 3	



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

6 (25/9)	Revisión TP 3	
	Clase presencial: desarrollo UT4	UT 4: Planta física: Definición, objetivos, planificación y diseño. Características constructivas. Instalaciones y Servicios. Flujo grama: Línea de producción primaria y secundaria. Equipamiento: Generalidades. Equipamiento sanitario para servicios de alimentación. Capacidad operativa en los servicios de alimentación y su equipamiento. Diseño del layout para proceso alimenticios. Funciones y roles del Licenciado en Nutrición y del personal no profesional. Planificación de la necesidad de personal. Selección, reclutamiento, capacitación. Descripción de puestos del personal no profesional. Seguimiento y Evaluación.
	Microactividad 5	
7 2/10	Exposición por los alumnos Microactividad 5 Repaso 1º Parcial	Continuidad UT4
8 9/10	1º Parcial UT 1, 2 y 3	
9 16/10	Recuperatorio 1º Parcial Visita Comedor Universitario	
10 (30/10)	Clase presencial	UT5 UT 5: Objetivos y funciones del lactario. Distribución y servicio de los biberones. Infraestructura y equipamiento del lactario. Sistemas de Gestión de Calidad e inocuidad alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Identificación de fuentes de peligros y contaminantes. Documentación y Registros. Procedimiento General de Limpieza. POES. Check list en BPM.
	Microactividad 6	
	TPE 4	
11 (6/11)	Visita lactario	
	Microactividad 7	
12 (13/11)	Exposición por los alumnos de Microactividad 7 Revisión TP4 Repaso 2º Parcial	
13 (20/11)	2º Parcial	
14 (27/11)	Recuperatorio 2º Parcial	

6.3 PROPUESTA METODOLÓGICA

La materia presenta una carga horaria de 80 hs. correspondientes al dictado de clases presenciales o entornos virtuales teóricos/prácticos, con duración de 3 hs. semanales.



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

La modalidad de la asignatura es realizar trabajos grupales desde la primera clase con el objeto de que los alumnos se involucren con el trabajo en equipo y su responsabilidad en el rol que cumplan dentro de éste.

Se realizan actividades basadas en metodología de participación activa. Dichas actividades contemplan la búsqueda de información, desarrollar y exponer determinados temas, resolver consignas, aplicar conceptos teóricos en tareas prácticas y conocer in situ el rol del Lic en Nutrición como administrador de un Servicio de Alimentación.

6.4 EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE APROBACIÓN DEL CURSADO Y ACREDITACIÓN

6.4.1 EVALUACIÓN

- a) Exámenes parciales: 2
- b) Exámenes recuperatorios: 2
- c) Exámenes finales: 1

Examen final regular: Consiste en aprobar con 60/100 un examen escrito.

Examen libre: Consiste en aprobar con 60/100 un examen escrito y oral.

6.4.2 APROBACIÓN DEL CURSADO

Para aprobar el cursado, el estudiante deberá aprobar dos parciales con calificación de 60/100.

6.4.3 ACREDITACIÓN DE LA ASIGNATURA

La acreditación es con examen final, con calificación 60/100. La condición requerida es que el alumno tenga aprobado el cursado de la asignatura.



No se contempla la acreditación por promoción.

7. BIBLIOGRAFÍA


- ALLES, M.” La marca recursos humanos: cómo lograr prestigio dentro de la organización”. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Granica, 2014.
- ARMIJO, M. Área de Políticas Presupuestarias y Gestión Pública ILPES/CEPAL. “Manual de Planificación Estratégica e Indicadores de Desempeño en el Sector Público”. cepal.org/ilpes/noticias/paginas/3/38453/MANUAL_PLANIFICACION_ESTRATEGICA.pdf.
- BONELLI, MARIANO ALBERTO; BONATTI, PATRICIA.; BELTRAMI, MARIA VICTORIA; VICENTE, MIGUEL ANGEL; AYALA JUAN CARLOS. “Principios fundamentales para la administración de organizaciones”. Buenos Aires: Pearson Educación, 2008.
- CHIAVENATO, I. “Administración de recursos humanos: el capital humano de las organizaciones”. 8a. Ed. México: McGraw- Hill, 2007.
- DACCORDI, HORACIO A; DALMAZZO, ROBERTO A. “Manual de Gerenciamiento en empresas de salud”. Editor: Buenos Aires: Proa XXI, 2004.
- “El hospital público, tendencias y perspectivas”. Org. Panamericana de la Salud. OMS. 1994.
- ESCOBAR, M.; CASTRILLON. “Contratación e interventoría de servicios de alimentación y nutrición: Una idea excelente en la era de la especialización”. Medellín, Magnolia Escobar editora, 2000.
- FERRARI, María Cristina. Gestión de calidad en organizaciones de salud. Buenos Aires: Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2011.
- GILMORE, C.M. y Col.” Gerencia de la Calidad”. Washington, serie HSP-uni, Manuales Operativos Paltex, Vol III, N° 9, 1999.



- G. E. ALAN DEVER, PH. D, M. T.” Epidemiología y Administración de Servicios de Salud. Organización Panamericana de la Salud Organización Mundial de la Salud. Copyright 1991. Aspen Publishers. Inc.
- GOMEZ-MEJÍA, L.; BALKIN, D.; CARDY, R. “Gestión de Recursos Humanos”. 8a ed. Madrid: Pearson, 2016.
- GRECO, Claudia. “Administración del Servicio de Alimentación”. De la teoría a la práctica profesional. Editorial Dunken.
- GUERRERO RAMO, C. I. “Administración de Alimentación a Colectividades y Servicios de Salud. 2001. Ed. MacGraw Hill.
- HOROVITZ, J. y Col.” Satisfacción Total del Cliente”. Madrid, Serie McGraw-Hill de Management, 1993.
- JACOBS, R” Gestión estratégica de la calidad en los Servicios Sanitarios (Un módulo de gestión hospitalaria)”. Ediciones Díaz de Santos. España 1994.
- KLOTTER, PHILIP.” Mercadotecnia social: estrategias para cambiar el comportamiento público”. Edición: 1 ed. Editor: México: DIANA, 1992.
- LANATA, F.” Manual de Administración y Gestión Sanitaria”. Derecho Sanitario, Parte V, 1998.
- LIP LICHAM. C.: Recursos Humanos en Salud. Sistemas de Información. Planificación Estratégica”. Lima, O.P.S., 1990.
- MALAGON-LONDOÑO, G; GALAN MORERA, R; PONTON LAVERDE, G. “Administración Hospitalaria”. Bogotá. Editorial Médica Panamericana, 2008.
- MALAGÓN-LONDOÑO, Gustavo; GALAN MORERA, Ricardo; PONTÓN LAVERDE, Gabriel. Garantía de calidad en Salud- 2a ed. 2a reimp. - Bogotá, Colombia: Editorial Médica Internacional Ltda., 2014
- MONTES, E.; LLORET, I.; LOPEZ, M. “Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración”. Barcelona: Díaz de Santos, 2008.
- MORENO P., MAYORGA M.; “Administración de Servicios de Alimentación”, 2010, Ed. Artes gráficas Crivelli, Salta, Arg. Cap 1,2,3,4 y 5.-
- Organización Panamericana de la Salud. Atención primaria de la salud: principios y métodos. / Axel Kroeger y Rolando Luna, comp. - 2a ed. - México: O.P.S., 1992.
- PEREZ GOROSTEGUI, E.; SEGURA GALVEZ, M.; CUADRADO GARCIA DE MENDOZA, J. M; PUCHOL, M. L.; GALVEZ ZALOÑA; R.; MARTINEZ



- CARRETERO, J. M. “Funciones directivas y recursos humanos en sanidad”. Ediciones Díaz de Santos, 2006.
- PEREZ VAN MORLEGAN, L.; ALONZO, C.” Recursos humanos: área clave en la gestión de la empresa”.1° ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: La Ley, 2016.
 - Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo Argentina. La gestión de compras públicas en salud: El comprador responsable. / - Buenos Aires: Programa Naciones Unidas para el Desarrollo Argentina, 2009.
 - PUIG DURÁN FRESCO, J.” Ingeniería, autocontrol y auditoría de la Higiene en la Industria Alimentaria”. Madrid. Mundi-prensa.2002.
 - REYES M. R. y col.” Administración de Servicios de Alimentación. Estructura. Procesos. Resultados, 2007, Ed. VG, Bs. As. Arg. -
 - REYES, MR; OVANDO, SG.: “Administración de Servicios de Alimentación”. Guías de trabajos prácticos. N° 1, 3 y 4. Buenos Aires: Eudeba, 1999.
 - ROVERE, M.: “Planificación estratégica de Recursos Humanos en Salud”. Washington: OPS, 1993.
 - SANTANA, E., Marketing de los Alimentos, 2007.-
 - SCACHIA SERGIO, SISKIN, DANIEL, GRANERO, FABIÁN, “Alimentos y Administración- La Gestión de Servicios de Alimentación Institucionales -Buenos Aires. 2023-Editorial Dunken
 - SOLANA V. “Servicios de elaboración de Alimentos (SeA). Inserción de Licenciados de Nutrición en SeA”. Revista y Salud - Vol 9 - 42 - Julio 2014- publicación de la Universidad y Salud. Páginas 34- 36.-
 - TANOIRA M., M. MUJICA, J. E. Skoropada” DISTINTAS TEORIAS DE LA ADMINISTRACION APLICADA A LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION”.
 - TEJADA BLANCA DOLLY. “Administración de Sistema de Servicios de Alimentación” 1° Edición Universidad de Antioquia. Dpto. de Publicaciones 1992.

Docente responsable	Lic Laura Maggi
Firma	



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

Aclaración	Lic. Laura Maggi
Fecha	Marzo 2024