

TECNICO OPERADOR DE ALIMENTOS

INTRODUCCION

La creación de esta nueva carrera de TÉCNICO OPERADOR DE ALIMENTOS, obedece a una necesidad social, laboral y a la demanda que surge de los servicios de alimentación colectiva, así como del desarrollo del conocimiento en la ciencia de la nutrición, alimentación y tecnología de los alimentos y su relación con la salud.

Este fenómeno, ha conducido a la necesidad de formar profesionales y técnicos específicos con conocimientos y capacitación adecuada que les permita insertarse en un mercado laboral especializado y por lo tanto más exigente.

La Escuela de Nutrición y Dietética preocupada por mejorar y optimizar la calidad de desempeño de personal que opera con alimentos en diversos ámbitos de trabajo, considera una necesidad impostergable formar un recurso humano que fortalezca el funcionamiento y desarrollo de esos ámbitos.

Existe una brecha significativa entre la capacitación del personal que ingresa a trabajar y el perfil y la finalidad de dichos espacios laborales. Ingresan, con conocimientos básicos o con idoneidad en la tarea. La capacitación que realizan esos espacios en nuestro medio, si bien está programada, generalmente es discontinua por lo que exige el reclutamiento de técnicos que ingresen con bases sólidas de conocimiento. Se requiere entonces, formar un personal con conocimientos y enfoques acordes con las modalidades de atención y servicio que son específicos del campo alimentario nutricional: El Técnico Operador de Alimentos.

Esta tecnicatura, ofrece la posibilidad de inserción en un amplio espectro de servicios, industrias, comercios e instituciones, con conocimientos seguros en la función a desempeñar así como las formas más adecuadas para su ingreso y desarrollo en el medio laboral.

Actualmente hay 2 grandes ejes temáticos de formación claramente cubiertos: el gastronómico y el de manipulador de alimentos. En relación al primero, producto del desarrollo turístico que ha tenido el país han surgido en las últimas dos décadas un gran número de institutos de muy buen nivel de formación en gastronomía, y el desarrollo de áreas específicas como repostería, pastelería, entre otros. Son cursos que apuestan a la excelencia sensorial. Los cursos de manipuladores de alimentos en cambio, han surgido como una necesidad desde las autoridades sanitarias, para garantizar la inocuidad en todos los ámbitos donde se producen y comercializan alimentos. Se trata de cursos de muy corta duración donde los contenidos temáticos están centrados en buenas prácticas en relación directa con la inocuidad.

Nuestro país carece de ofertas de cursos de Instituciones públicas y privadas que formen operadores de alimentos con una visión integral en nutrición y salud. Es esencial contar con recursos humanos con conocimientos de servicio de alimentos y preparaciones y con integración de todos los aspectos que hacen a la calidad y seguridad alimentaria adecuada a regímenes especiales o a grupos poblacionales específicos.

Hay un gran número de servicios de alimentación colectiva, tales como: escuelas, colegios, comedores de empresas y fábricas, merenderos, hogares diurnos, nocturnos, residencias para la 3^a edad, hospitales, sanatorios, asociaciones civiles de usuarios con patologías así como comercios e industrias que venden o producen alimentos destinado a regímenes especiales, que requieren personal con formación específica.

Se trata de innovar como una formación teórico práctica que responda a los avances científicos y tecnológicos que fortalezcan el desempeño y generen sentido de identidad como integrante y participante activo de los Servicios, aspecto nada menor como valor cultural permanente y sustento de cualquier quehacer.

Resulta fundamental contar con **Técnicos Operadores de Alimentos que comprendan, interpreten y satisfagan con rigurosidad científica las demandas de estos grupos elevando la calidad de las instituciones en las que se inserten.**

OBJETIVOS CURRICULARES DE LA CARRERA

Atendiendo a las consideraciones anteriores y a la concepción de integralidad que debe orientar la formación del Técnico Operador de Alimentos como un trabajador de la salud, se proponen los objetivos siguientes:

Objetivo General

Brindar una oferta educativa de carácter técnico que forme específicamente en los procesos de preparación y servicio de alimentos y productos. Con conocimientos teórico-prácticos en salud, nutrición, alimentación y gestión para que en el marco de los Servicios de Alimentación en colectividades sanas, sociales, comerciales y de asistencia médica, bajo la supervisión de profesionales en la materia se trabaje con competencia y compromiso.

Objetivos Específicos

- Promover una formación integral con conocimientos que articulen los aspectos alimentario-nutricionales, higiénico-sanitarios, sociales y de gestión.
- Desarrollar experiencias que provean situaciones que acorten la distancia entre el saber académico y el saber del “mundo del trabajo”
- Estimular la interrelación con el Medio, a través de la práctica de campo en Servicios de Alimentación en instituciones sociales y comerciales públicas y privadas.
- Desarrollar experiencias que permitan identificar la complejidad del acto alimentario y su relación con el estado de salud y situaciones social, económica y cultural de las personas.
- Realizar actividades que estimulen actitudes de compromiso ético y de relacionamiento con los destinatarios del trabajo.

PERFIL Y COMPETENCIAS

El Técnico Operador de Alimentos está capacitado para prestar atención alimentaria a usuarios y clientes en cuanto a procedimientos básicos en la producción de alimentos y al servicio y venta de alimentos y productos, operando con buenas prácticas los procesos de recepción, almacenamiento, producción, distribución y servicio, de forma de preservar su calidad nutricional, higiénico-sanitaria y sensorial.

Esta formación lo habilita para trabajar en diversos ámbitos, sean ellos de carácter social o comercial, desarrollando las siguientes competencias:

Específicas

- Organización, preparación y programación de la tarea previendo recursos y tiempos de ejecución.
- Identificación, control y vigilancia los riesgos asociados a la contaminación de los alimentos.
- Cumplimiento con las normas de calidad en el almacenamiento, conservación, distribución y servicio de los alimentos y productos.
- Servicio de los alimentos y comidas según las normas e indicaciones establecidas asegurando la cantidad y la calidad nutricional, sensorial y sanitaria.
- Valoración de la condición física y aptitud del paciente en el acto de servicio, actuando según normas establecidas.
- Utilización del el equipo y vajilla de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- Registro de la aceptación o rechazo de los alimentos por parte del usuario y su comunicación ante quien corresponda.
- Tratamiento apropiado de la información confidencial.

Genéricas

- Desarrollo de la habilidad comunicativa, escrita y oral en la acción.
- Desarrollo de la habilidad de respuesta inmediata para resolver o subsanar un problema de su competencia.
- Reconocimiento de que el trabajo en equipo fortalece el abordaje de problemas que afecten la atención del usuario.
- Comprensión de la relación del estado de salud y la situación social, económica, cultural y laboral de las personas.
- Responsabilidad para consultar ante situaciones que superen sus atribuciones o capacidad de resolución.
- Relación ética con el usuario y compromiso en el trabajo.

TITULO - TÉCNICO OPERADOR DE ALIMENTOS

ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIO

El Plan de Estudio, tiene una duración de 2 años, distribuidos en 4 semestres y correspondientes a 160 créditos mínimos.

AÑO	DURACIÓN	CRÉDITOS MÍNIMOS
Primero	2 semestres	80
Segundo	2 semestres	80
TOTAL	4 semestres	160

El Plan de Estudio, comprende 3 **Áreas de formación**: Área Biopsicosocial, Área de Nutrición y Alimentación y Área de Gestión en el Servicio de Alimentos y Productos, las que orientarán los contenidos disciplinarios e interdisciplinarios de las Unidades Curriculares del Plan de Estudio.

ÁREA BIOPSIKOSOCIAL

Integra conocimientos de la ética universitaria y ciudadana y de las disciplinas biológica y psicosocial vinculadas a la salud humana que facilitan el abordaje de los contenidos que nutren y sustentan el Plan de Estudio de la Tecnicatura. Comprende aparatos y sistemas con énfasis en el tubo digestivo, aparato cardiovascular, respiratorio y urinario y los aspectos psicosociales que hacen a las situaciones de salud y enfermedad.

ÁREA DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Abarca los conceptos de salud y enfermedad y sus efectos en el estado nutricional. Aspectos generales de la Alimentación en las distintas etapas de la vida y en situaciones de salud y enfermedad integrando los hábitos alimentarios. Trata los alimentos en su clasificación y composición, la calidad nutricional, sensorial y sanitaria, así como las tecnologías que se aplican a los productos y los procesos de preparación.

ÁREA DE GESTIÓN EN EL PROCESO DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS.

Comprende el accionar del técnico en los ámbitos social y comercial, abarcando desde una unidad de hospitalización y un comedor, hasta un restaurante de hotelería donde se sirven preparaciones de alimentos. Incluye funciones y responsabilidades en la tarea, su organización y desarrollo con buenas prácticas y compromiso ético en el desempeño.

OBJETIVOS GENERALES DEL PLAN DE ESTUDIOS

- Reconocer los aspectos biológicos y psicosociales que interactúan en los estados de salud y nutrición.
- Conocer las necesidades nutricionales y su efecto en el estado nutricional.
- Conocer la composición y clasificación de los alimentos, su calidad nutricional, sensorial y sanitaria.
- Conocer los diversos contextos de acción del Técnico Operador de Alimentos, sus funciones y responsabilidades.
- Aplicar hábilmente las buenas prácticas en el tratamiento y servicio de los alimentos y productos.
- Valorar el compromiso y postura ética en el desempeño del trabajo.

Primero año duración 2 semestres, 80 créditos.

Objetivos Específicos

- Identificar las funciones y estructura de aparatos y sistemas.
- Identificar los conceptos de salud y enfermedad y la situación de salud en el Uruguay.
- Comprender los aspectos psicológicos que actúan en los procesos de prevención, promoción y atención de la salud.
- Describir las principales necesidades nutricionales en las diferentes etapas de la vida y los factores que condicionan el estado nutricional.
- Comprender el concepto de conducta alimentaria y las connotaciones que tienen los alimentos.
- Distinguir las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y los contaminantes que las vehiculizan.
- Identificar las principales tecnologías aplicadas a los productos y medios de cocción de los alimentos.
- Describir las características de los planes de alimentación para colectividades sanas y en situación de enfermedad.

Segundo año duración 2 semestres, 80 créditos.

Objetivos Específicos

- Analizar las funciones y responsabilidades en los servicios de alimentación sociales y comerciales.
- Utilizar con habilidad las herramientas, instrumentos y procedimientos que requiere el servicio de alimentos y productos.
- Identificar la organización, funcionamiento y tipo de servicio gastronómico de hoteles y restaurantes.
- Analizar el marketing desde su finalidad en la difusión y oferta de alimentos y productos saludables.
- Integrar con solvencia el equipo de trabajo en la práctica de campo.
- Mantener actitud de compromiso ético en el accionar con los usuarios y con el equipo de trabajo.

DESCRIPCIÓN DE LAS UNIDADES CURRICULARES a modo indicativo.

Aparatos y Sistemas

Comprende el reconocimiento general del cuerpo humano con énfasis en los sistemas digestivo, cardiovascular y urinario. Metabolismo con funciones de hígado y páncreas. Catabolismo, anabolismo. Carbohidratos, lípidos y proteínas.

Nutrición humana y estado nutricional

Se estudia los principios básicos de la nutrición humana, estado nutricional, necesidades nutricionales en las diferentes etapas de la vida y principales trastornos nutricionales.

Dimensión psico-social de la salud

Aborda los aspectos psicológicos y sociales vinculados a las situaciones de salud y enfermedad, así como consideraciones psicológicas en las diferentes etapas de la vida. Relación técnico-usuario. Trabajo en equipo.

Calidad Alimentaria

Aborda el estudio de la clasificación y composición de los alimentos, contaminantes que los afectan y de las enfermedades que se transmiten. Se trata las principales procesos y tecnologías aplicadas a los productos.

Conducta alimentaria

Trata el alimento desde los aspectos sociales y culturales y su influencia en el comportamiento alimentario de las personas y los hábitos alimentarios y sus condicionantes.

Alimentación en colectividades sanas y situación de enfermedad

Estudia las características generales y particulares de la alimentación en la atención de colectividades sanas, sociales y comerciales. Plan de alimentación en enfermedades médicas y tratamientos quirúrgicos así como la alimentación que requiere nutrición enteral y complementos alimentarios.

Gestión del operador de alimentos en los diferentes contextos de acción.

Se describe los diferentes contextos de acción y su misión, las responsabilidades, funciones y competencias del operador de alimentos en los Servicios de Alimentación sociales y comerciales. Incluye los sistemas de trabajo, las unidades de organización y el proceso de preparación de alimentos. Nociones de sistemas de certificación de calidad. Comercialización de productos.

Servicio de comidas para colectividades sanas.

Estudia condiciones ambientales, equipamiento y acondicionamiento del servicio. Recursos humanos. Funciones y responsabilidades del técnico operador de alimentos.

Servicio de comidas en instituciones de asistencia médica.

Comprende el servicio a personas en situación de enfermedad. Trata las condiciones ambientales de equipamiento y acondicionamiento del servicio. Señala la importancia del cumplimiento de las indicaciones previstas en la alimentación de los pacientes. Recursos humanos. Funciones y responsabilidades del técnico operador de alimentos.

Atención en hotelería y restaurantes.

Comprende el rol del operador de alimentos. Preparación para el servicio en cuanto a secuencia del servicio según normas establecidas, acondicionamiento del sector y servicio a clientes con capacidades diferentes y con plan de alimentación especial.

Marketing en la oferta de productos.

Trata los principios básicos del marketing, su aplicación en los Servicios de Alimentación y las estrategias para la promoción de alimentos y productos saludables.

Taller de Atención al Usuario.

Se reflexiona sobre la responsabilidad social del trabajador de la salud, sus formas de comunicación, compromiso ético y organización de la tarea.

Taller de Herramientas para la Inserción Laboral.

Se trata las estrategias para la búsqueda de trabajo: construcción del perfil laboral, carta de presentación y entrevista con el empleador.

OPTATIVAS a modo indicativo

Cualidades sensoriales de los Alimentos

Comprende el proceso de evaluación de alimentos y productos por métodos objetivos y subjetivos y los requisitos para su validación.

Análisis de resultados y propuestas de cambio.

Aporte del envase a la calidad alimentaria

Comprende el estudio del envase y del envasado y su accionar en la protección y comercialización de alimentos y productos.

Conocimiento básico de inglés y portugués

Conocimientos básicos que permitan la comunicación social y la lectura básica de materiales escritos referidos a temas relacionados con la alimentación.

Informática

Manejo básico de PC y programas vinculados a la gestión de alimentos.

ELECTIVAS

Se articulará especialmente con la Carrera de Tecnólogo Cárnico.

DESCRIPCION DE LA PRACTICA DE CAMPO

Duración un cuatrimestre: 32 créditos

En el segundo año de la Carrera, el estudiante realizará la práctica de campo en Servicios de Restauración colectiva: de asistencia médica, de colectividad sana social o comercial y de Industrias de Alimentos.

Dicha práctica estará supervisada por docentes de la Carrera en coordinación con la Institución correspondiente.

Al finalizar la práctica el estudiante deberá presentar un informe.

DISTRIBUCION DE LOS CREDITOS TOTALES SEGUN MODALIDADES DE ENSEÑANZA

<i>MODALIDAD</i>	<i>CREDITOS TOTALES</i>	<i>DISTRIBUCION PORCENTUAL</i>
Cursos disciplinares e interdisciplinares	107	67 %
Optativas	16	10 %
Electivas	5	3 %
Práctica de campo	32	20 %
TOTAL	160	100 %

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Las orientaciones pedagógicas de esta Tecnicatura buscan contemplar los criterios de flexibilidad y articulación curricular y de teoría-práctica.

Se espera que el estudiante alcance una formación integral y de carácter práctico acerca de la preparación y servicio de alimentos y productos en cualquier escenario donde se encuentren usuarios y clientes. Promover procesos reflexivos y participativos que generen experiencias significativas.

Para las Unidades Curriculares se propone variados formatos de enseñanza tales como: cursos teóricos, talleres, trabajos grupales, laboratorio, visitas de observación y la práctica de campo.

La inserción en el Medio a través de la práctica de campo en un Servicio, constituye una herramienta para que el estudiante vaya construyendo formas de desempeño a través de la comprensión de las condiciones sociales, institucionales y grupales que interactúan en el contexto laboral fortaleciendo su formación instrumental, social y emocional. El actuar en situaciones reales, recortará la distancia entre el saber académico y “el mundo del trabajo”.

Se articularán las funciones de enseñanza, investigación y extensión desde diferentes situaciones según el contexto de las mismas, apuntando a generar espacios de integralidad en el aprendizaje.

EVALUACIÓN

La evaluación comprende dos instancias: evaluación formativa y evaluación sumativa.

La evaluación formativa, continua, permitirá relevar información sobre la evolución de los aprendizajes y retroalimentar las prácticas pedagógicas. En este proceso se espera que el estudiante tenga puntos de referencia para autoevaluarse. Podrán realizarse observaciones, trabajos en grupo, resolución de problemas, registrándose las actitudes observadas que se definirán previamente.

La evaluación sumativa permitirá realizar un juicio global del producto alcanzado al final de los procesos de enseñanza-aprendizaje y desde una óptica retrospectiva. Los instrumentos a utilizar a evaluar podrán ser: trabajos prácticos, cuestionarios, informes, exposiciones orales, discusiones grupales. Se aplicará mecanismos de auto y hetero-evaluación cumpliendo con los principios básicos de validez, confiabilidad, practicidad y utilidad de los instrumentos.