

PROGRAMA

UNIDAD CURRICULAR OBLIGATORIA

GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Ubicación en el Mapa Curricular: Ciclo III, segundo semestre

Modalidad de cursado: Reglamentado

Modalidad de aprobación: Exonerable

Modalidad de dictado: Teórico/práctico

Créditos: 11

Carga horaria: 90 horas

Unidad Académica responsable: Departamento de Administración

Docente/s responsable/s: Prof. Adj. Isabel Petronio, Prof. Adj. Alejandra Cerdeña

Objetivo General: Desarrollar competencias de gestión para desempeñarse en Servicios de Alimentación Colectiva en forma eficaz y eficiente.

Objetivos Específicos:

- Comprender la responsabilidad del Lic. En Nutrición en la gestión de los Servicios de Alimentación Colectiva.
- Integrar conceptos trabajados en ciclos anteriores para construir nuevos conocimientos en relación a la gestión.
- Generar habilidades, destrezas y actitudes que permitan aplicar conocimientos y herramientas de gestión en diversos Servicios de Alimentación Colectiva.

Contenidos Temáticos:

Unidad 1- Concepto de Servicio y tipos de Servicios de Alimentación colectiva.

Unidad 2 - Responsabilidad social del Licenciado en Nutrición: Tipos de usuarios.

Aspectos a considerar según tipos de usuarios.

Unidad 3 - Estructura organizacional.

Unidad 4 - Gestión de la planta física de los Servicios de Alimentación Colectiva (SAC): Rol del Lic en Nut en la gestión de la planta física. Diseño y remodelación. Normativa. Organización espacial y circulatoria. Terminaciones de los planos, microclima de trabajo. Aplicación de herramientas de gestión.

Unidad 5 - Gestión de las buenas prácticas de higiene: Desarrollo e implementación de Procedimientos operativos estandarizados de saneamientos (POES). Sistema de Manejo integral de Plagas (Sistema MIP). Sistema de gestión de residuos. Aplicación de herramientas de gestión.

Unidad 6 - Gestión de la producción en los SAC: Gestión por procesos: concepto, diagramas de procesos. Planificación de la alimentación: Factores que afectan la planeación, etapas de la planeación, Planes de menú, instrumentos de control. Abastecimiento. Compra: objetivos, programación de necesidades, tipos de compra. Suministros: Recepción, almacenamiento, despacho. Registros y documentos. Elaboración de comidas: Aspectos condicionantes de la elaboración, planeación de la producción, determinación de los sistemas de producción, equipo, controles. Servicio de comidas: Empaque, distribución, adaptación a usuarios especiales, arreglo para el consumo. Controles en la producción

Unidad 7 - Equipamiento en los SAC: Selección del equipo en función de las áreas de trabajo, materiales de construcción, mantenimiento y conservación, instrumentos de control.

Unidad 8 - Rol del Licenciado en Nutrición en la gestión de Recursos Humanos:

Estrategias para la conducción del trabajo. Necesidades de personal: Análisis de cargo, perfil de cargos: descripción y especificación, métodos para el cálculo de personal. Instrumento de control y evaluación.

Unidad 9 - Seguridad y salud ocupacional: Responsabilidad del Lic. en nutrición. Factores de riesgo laboral, daños a la salud, costos de los daños laborales. Herramientas de gestión para la prevención y tratamiento de los factores de riesgo laboral.

Unidad 10 - Costos en los SAC. Análisis de costos

Unidad 11 - Gestión de la calidad en los SAC: Concepto de calidad y evaluación. Indicadores. Satisfacción del usuario.

Metodología: Los contenidos teóricos serán abordados mediante una metodología participativa, proponiendo actividades de enseñanza orientadas a promover la autonomía y el pensamiento crítico del estudiante desde una triple dimensión, abarcando el componente técnico (capacidades cognitivas y técnicas); el componente gerencial (herramientas para la administración); y el componente ético (actitud crítica y científica).

La UC es teórico -práctico, con una modalidad semipresencial, con instancias teóricas expositivas dialogadas, resolución de ejercicios prácticos, estudio de casos y asistencia a Servicios de alimentación colectiva.

El EVA de la UC se organizará por pestañas donde se dispondrán semanalmente:

- Unidad didáctica por temática.
- Clases virtuales, utilizando para ello distintos recursos textuales o audiovisuales.
- Actividades prácticas y de autoevaluación
- Foro de dudas semanal.
- Bibliografía de referencia recomendada.

Evaluación:

Se realizará evaluación formativa y sumativa, mediante autoevaluación y heteroevaluación.

La evaluación formativa incluye: Actividades de aprendizaje y autoevaluaciones dispuestas por unidades temáticas. Evaluación del proceso grupal. Se utilizará una lista de cotejo para su valoración.

La evaluación sumativa comprende: Elaboración de informes grupales y la realización de una prueba final individual.

Calificación y aprobación de la unidad curricular: Para obtener la exoneración de la unidad curricular se debe cumplir con todas las actividades grupales propuestas, y la prueba final individual, obteniendo un puntaje mínimo, correspondiente a un nivel aceptable según escala de calificación.

Los estudiantes que obtengan una calificación entre 3 y 7 obtienen la habilitación para rendir el examen, con 8 o más exoneran la unidad curricular y con una calificación menor a 3 reprueban la Ucob.

Bibliografía:

Guerrero Ramo C. Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Editorial Mc. Graw Hill. México. 2001.

Chiavenato, I. Administración de Recursos Humanos. Editorial Mc. Graw-Hill. Colombia. 2000. 5ta edición.

Reyes, M^a R. Administración de Servicios de Alimentación. Editorial Eudeba. Universidad de Buenos Aires. 1^o Edición, Argentina, 2001.

Eshbach Charles, E. Administración de Servicios de Alimentos. Ed. Diana. México. 1991.

Chiavenato I. Administración. Proceso Administrativo. Mc. Graw Hill. Bogotá Colombia.

Tercera Edición. 2001.

Leites, M^a Ema. Aspectos Higiénicos Sanitarios en los Servicios de Alimentación y Nutrición. AEM. Oficina del Libro. Universidad de la República. Montevideo, Uruguay. 1995. 1^a edición.

Rey, Ana M^a, Silvestre A. Comer sin Riesgos 1. Ed. Hemisferio Sur. Argentina, 1999.

Salas, Fernando. Compras, Almacenaje, Seguridad y Costos. Alimentos y Bebidas. Ediciones Turísticas. Buenos Aires, Argentina. 2005. 1^o edición

Leites, M^a Ema. El Control de Costos en los Servicios de Alimentación y Nutrición Hospitalarios. AEM. Oficina del Libro. Universidad de la República. Montevideo, Uruguay. 1995. 1^a edición.

Carbajal. S. Suárez C. Equiparse para Trabajar en Equipo. Conceptos y Herramientas para Contribuir al Trabajo de Equipo en el Ámbito Laboral. Escuela de Nutrición y Dietética. CSE. UDELAR. Montevideo diciembre, 2008.

Taylor E y Taylor J. Fundamentos de la Teoría y Práctica del Catering. Editorial Acribia S.A. Zaragoza, España.

Coffman, J.P. Marymar. Gastronomía Profesional para Establecimientos e Instituciones. Buenos Aires, Argentina. 1975.

Richardson, Treva. Gastronomía Profesional: Alimentos e Higiene. Ediciones Marymar. Buenos Aires, Argentina. 1975

Chiavenato, Idalberto. Gestión del Talento Humano. Ed. Mc. Graw- Hill. Colombia. 2002.

Reid C. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Argentina. Actualización 2022. BPM_Servicios de Comidas

Guía de la Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición en Establecimientos de Salud. Ministerio de Salud y Deportes. Instituto Nacional de Seguros de Salud. www.inases.gub.uy

Guía Práctica para la Aplicación de los POES. Guía Práctica para la Aplicación de los POES. (2013). Intendencia de Montevideo. POES.pdf

Acosta, M.N., Castro.S., Cortada.D., Delgado.M., Dornell.T., Russo.M. Herramientas para la Gestión de Servicios de Alimentación Colectiva. Escuela de Nutrición.Comisión Sectorial de Educación Permanente. Universidad de la República. Montevideo, 2013. [herramientas.pdf](#)

Pacheco da Costa Proença, Rossana. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva. Editora Insular.Florianópolis,Brasil.1997.

Tejada, Blanca. D. La Administración de Servicios de Alimentación. Editorial Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia. 1992.

Brownsell, V.L.,et al. La Ciencia Aplicada al Estudio de los Alimentos. Editorial Diana. Primera Edición, México.1993.

Moreno Patricia, Mayorga. Meri. Libro Administración de Servicios de Alimentación. Salta, Argentina. 2010.

Manejo Higiénico De Víveres. National Institute for the Foodservice Industry. Limusa. México. 1980.

Cabrera G, Pignatta M. L. Manual de Normas y Procedimientos de Limpieza. AEM. Oficina del libro. Universidad de la República. Montevideo, Uruguay. 1997.

CESNID. Restauración colectiva. Planificación de Instalaciones, Locales y Equipamiento. Ed. Masson.España, 1999.

Decreto 406/88. Prevención de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales.

Sobre prevención de Accidentes de Trabajo. 3 de junio de 1988.

Grüner, H, Metz R, Gil M, A. Procesos de Cocina. Ed. Akal. Madrid, España. 2005.

Barreto, Telma, Cavalcanti, Zèlia. Recursos Humanos para Unidades de Alimentação e Nutrição.

Reglamento Bromatológico Nacional. Decreto N° 315/994 de fecha 05/07/1994. República Oriental del Uruguay. 2ª edición.