

# PROTOCOLO PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO N°2

INTEGRANTES: GARIBOTTI ROMINA; SPINELLI LOURDES; GONZÁLEZ KAREM L. ; DÍAZ FLORENCIA; BRITOS FAVIO A. ; DE MELLO SOLEDAD  
TUTORA: LIC. NUT. BRENDA ACEVEDO<sup>1</sup> \*, COTUTORA: LIC. NUT. VERÓNICA DELGADO<sup>2</sup>.  
TRABAJO FINAL DE GRADO, PROYECTO DE INTERVENCIÓN  
<sup>1</sup>COMEDOR UNIVERSITARIO N°2, MONTEVIDEO URUGUAY  
<sup>2</sup>ESCUELA DE NUTRICIÓN, UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA, MONTEVIDEO URUGUAY  
\*E-MAIL: [BRENDA.ACEVEDO@BIENESTAR.UDELAR.EDU.UY](mailto:BRENDA.ACEVEDO@BIENESTAR.UDELAR.EDU.UY)

## INTRODUCCIÓN:

El presente trabajo de finalización de grado, se llevo a cabo en el Comedor Universitario número dos, Campus Parque Batlle, Montevideo, Uruguay.

El mismo brinda el servicio de alimentación a estudiantes que acceden a la beca otorgada por el Área Programática de Políticas Sociales del Servicio Central de Inclusión y Bienestar Universitario (SCIBU) de la Universidad de la República (UdelaR). La beca puede ser para un tiempo de comida o ambos, el almuerzo se brinda en el horario de 11.15 a 14hs y la cena de 19.30 a 22hs.

Este proyecto se llevo a cabo en dos fases metodológicas:

- Investigación descriptiva (diagnostico de situación)
- Proyecto social (actividades)

La falta de procedimientos en las recetas se destaca como la mayor problemática del SAC.

La siguiente interrogante dio comienzo al trabajo para luego poder plantearnos los objetivos:

¿Qué ventajas tiene contar con recetas estandarizadas en el Servicio de Alimentación Colectiva (SAC)?

## OBJETIVOS:

### GENERAL:

Contribuir a la estandarización de recetas mediante el diseño de una ficha técnica para el área de elaboración de alimentos del Comedor Universitario número dos.

### ESPECIFICOS:

- Crear una herramienta para contribuir en la estandarización de recetas.
- Establecer un procedimiento para la implementación de la ficha técnica.
- Aportar estrategias para una correcta ejecución de la ficha técnica.



Elaboración de modelo de ficha técnica

Nombre	Nombre del producto Fuente Arial tamaño doce en negrita			
Fuente	Comedor universitario N° 2			
Código de referencia				
Porción *	Cantidad de porciones que surgen de la preparación	Tamaño de porción	Cantidad exacta que se debe servir por persona	
Información nutricional	Cuantificación de las calorías y macronutrientes principales que contiene la preparación			
Ingredientes	Cantidades			
	Peso Neto*	Peso Bruto*	Medida*	Total de porciones a elaborar
Mencionar en orden de uso	Expresar en peso neto con factor de cálculo, excepto que el alimento se utilice por completo	Expresar la totalidad del alimento, sin factor de cálculo.	Expresar los alimentos que se miden en unidad	Colocar en orden de uso

## METODOLOGÍA Y DESARROLLO:

### FICHA TÉCNICA:

- Se diseñó una ficha técnica en formato digital editable en la misma se describe como redactar y organizar las diferentes celdas para lograr la estructura de la receta.

### PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN:

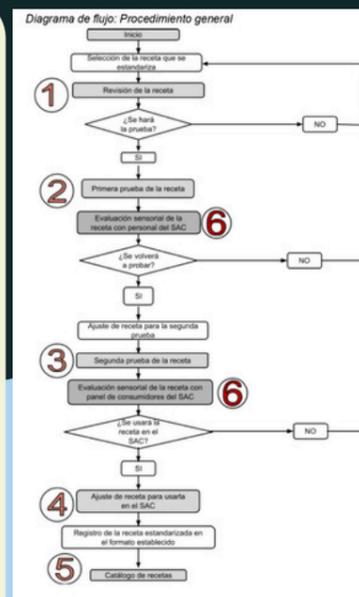
- Se plantean 6 diagramas de flujo los cuales en conjunto determinarán el procedimiento correcto y la mayor optimización de los equipos, ingredientes, tiempo y personas para realizar la estandarización de cada receta.

### INFOGRAFÍA:

- En la misma se mencionan las ventajas que tiene implementar los procedimientos de las recetas; será colocada dentro del área de producción para que los trabajadores la tengan presente en su día a día.

### VIDEO:

- En él se explica la estandarización de recetas y la importancia de aplicarla a futuro en el SAC. Fue creado para captar la atención de quien lo visualiza, haciéndolo atractivo e interactivo.



## 4 Ventajas DE IMPLEMENTAR LOS Procedimientos en las Recetas

- Optimiza el TIEMPO y nos da SEGURIDAD a la hora de elaborar
- Se obtiene un producto de CALIDAD y CANTIDAD uniforme
- Seguir el PASO A PASO nos facilita la tarea
- Las comidas tendrán el mismo sabor y generará SATISFACCIÓN en los usuarios

## EVALUACIÓN:

**TERMINAL** Se llevará a cabo una evaluación terminal a los trabajadores del área de producción de alimentos, para analizar si las actividades educativas se comprendieron de manera adecuada para la correcta implementación de la ficha técnica.

### A POSTERIORI

Una vez aplicada la herramienta en el SAC se llevará a cabo la evaluación a posteriori a los tres meses de su implementación; se comprobará si se logró aplicar en al menos dos recetas.

## RESULTADOS:

### METAS:

#### Al finalizar el proyecto:

- Se espera contar con una herramienta lista para implementar.
- Más del 65% del personal que trabaja en el área de producción de alimentos comprenderá la importancia de la estandarización de recetas.

#### Luego de la implementación del procedimiento:

- Se espera que en seis meses la herramienta se aplique en el 10% de las cincuenta recetas bases del servicio.

Con este proyecto se pretende que el comedor cuente con todas las herramientas necesarias para que la estandarización se realice de manera adecuada y facilite el trabajo de los profesionales y las personas encargadas de la elaboración de las preparaciones.

Se procura que una vez finalizada la intervención los resultados se vean reflejados en la calidad nutricional y sensorial que se les brinda a los usuarios, debido a que son los principales beneficiarios en este proceso de cambio.

