

PROGRAMA

Nombre de la Unidad Curricular: GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Ubicación en el Mapa Curricular: Tercer ciclo, segundo semestre

Créditos: 11

Carga horaria: 90 horas

MODALIDAD DE CURSADO: Reglamentado obligatorio // exonerable

Departamento/s responsables: Gestión de la Alimentación Colectiva

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

- 1. Concepto de Servicio y de Alimentación colectiva.**
- 2. Responsabilidad social del Licenciado en Nutrición.**
 - Tipos de usuarios
 - Aspectos a considerar según tipos de usuarios
- 3. Estructura organizacional**
- 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.

5. Gestión de las buenas prácticas de higiene

- Desarrollo e implementación e POES
- Sistema de Manejo integral de Plagas
- Gestión de residuos
- Aplicación de herramientas de gestión

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

7. Equipamiento en los SAC:

- Selección del equipo en función de las áreas de trabajo, materiales de construcción, mantenimiento y conservación, instrumentos de control.

8. Rol del Licenciado en Nutrición en la gestión de Recursos Humanos

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

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.

10. Gestión de la Calidad

- Concepto de calidad y evaluación. Indicadores. Satisfacción del usuario.

11. **Costos en los SAC:** Análisis de costos.

Metodología o modalidad de trabajo

- Clases expositivas - participativas
- Clases grabadas y en línea.
- Resolución de ejercicios y estudio de casos en aula y virtuales.
- Prácticas grupales en terreno.

Evaluación

Se realizará evaluación formativa y sumativa, aplicando la autoevaluación, evaluación entre pares y la heteroevaluación.

- Informes grupales, resección de libros, informe final individual.

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 2011. [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.gob.bo
- 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. [herrage_tion.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.