

Taller Interdisciplinario:

GESTIÓN EN LA PRODUCCIÓN COLECTIVA DE ALIMENTOS

Carga horaria: 60 horas

Departamentos participantes: Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición, Alimentos, Nutrición Clínica

Objetivo General: Desarrollar la capacidad de analizar una situación de trabajo en un servicio de producción de alimentos seleccionado, aplicando estrategias de gestión.

Objetivos Específicos:

- Identificar las actividades, recursos y documentos involucrados en la situación planteada.
- Interpretar la información recabada.
- Proponer acciones tendientes a optimizar la situación estudiada.

Contenidos

- Definición de patrones nutricionales.
- Evaluación del proceso de producción de alimentos.
- Evaluación e identificación de buenas prácticas de manipulación e higiene.
- Evaluación del Plan de menú institucional.
- Estudio de costos en la producción de alimentos.
- Organización y funcionamiento de la planta física y equipo.
- Identificación del Recurso Humano que interviene en el proceso.
- Administración documental.
- Satisfacción usuario.

Metodología: El taller se inicia con la autogestión de los estudiantes en la selección de los lugares de práctica.

En función al establecimiento seleccionado, el equipo docente asignará a cada grupo de estudiantes un tema vinculado a la gestión que deberá analizar y documentar en un Informe.