

## PROGRAMA

**Nombre de la Unidad Curricular Optativa:**

Introducción a la gestión de la producción de alimentos en Unidades Especiales.

**Ubicación en el Mapa Curricular:** 2do semestre

**Cupos:** 60

**Créditos:** 4

**Carga horaria:** 30

**Perfil:** se recomienda conocimientos previos de Administración Aplicada, Nutrición en salud y enfermedad, buenas prácticas de manipulación de alimentos.

**Departamento/s responsables:** Departamento de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición. Prof. Adj. Msc. Ma. Alejandra Cerdeña (Docente responsable).

### Frecuencia semanal

Martes de 14 a 16h- Encuentros sincrónicos (plataforma Zoom)  
Actividad asincrónica (plataforma EVA de la UCop)

### Objetivo General

Conocer herramientas de gestión para la producción de alimentos en unidades especiales atendiendo el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.

### Objetivos Específicos

- I Caracterizar los requerimientos de planta física y de equipamiento básico de estas unidades.
- I Comprender la función del recurso humano para estas unidades.
- I Distinguir el rol del Licenciado en Nutrición en las unidades especiales.
- I Reconocer las buenas prácticas aplicadas en la producción de alimentos en las unidades especiales.
- I Identificar las normas y procedimientos para el control del proceso de producción de alimentos.

## Contenidos

- I Concepto de Unidades Especiales (UE): Lactarios, Bancos de Leche Humana, Unidad de Preparaciones Enterales y Sala de Fórmulas.
  
- I Condiciones edilicias, ambientales y de equipamiento:
  - Unidades: localización, sectores, unidades de organización o áreas de trabajo.
  - Condiciones edilicias: terminaciones de los planos, instalaciones.
  - Condiciones ambientales: temperatura, humedad, ventilación, iluminación.
  - Equipamiento básico: equipo y mobiliario.
  - Implementación de medidas para eliminar o controlar los riesgos laborales.
  
- I Recursos humanos:
  - Cargos: función, dependencia, coordinaciones, requisitos, actividades y tareas.
  - Rol del Licenciado en Nutrición en las Unidades Especiales: funciones y principales actividades.
  - Seguridad y salud en el trabajo: Identificación de riesgos laborales.
  
- I Planificación de la alimentación en UE:
  - Población destinataria: características.
  - Tipos de fórmulas infantiles y de preparados de alimentación enteral. Insumos para la producción.
  - Proceso productivo. Actividades inherentes a cada etapa y recursos involucrados.
  - Aseguramiento de la calidad del producto final.
  
- I Banco de Leche Humana (B.L.H.):
  - Evolución de los BLH en Uruguay: creación, objetivos y población destinataria.
  - Proceso productivo aplicado a la leche humana: recolección, medición de la calidad, pasteurización, almacenamiento y distribución.
  - Actividades inherentes a cada etapa y recursos involucrados en el proceso de producción.

## Metodología

- I La carga horaria total de 30 horas, estarán distribuidas de la siguiente forma:
  - I 10 horas: teórico-práctico (5 encuentros por Zoom, sincrónicos)
  - I 20 horas: trabajo en EVA (asincrónico)
  
- I Encuentros sincrónicos (2 horas semanales) con modalidad expositiva participativa y actividad asincrónica en el EVA de trabajo grupal colaborativo (resolución de ejercicios prácticos y guías de lectura).

## Evaluación

La evaluación de los aprendizajes será grupal, y se realizará mediante evaluación formativa y sumativa. La evaluación formativa incluye: actividades prácticas dispuestas en las unidades temáticas.

La evaluación sumativa se compone de un trabajo final grupal.

Para obtener la aprobación de la Unidad curricular Optativa se deberá asistir al 80% de los encuentros sincrónicos y cumplir con todas las actividades grupales propuestas (ejercicios prácticos y entrega de trabajo final).

Los estudiantes que obtengan una calificación de 3 y más, obtendrán la aprobación de la Unidad.

## Bibliografía:

- | Tejada Dolly, B. (2006). La Administración de Servicios de Alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Medellín, Colombia: Editorial Universidad de Antioquia.
- | Ministerio de Salud del Gobierno de Chile. Orientación Técnica para Servicios Dietéticos de Leche (SEDILE) y Central de Fórmulas Enterales (CEFE). Santiago de Chile: Minsal; 2010.
- | Ministerio de Salud del Gobierno de Chile. Norma Técnica Servicios Dietéticos de Leche (SEDILE) y Central de Fórmulas Enterales (CEFE). Santiago de Chile: Minsal; 2009.
- | Ministerio de Salud. Guías de buena práctica para la preparación y administración de terapia nutricional enteral. En Dirección de Calidad de los Servicios de Salud, editor. Resolución 1548/2007, Guía de práctica clínica de soporte nutricional enteral y parenteral en pacientes adultos hospitalizados domiciliarios. Argentina: Ministerio de Salud; 2007.
- | Ministerio de Salud. Resolución 1674/2007, Directrices de organización y funcionamiento del Área de Alimentación y Dietoterapia en establecimientos asistenciales. Argentina: Ministerio de Salud; 2007.
- | Roncancio JJB. El Banco de Leche Humana y el Lactario Hospitalario. Rev Gastrohup [Internet]. 2013;15(1):S30–S40. URL Disponible en: <http://revgastrohup.univalle.edu.co/a13v15n1s2/a13v15n1s2art5.pdf>
- | Ministerio de Salud. Norma Nacional de Lactancia Materna. Disponible en: [http://www.msp.gub.uy/sites/default/files/archivos\\_adjuntos/Ord.%20Min.%2062%20y%20A nexos.pdf](http://www.msp.gub.uy/sites/default/files/archivos_adjuntos/Ord.%20Min.%2062%20y%20A nexos.pdf)
- | Requisitos de buenas prácticas para la organización y funcionamiento de los bancos de leche humana y centros de recolección de leche humana. Documento MERCOSUR/XLIII SGT N° 11/PRES. N° 01/15. Disponible en: [www.msp.gub.uy/sites/default/files/P%20Res%2001\\_15%20Banco%20Leite%20Humano%20ES.docx](http://www.msp.gub.uy/sites/default/files/P%20Res%2001_15%20Banco%20Leite%20Humano%20ES.docx) Fecha de consulta: Mayo 18, de 2017
- | Ministerio de Salud. Buenas Prácticas de Alimentación del lactante y del niño/a pequeño/a en maternidades. Guía orientación para equipos técnicos. Disponible en: [www.msp.gub.uy/.../files/archivos\\_adjuntos/Guia%20orientacion%20lactancia%20equipos%20salud%20MSP\\_1.pdf](http://www.msp.gub.uy/.../files/archivos_adjuntos/Guia%20orientacion%20lactancia%20equipos%20salud%20MSP_1.pdf)
- | Bustos A, Edson, Franulic P, Yasna, & Farías Z, Natalia. (2016). Estándares de calidad para un servicio dietético de leche, en un hospital de niños con enfermedades crónicas. *Revista chilena de nutrición*, 43(1), 92-97. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182016000100014>
- | Bordón Riveros C, Aguilar-Rabito A, Sánchez Bernal S, Mendoza de Arbo L. Características y prácticas del soporte nutricional enteral en servicios públicos de salud del Departamento Central - Paraguay. *Mem. Inst. Investig. Cienc. Salud*. 2016;14(3):14–23.
- | Vega, O. *Sector de elaboración de fórmulas lácteas*. *Revista del Hospital Materno Infantil Ramón Sardá* [Internet]. 2002;21(3):123-132. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=91221309>
- | Organización Mundial de la Salud. Preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes : Directrices de la OMS. Ginebra: OMS; 2007.
- | Ribeiro Salomon, Ana Lúcia, & Carvalho Garbi Novaes, Maria Rita. (2013). Planificación funcional de unidad de nutrición enteral para atención domiciliaria en un hospital de Brasil. *Nutrición Hospitalaria*, 28(6), 2027-2032. <https://dx.doi.org/10.3305/nh.2013.28.6.6851>
- | Lawrence R.A. **La lactancia materna**. 4ta edición. España: Mosby / Doyma Libros, S.A.; 1996
- | Anaya Prado R., Arenas Márquez H., Arenas Moya D. *Nutrición Enteral y Parentral*. 2da edición. México: McGraw Hills Interamericana Editores, S.A.; 2012

## Páginas web:

- | <http://www.asse.com.uy/contenido/BANCO-DE-LECHE-3392>
- | [http://www.facb.org.uy/pro\\_banco\\_de\\_leche.html](http://www.facb.org.uy/pro_banco_de_leche.html)
- | <https://www.presidencia.gub.uy/comunicacion/comunicacionnoticias/salud-banco-leche-materna-pereira-rossell-donantes-recien-nacidos-carroscia>