

PROGRAMA DE CURSO

Unidad académica: Departamento de Nutrición

Nombre del curso: Organización en Servicios de Alimentación Colectiva

Código: NU06040

Carrera: Nutrición y Dietética

Tipo de curso: Obligatorio

Área de formación: Especializada

Nivel: III nivel

Semestre: VI semestre

Año: 2016

Requisitos: Planificación en Servicios de Alimentación Colectiva

Número de créditos: 4 créditos

Horas de trabajo presenciales y no presenciales: 62 / 46

Nº estudiantes estimados: 50

Día y horario: Miércoles 14:30 - 18:00 hrs.

Encargado de curso: Rodrigo Valenzuela

Coordinadora de unidades de aprendizaje: Bernardita Daniels

Docentes	Unidad Académica	Nº horas directas
Rodrigo Valenzuela	Departamento de Nutrición	28
Bernardita Daniels	Escuela de Nutrición y Dietética	66,5
Sonia Sandoval	Departamento de Nutrición	7
Paola Cáceres	Departamento de Nutrición	7
Francisca Rivas	Departamento de Nutrición	3,5
Guillermo Zúñiga	Departamento de Nutrición	3,5
Francisca Echeverría	Departamento de Nutrición	3,5
Profesores Invitados	Facultad de Economía y Negocios	10,5



PROPOSITO FORMATIVO

Este curso habilita al estudiante en la administración de las personas en un cargo de jefatura en un establecimiento de alimentos, y en la organización de recursos para el cumplimiento de los objetivos de un Servicio de Alimentación Colectiva (SAC), respetando los aspectos de regulación laboral y tributaria.

Aportando al perfil de egreso en la capacidad de formular, en equipos interdisciplinarios, planes, programas y proyectos en alimentación y nutrición. Además, a la formación de habilidades comunicacionales y de liderazgo, capacidad de enfrentar conflictos y toma de decisiones.

Se relaciona con los cursos de la línea de alimentos, en V semestre con Higiene en la producción de alimentos y en el VII semestre con el curso de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

COMPETENCIAS DEL CURSO

Dominio Gestión en Alimentación y Nutrición

Competencia DGES.CO2: Organizar un sistema de funcionamiento eficiente, distribuyendo los recursos para el logro de los objetivos y metas de un servicio de alimentación colectiva, respetando los principios éticos y bioéticos.

Subcompetencias

DGES.CO2.S01: Analizando la estructura y procesos de la organización para cumplir con lo planificado en un SAC.

DGES.CO2.S02: Reconociendo la aplicación de la legislación laboral, tributaria y la específica para los SAC.

DGES.CO2.S03: Analizando los recursos humanos, financieros, tecnológicos y materiales necesarios para dar cumplimiento a los objetivos de un SAC.

Dominio Genérico Transversal

Competencia DGTR.C01: Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión

Subcompetencias

DGTR.C01.S02: Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional.

DGTR.C01.S03: Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño profesional.



Competencia DGTR.C02: Interactuar con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos.

Subcompetencias

DGTR.C02.S02: Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO

1. Organiza los recursos de un servicio de alimentación colectiva, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes, actuando según los principios éticos y morales de la profesión, para asegurar el cumplimiento de los objetivos de la empresa.
2. Determina y comunica en forma oral y escrita, en un caso simulado, los costos de producción y precio de venta, junto a los elementos contables relacionados, de un determinado producto, para asegurar el cumplimiento de un servicio de alimentación colectiva.

PLAN DE TRABAJO

Unidades de Aprendizaje	Indicadores de Aprendizaje	Acciones Asociadas
I. Gestión de recursos en un servicio de alimentación colectiva	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza diferentes tipos de organización y diferentes diseños organizacionales en el marco de SAC 2. Analiza la administración de las personas en un SAC. 3. Analiza un SAC desde el punto de vista de la reglamentación vigente en temas laborales y de inocuidad alimentaria que le aplican. 4. Analiza la administración de los recursos para el cumplimiento de los objetivos en un SAC. 5. Realiza una propuesta de diseño organizacional de un SAC, en talleres. 6. Comunica grupalmente, en forma escrita y oral, los resultados de la evaluación y de la propuesta realizada. 	<p>Lecturas científicas o técnicas como complemento a la discusión.</p> <p>Clases expositivas centradas en el estudiante.</p> <p>Talleres.</p> <p>Presentaciones grupales de seminarios.</p> <p>Retroalimentación.</p>
II. Estructura de costos de un servicio de alimentación colectiva	<ol style="list-style-type: none"> 1. Determina los costos directos e indirectos de la producción en un SAC. 2. Analiza el precio de venta y las utilidades de los productos de un SAC en talleres, aplicando los correspondientes elementos contables y financieros. <p>Analiza los costos de un SAC y su punto de equilibrio en talleres.</p>	

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- **Clases expositivas centradas en el estudiante**, con lecturas científicas o técnicas de documentos previos a las clases como complemento a la discusión.
- Evaluaciones formativas individuales y grupales mediante talleres.
- Exposiciones grupales de seminarios.
- Retroalimentación posterior a talleres y trabajos grupales, y de las pruebas.

**PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS**

- Talleres: 5%
- Controles de contenidos: 10%
- Controles de Seminarios: 10%
- Presentación de seminario: 5%
- Certamen 1 (Unidad 1 y 2): 35%
- Certamen 2 (Unidad 1 y 2): 35%

Nota Final:

- Nota de Presentación: 70%
- Examen: 30%

BIBLIOGRAFIA Y RECURSOS

- REPÚBLICA DE CHILE, Ministerio de Salud. 2005. **Servicios de Alimentación y Nutrición, Norma Técnica**. Santiago.
- REGIÓN DE MURCIA, Dirección General de Salud. 1997. **Guía de buenas prácticas higiénico-sanitarias en restauración colectiva**. [en línea] <http://www.nutricion.org/publicaciones/pdf/guia_bp_restaur_murcia.pdf> [consulta: enero de 2015]
- TEJADA B, 1992, **La Administración de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios**. Antioquia, Colombia. Ed. Universidad de Antioquia.
- FRAZIER W.C. 2003. **Microbiología de los alimentos**. Acribia S.A. España
- BOURGEOIS, C. M, MESCLE, J. F y ZUCCA, J. 1994. **Microbiología alimentaria. Volumen 1: Aspectos microbiológicos de la seguridad y calidad alimentaria**. Acribia S.A. España
- Gobierno de Chile (Chile). **Política nacional de inocuidad de los alimentos** [en línea]. Santiago, Chile, 2009. <http://www.achipia.cl/prontus_achipia/site/artic/20111212/asocfile/20111212163153/pol_tica_2009.pdf> [consulta: enero de 2015]
- Ministerio de Salud (Chile). **Servicio de Alimentación y Nutrición, Norma Técnica**. Santiago, Chile, 2008.
- Organización Mundial de la Salud. **Reglamento Sanitario Internacional, segunda edición** [en línea]. Ginebra, Suiza, 2008. <http://www.who.int/entity/ihr/IHR_2005_es.pdf> [consulta: enero de 2015]
- Organización Mundial de la Salud. **Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos** [en línea]. Ginebra, Suiza, 2007. <http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf> [consulta: enero de 2015]
- Decreto con Fuerza de Ley N° 725/67 CHILE. **Código Sanitario** [en línea]. Ministerio de Salud. Santiago, Chile, enero de 1968. <<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=5595&buscar=decreto+725>> [consulta: enero de 2015]
- Decreto Supremo 256/91 CHILE. **Otorga facultades extraordinarias que indica a los directores de servicios de salud del país** [en línea]. Ministerio de Salud. Santiago, Chile, abril de 1991. <<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=11588&idParte=&idVersion=2001-05-19>> [consulta: enero de 2015]
- Decreto Supremo 977/96 CHILE. **Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos** [en línea]. Ministerio de Salud. Santiago, Chile, agosto de 1996. <<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=71271&idParte=&idVersion=2010-12-26>> [consulta: enero 2015]
- Norma Chilena 3235 of.2011. **Elaboración de los alimentos - Buenas prácticas de manufacturas – Requisitos**. INN, Chile

REQUISITOS DE APROBACIÓN

Reglamentación de la Facultad

Art. 24* El rendimiento académico de los estudiantes será calificado en la escala de notas de 1,0 a 7. La nota mínima de aprobación de cada una de las actividades curriculares para todos los efectos será 4,0, con aproximación.

Las calificaciones parciales, las de presentación a actividad final y la nota de actividad final se colocarán con centésima. La nota final de la actividad curricular se colocará con un decimal para las notas aprobatorias, en cuyo caso el 0,05 o mayor se aproximará al dígito superior y el menor a 0,05 al dígito inferior.

Art. 26* La calificación de la actividad curricular se hará sobre la base de los logros que evidencie el estudiante en las competencias establecidas en ellos.

La calificación final de los diversos cursos y actividades curriculares se obtendrá a partir de la ponderación de las calificaciones de cada unidad de aprendizaje y de la actividad final del curso si la hubiera.

La nota de aprobación mínima es de 4,0 y cada programa de curso deberá explicitar los requisitos y condiciones de aprobación previa aceptación del Consejo de Escuela. El examen será reprobatorio.

*Reglamento general de planes de formación conducentes a licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, D.U. 003625, de 27 de enero del 2009. Modificación Decreto Exento Nº 0023841 04 de Julio 2013

REGLAMENTO DE ASISTENCIA

Las clases teóricas son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente. Decreto Exento Nº 005768 del 12 de Septiembre 1994

En las clases teóricas, así como en las prácticas y de evaluación, **se permitirán retrasos de hasta 10 minutos**. Una vez cumplido ese plazo, no se permitirá el ingreso.

Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia. Son consideradas actividades obligatorias, las evaluaciones y las actividades prácticas que se realizan en un laboratorio o en un campo clínico, además de actividades de seminarios y talleres.

En este curso el estudiante podrá faltar a **1** actividad obligatoria, sin presentar justificación. Si un alumno o alumna requiere, por razones de fuerza mayor, retirarse antes del término de una actividad obligatoria sólo podrá hacerlo presentando la correspondiente justificación, no obstante estas no podrán exceder el 20%, según lo contempla el Art.18 del Reglamento General de Estudios de las Carreras de la Facultad de Medicina.

En el caso que la inasistencia se produjese a una actividad de evaluación, la presentación de justificación de inasistencia debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes.

Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante debe ser calificado con la nota mínima (1.0) en esa actividad de evaluación.

Resolución Nº 14 66 "Norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias para los estudiantes de pregrado de las Carreras de la Facultad de Medicina.

CALENDARIO DE ACTIVIDADES

FECHA	HORARIO	LUGAR	ACTIVIDADES PRINCIPALES	PROFESOR
31/08/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	<p align="center">Sesión 1</p> <p>Clase: Introducción a la asignatura, revisión del Programa</p> <p>Clase: Organización como etapa del proceso administrativo</p> <p>Taller 1: Revisión de Conceptos</p>	Paola Cáceres Bernardita Daniels
07/09/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	<p align="center">Sesión 2</p> <p>Control 1 (Clase anterior)</p> <p>Clase: Conceptualización: normas, leyes, códigos, reglamentos. Código del trabajo y estatuto administrativo</p> <p>Clase: Normas sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales</p>	Bernardita Daniels
14/09/16	Vacaciones Fiestas Patrias			
21/09/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	<p align="center">Sesión 3</p> <p>Clase: SII- Creación de empresas- Gestión financiera (contable y tributaria)</p>	Profesores Invitados FEN Christian Becerra y Alejandra Ubilla Bernardita Daniels Rodrigo Valenzuela
28/09/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	<p align="center">Sesión 4</p> <p>Taller 2: Creación de empresas</p> <p><i>*no actividades evaluadas por olimpiadas, tiempo protegido de 14:30 a 15:30 hrs</i></p>	Bernardita Daniels
05/10/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	<p align="center">Sesión 5</p> <p>Control 2 (Clase 3)</p> <p>Clase: Áreas funcionales y administrativas de un SAC</p> <p>Clase: Marco Reglamentario de higiene y seguridad de un SAC</p> <p>Taller 3: Organización de un SAC</p>	Bernardita Daniels Sonia Sandoval
12/10/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	<p align="center">Sesión 6</p> <p>Clase: Costos y utilidades</p>	Profesora Invitada FEN Verónica Fuentes Bernardita Daniels Rodrigo Valenzuela
19/10/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	<p align="center">Sesión 7</p> <p>Clase: Presupuestos</p>	Profesora Invitada FEN Alicia Núñez Bernardita Daniels Rodrigo Valenzuela
26/10/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	<p align="center">Sesión 8</p> <p>Control 3 (Clase 6 y 7)</p> <p>Taller 4: Presupuestos y Costos</p>	Bernardita Daniels
02/11/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	<p align="center">Sesión 9</p> <p>CERTAMEN 1 (Clase 1 a 8)</p> <p>Evaluación de desempeño biestamental de mitad de semestre</p>	Bernardita Daniels



09/11/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	Sesión 10 Control de Seminario 1 Presentación Seminarios (grupos 1 y 2) Clase: SEDILE y CEFE	Bernardita Daniels Rodrigo Valenzuela Francisca Echeverría Francisca Rivas
16/11/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	Sesión 11 Control de Seminario 2 Presentación Seminarios (grupos 3 y 4) Clase: Recursos Humanos: reclutamiento y selección, evaluación de desempeño y capacitación.	Bernardita Daniels
23/11/16	14:30 - 18:00 hrs	Sala	Sesión 12 Control 4 (Clase 11) Clase: Descripción de cargos: SAC Taller 5: Recursos Humanos	Bernardita Daniels
30/11/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	Sesión 13 Control de Seminario 3 Presentación Seminarios (grupos 5 y 6) Presentación Seminarios (grupos 7 y 8) Taller 6: Taller Integrativo	Bernardita Daniels Rodrigo Valenzuela
07/12/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	Sesión 14 Control de Seminario 4 Presentación Seminarios (grupos 9 y 10) Clase: Equipamiento de un SAC y mantenimiento Clase: Sistemas Computacionales	Paola Cáceres Sonia Sandoval Guillermo Zúñiga Bernardita Daniels
14/12/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	Sesión 16 Visita Empresa Equipamientos	Bernardita Daniels
21/12/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	Sesión 17 CERTAMEN 2	Bernardita Daniels
28/12/16	14:30 – 18:00 hrs	Sala	Sesión 18 Examen Primera Oportunidad	Bernardita Daniels Rodrigo Valenzuela
04/01/17	14:30 – 18:00 hrs	Sala	Sesión 19 Examen Segunda Oportunidad	Bernardita Daniels Rodrigo Valenzuela