



## Administración en Servicios de Alimentación 2013 NUADSEAL4

<b>Ubicación:</b>	VIII Nivel
<b>Duración:</b>	Semestral
<b>Total semanas:</b>	18
<b>Total horas semanales:</b>	3
<b>Total Horas:</b>	90 hrs
<b>Horario de clases:</b>	Miércoles de 9.30 a 13.00 h
<b>Horario de Pasantías:</b>	Martes a Viernes 8.00 a 16.30 h
<b>Profesor Encargado:</b>	Nta. Graciela Jiménez C.
<b>Profesor Coordinador:</b>	Nta. Marco Arena
<b>Profesores Participantes:</b>	Nta. MSc Rodrigo Valenzuela B. Nta. José Miguel Ayala R.
<b>Profesores Invitados:</b>	Nta. Mónica Vásquez Marcelo Bravo (ACHS)

### I. Introducción

El Nutricionista debe estar capacitado para planificar una alimentación saludable y asegurar la oferta de productos sanos e inocuos, considerando aspectos gastronómicos, oportunidad y variedad del servicio. Además, tiene la capacidad de intervenir en los procesos de venta y comercialización de los productos, aplicando conocimientos y técnicas para cumplir con los más altos estándares de calidad, entendiendo que esto forma parte de una gestión empresarial que puede ser llevada a cabo a cualquier escala de desarrollo. Es de vital importancia, entonces, que estos procesos de cambios y transformaciones que sufren los alimentos estén claramente

establecidas. Es así, que este programa incorpora para el alumno, las herramientas básicas para adquirir nuevos conocimientos de las estructuras físicas, normas, reglamentos, procedimientos y habilidades que debe desarrollar, para integrarlos a los procesos de producción y que a su vez incorpore en todas sus etapas un sistema de gestión de calidad e inocuidad enfocado en los Servicios de Alimentación Colectiva (SAC), tanto públicos como privados.

## **II. Objetivos Generales**

- Integrar los conocimientos técnicos, de gestión empresarial y del área de la nutrición, su aplicación en la administración de SAC de instituciones públicas y privadas.
- Incorporar conocimientos y habilidades para lograr los más altos estándares de calidad técnica y de excelencia en los Servicios de Alimentación Colectiva.

## **III. Objetivos específicos**

- Describir la planta física, sus características, requerimientos, funcionamiento, sus debilidades y sus fortalezas
- Describir los programas de prevención de riesgos aplicados en el SAC
- Identificar la importancia del control de costos y presupuestos, de un SAC y los procesos para su determinación.
- Identificar las áreas de trabajo que tiene los Servicios Dietéticos de Leche (SEDILE) y Centros de Fórmulas Enterales (CEFE), sus características, requerimientos y su funcionamiento.
- Describir las enfermedades de transmisión alimentaria, causas, consecuencias y su control preventivo.
- Analizar y aplicar indicadores, sistemas de registro, monitoreo, funciones y prácticas desarrolladas y utilizadas en el marco de los programas de mejoramiento continuo.
- Describir las herramientas y programas de la gestión de calidad e inocuidad en los SAC. Y hace propuestas de mejoras.
- Analizar los procesos de compra, abastecimiento y almacenamiento de los SAC de acuerdo a las reglamentación vigente, y hace proposiciones de mejora
- Describir las ayudas tecnológicas de control en la gestión de los SAC
- Describe la importancia coaching y del trabajo equipo.
- Analizar las diferentes actividades del Nutricionista en el SAC

## **IV. Contenidos**

- a) **SEDILE-CEFES**
  - i. Norma técnica
  - ii. Sistemas de distribución: planta física y áreas de trabajo, equipamiento e implementación
  - iii. Planificación alimentaria
  - iv. Sistemas de control sanitario y monitoreo
  - v. Recursos materiales y humanos
  - vi. Certificación y control a proveedores

- b) **Sistemas de producción de un SAC**
  - i. Sistema tradicional
  - ii. Cook and Chill y Cook and Freeze
  - iii. Áreas funcionales
  - iv. Rol del nutricionistas en un SAC
  
- c) **Los SAC en la cadena alimentaria**
  - i. Producción y transporte de alimentos
  - ii. Almacenamientos de alimentos
  - iii. Recepción, almacenamiento y distribución
  - iv. Control de materias primas
  - v. Trazabilidad
  
- d) **Prevención de accidentes laborales y enfermedades profesionales**
  - i. Ley 16.744
  - ii. Mutualidades
  - iii. Comités paritarios e investigación de accidentes
  
- e) **Gestión de la calidad e Inocuidad**
  - i. Normalización en Chile
    - NCh 2861.Of2004. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control HACCP - Directrices para su aplicación.
  - ii. Normas internacionales :Normas ISO
  - iii. Buenas Prácticas de Fabricación (BPF))
  - iv. Herramientas de la calidad
  - v. Documentación y registro
  - vi. Auditorías
  
- f) **Control de Enfermedades de Transmisión por Alimentos**
  - i. Patógenos comunes y emergentes
  - ii. Muestreo de respaldos y análisis microbiológicos
  - iii. Limpieza y desinfección
  
- g) **Costos en un SAC**
  - i. Costos directos
  - ii. Costos indirectos
  - iii. Análisis de Presupuestos
  - iv. Factibilidad financiera
  - v. Ejercicio contable
  
- h) **Coaching**
  - i. Trabajo en equipo
  - ii. Comunicación efectiva
  - iii. Productividad y compromiso
  
- i) **Bases de licitación**
  - i. Análisis de licitaciones

- ii. Taller de Propuestas
  - lii, Presentación taller
- j) **SAC en Jardines Infantiles**
- i. Normativa Nacional
  - ii. Oferta servicios
  - iii. Calidad e inocuidad
  - iv. Auditoria, documentación y registros.

## V. Metodología

El curso se desarrolla con una metodología participativa, que incluye clases interactivas, talleres, casos y pasantías.

## VI. Recursos Humanos

- Equipo docente del área de Alimentos y Gestión de Servicios de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Chile
- Docentes invitados
- Nutricionistas Administradores de Servicios de Alimentación y Nutrición.

## VII. Recursos Materiales

- Salas de clases.
- Ayudas audiovisuales
- Guías de trabajo
- Documentos y bibliografía afines

## VIII. Evaluación

- Evaluación formativa: Se realizará en cada sesión, apoyando al estudiante para que pueda lograr las conductas esperadas.
- Evaluación sumativa: Se realizará de la siguiente manera

Actividades	Ponderación individual	Ponderación ítem
2 pruebas de conocimientos	30%	60%
Desarrollo del Caso de investigación	20%	20%
Presentación de Pasantía	10%	10%
Pauta evaluación Docente Escuela	10 %	10%

## IX. Asistencia

- Considerando el carácter teórico práctico de la asignatura, la asistencia a todas las sesiones prácticas (talleres, pruebas, presentaciones, etc.) será de carácter obligatorio.
- La hora de inicio y término de cada sesión, corresponderá a la estipulada en el programas

- Atrasos superiores a 10 minutos serán causales de prohibición de entrar a la sala de clases, quedando en calidad de ausentes a la actividad.
- Las inasistencias se deben justificar según lo estipulado en el Reglamento General de Estudio de Las Carreras de la Facultad de Medicina (Título IV, artículo 23) y la norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias, del 16 de octubre de 2008. Es necesario recordar que sólo es posible un máximo de 20% de inasistencias a actividades prácticas con la debida justificación y un porcentaje mayor, es **causa de Reprobación de la asignatura**.
- La inasistencia debe ser informada vía telefónica o electrónica, dentro de las 24 horas siguientes y la justificación debe realizarse en un plazo máximo de 5 días hábiles a contar de la fecha de inasistencia. Si no se realiza la justificación en los plazos estipulados, el estudiante será calificado con la nota mínima.
- La recuperación de talleres es de exclusiva responsabilidad del alumno, quien deberá solicitar al docente el o los documentos y guías a desarrollar, en un plazo de 2 días hábiles luego de la inasistencia justificada.

#### **X. Examen**

El examen se realizará en forma oral y formal al término de la asignatura. Su ponderación corresponde al 30% de la nota final de la asignatura.

En caso de fuerza mayor, que pudiera alterar los tiempos asignados a la realización de la programación y los cumplimientos de todas las actividades programadas, se podrá considerar la eximición, siendo la nota mínima de igual o superior a 5.5, sin tener ninguna inferior a 4, y se podrá tomar el examen en forma escrita. La ponderación es la misma antes mencionada, de un 30%.

#### **XI. Bibliografía**

##### **Bibliografía básica obligatoria**

- Guerrero Ramo, 2001, Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Ciudad de México, Editorial Mc Graw Hill
- Kinton, R.; Cesarani, V.; Foskett, D, 2000, Teoría del catering, Editorial Acribia S.A.
- ARALUCE M, 2002, Empresas de restauración alimentaria, un sistema de gestión global. Madrid, Editorial Díaz de Santos.
- 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 higiénicosanitarias en restauración colectiva. [en línea] <[http://www.nutricion.org/publicaciones/pdf/guia\\_bp\\_restaur\\_murcia.pdf](http://www.nutricion.org/publicaciones/pdf/guia_bp_restaur_murcia.pdf)> [capturado en julio de 2009]
- TEJADA B, 1992, La Administración de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Antioquia, Colombia. Ed. Universidad de Antioquia.

### **Bibliografía complementaria**

- GUERRERO C., 2001, Administración de Alimentos y Colectividades y servicios de salud, Editorial Mc Graw Hill. Hitt M, Black J, Porter L. Administración. Ed. Pearson Educación, 2006, México.
- Letamendía, M<sup>a</sup> del Mar Araluce. Empresas de Restauración Alimentaria. Un Sistema Global. Días de Santos Ed., 2001. Madrid, España.
- Michael, H. Administración. Ed. Pearson Educación, 2006, México.
- Münch L. Administración, escuelas, procesos administrativos, áreas funcionales y desarrollo emprendedor. Ed. Pearson Educación, 2007, México.
- Robbins S, Coulter M. Administración. Ed. Pearson Educación, 2005, México.

### **Bibliografía Consulta**

- FORSYTHE. S. J, 2002, Higiene de los Alimentos, Microbiología y HACCP, Editorial Acribia.
- REPÚBLICA DE CHILE, Ministerio de Economía, 2001, Política de producción limpia chilena.
- ROBLES G, ALCÉRRECA C (editores), 2000, Administración, un enfoque interdisciplinario, 1<sup>o</sup> edición, Ed. Prentice Hall.

### **Bibliografía en web:**

- Resolución exenta N°658/06. Aprueba Norma Técnica para la Determinación de Implementación del Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) en establecimientos de alimentos
- Decreto Supremo 214/05, que modifica el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977/96), publicado en el Diario Oficial el 04 de febrero de 2006
- Decreto Supremo 68/05, que modifica el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977/96), publicado en el Diario Oficial el 23 de enero de 2006
- Guía VETA (Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos)
- Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto Supremo N° 977/1996 (Actualizado
- Reglamento de Aguas Minerales. Decreto Supremo N° 106/1997 (actualizado a 2001)
- Resolución exenta N° 393/2002. Fija Directrices Nutricionales sobre uso de Vitaminas, Minerales y Fibras Dietéticas en Alimentos (actualizada a mayo de 2005)
- Resolución exenta N° 581/1999. Fija las tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en los alimentos de consumo interno (actualizada a junio 2001)
- Norma general técnica N° 62 sobre inspección médico veterinaria de las reses de abasto y de sus carnes y criterios para la calificación de aptitud para el consumo humano
- Norma general técnica N° 54 sobre inspección médico veterinaria de aves de corral y de su carne
- Resolución exenta N° 1462/1999, que fija límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados a consumo humano (actualizada a marzo 2004)
- Decreto Supremo 57/05, que modifica el Decreto Supremo N° 977/96 (Reglamento Sanitario de los Alimentos), publicado en el Diario Oficial el 06 de mayo de 2005
- Resolución exenta N° 556/2005. Aprueba normas técnicas sobre directrices nutricionales para la declaración de propiedades saludables de los alimentos

**CALENDARIZACION SEMESTRAL 2013**

<b>N°</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORARIO</b>	<b>CONTENIDO</b>	<b>PROFESOR</b>	<b>ACTIVIDAD</b>
<b>SESIÓN</b>					
1	31/07	9.30 a 13 hrs-	Presentación del curso SEDILE y CEFE	Graciela Jiménez	Clase teórica-Práctica Video
2	07/08	9.30 a 13 hrs-	Los SAC en la cadena alimentaria  Sistemas productivos en los SAC  Entrega Guía Casos de estudios	Marco Arena   Rodrigo Valenzuela	Clase teórica-Práctica
3	14/08	9.30 a 13 hrs	Taller de BMF	José Miguel Marco Arena	Clase Práctica
4	21/08	9.30 a 13 hrs	Prevención de accidentes laborales y enfermedades profesionales	Prevencionista ACHS Graciela Jiménez	Clase teórica y práctica
5	28/08	9.30 a 11-45	Análisis de resultados e inocuidad alimentarias	Rodrigo Valenzuela	Clase teórica Taller
6	04/09	9.30 a 13 hrs-	Presupuestos y costos de un SAC	Graciela Jiménez	Clase teórica –práctica Taller
7	11/09	9.30 a 13 hrs-	Primera prueba Coaching y trabajo en equipo	Graciela Jiménez/Marco Arena	Realización de Prueba
8	25/09	9.30 -10 .15hr  10.30-13 hrs.	Revisión de 1° Prueba  SAC de Jardines Infantiles	Equipo administración  José Miguel Ayala Mónica Vásquez	Retro-alimentación de la Prueba  Clase teórica –práctica Taller

9	02/10	9.30- hrs. A 11.45.00 hrs-  12.00 -13 hrs.	Taller de Herramientas de la Calidad  Taller B ases de Licitación	José Miguel Marco arena  Graciela Jiménez	Clase teórica -práctica
10	09/10	10.45-13 hrs.	Presentación de las bases.	Equipo Docente Administración	Clase teórica –práctica Taller
11 al 18	15/10 AL 22/11	8.00 a 16.30	Pasantías Martes a Viernes	Equipo Docente Administración	SAC asignados
19	27/11	8.15 a 13 hrs.	Presentación de pasantías	Equipo Docente Administración	Presentación evaluada
20	04/12	11.30 a 13 hrs.	2° prueba	José Miguel Rodrigo Valenzuela	Realización de prueba
21	11/12	9.30-16.30	Examen	Equipo Docente Administración	Realización de examen