

LICENCIATURA EN NUTRICION

Laboratorio de Gastronomía II

Consideraciones Generales:

La materia laboratorio de Gastronomía II, es una materia cuatrimestral del tercer año de la licenciatura, con un total de carga horaria de 28 horas repartidas en 14 clases de 2 horas reloj semanales. Para poder cursar dicha materia habrá que haber cursado y aprobado Laboratorio de Gastronomía I y Técnica Dietética.

Fundamentación de la materia:

Que el alumno esté capacitado en métodos y técnicas de cocción aplicables en grandes servicios, como del uso y aplicación en distintos alimentos, contemplando costos, personal, espacios de trabajo y equipos de uso, teniendo en cuenta el ámbito en el que desarrolla su trabajo, sin perder de vista el objetivo del servicio.

Objetivos de la Materia:

Objetivo General:

Identificar los diversos servicios de alimentación para grandes comunidades. Que sea capaz de marcar las semejanzas y diferencias entre ellos, aplicando los métodos de cocción, preparación y servicio apropiado para cada uno. Reconociendo el rol del licenciado en nutrición en el sector comercial y clínico-asistencial.

Objetivos Específicos:

- Conocer la organización de un servicio de alimentación.
- Reconocer las funciones del Licenciado en Nutrición en cada servicio.
- Identificar la población objetivo y sus particularidades.
- Diferenciar los procesos de elaboración y servicio entre cocina familiar de cocina a gran escala.
- Conocer y aplicar los diferentes métodos de conservación de alimentos y de productos alimenticios.
- Conocer la resistencia de las preparaciones a la distribución y transporte, y el mantenimiento de sus características.
- Adquirir lenguaje técnico apropiado.

Unidades temáticas:

Unidad 1:

Ubicación de la asignatura en la carrera y en el ejercicio profesional. Análisis de los objetivos de la materia. La elaboración de alimentos a gran escala.

Unidad 2: Servicio de Alimentación Asistencial

Funcionamiento de un servicio de alimentación asistencial. Variación de a preparación de alimentos a gran escala. Técnicas adecuadas de cocción y preparación. Conformación del servicio. Distribución y transporte de alimentos. Recurso humano necesario.

Unidad 3: Catering hotelero y restaurant

Procesos de elaboración y servicio de una organización hotelera y de restaurant. Exigencias del servicio. Presentación final de productos elaborados. Personal capacitado para el cumplimiento de objetivos. Período punta. Turnos de trabajo. Adaptación del menú por turnos de comidas. Food trucks.

Unidad 4: Servicio de catering

Clasificación, características del servicio, similitudes y diferencias de los servicio de Catering.Cocktail. Aperitivo.Buffet. Banquete.Brunch. Coffe break. Modo de conservación de alimentos. Recurso humano. Período Punta.

Protocolo y Ceremonial:

Servicios de mesa. Distribución de comensales. Armado de mesas según el tipo de eventos.

Transporte de pasajeros:

Aéreo, terrestre, marítimo, fluvial. Sistema de conservación y transporte. Modo de mantenimiento de las características organolépticas.

Evaluación:

1 parcial teórico y 1 trabajo práctico final integrador, que se irá construyendo a lo largo de la cursada y el cierre de cada unidad.

Evaluación final escrita u oral al finalizar la cursada en condición de alumno regular.

Bibliografía sugerida:

Aranceta Bartrina J. Nutrición Comunitaria. Segunda edición. Barcelona: Editorial Masson; 2001.

Britos S. Importancia del desayuno en la nutrición y educabilidad de los escolares. Buenos Aires: Cepea; 2014.

Britos S, Saraví A, Chichizola N. Serie de Estudios Nutrición Escolar Saludable (NES). Buenos Aires; CEPEA: 2014.

Bryan FL. Evaluación Por Análisis de Peligros en Puntos Críticos de Control. Guía para identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la Preparación y conservación de alimentos. Ginebra: OMS; 1992.

Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales. Manual para comedores comunitarios. Argentina: Presidencia de la Nación; 2002.

Kington R, Ceserani V, Foskett D. Teoría del Catering. Zaragoza: Editorial Acribia; 2002.

Kröeger R y Axel L (compiladores). Atención primaria de la salud. Principios y métodos. Segunda edición. Estados Unidos: OPS. 1992. –

Fowler Neuton E. Cuestiones contables fundamentales. 3º edición. Buenos Aires: Editorial Macci; 2001.

Mazzafero V. Planificación en Salud. Buenos Aires: El Ateneo; 1994.

Ministerio de Sanidad y Consumo. Organización de cocina y alimentación en centros sanitarios. Manual de planificación técnica y funcional. Madrid: Instituto Nacional de la Salud; 1990.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Manejo de proyectos de alimentación y nutrición en comunidades. Guía Didáctica. Roma: FAO; 1995.

Paganini JM. Administración Hospitalaria. Estructura, Proceso y Resultado. USA: OPS; 1993.

Palópoli HD. Buenas Prácticas de Manufactura en servicios de alimentación hospitalaria. Buenos Aires: Oficina de Alimentos. Ministerio de Salud. 2012.

Rojas F. Zuleidy. Manual para establecimiento y administración de servicios de alimentación en albergues y refugios. Mérida: Universidad de los Andes. Facultad de Medicina. Escuela de Nutrición y Dietética; 2012.

Sandoval López N. Guía de Protocolo y Etiqueta Social. Marbella: Editorial Zeppelin; 2011.

Sonis A. Medicina Sanitaria y Administración de Salud, tomo II. 5º edición, Buenos Aires: Editorial El Ateneo; 1990

Vergara O. Manual de Buenas Prácticas para la preparación de alimentos en Servicios Hospitalarios. Panamá: INPPAZ (OPS/ OMS); 1997.