



**Universidad Nacional de La Plata.**  
**Facultad de Ciencias de la Salud**  
**Licenciatura en Nutrición.**  
**Año 2022**

**Programa de la Materia:**  
**Servicios de comida: de la vianda a la industria.**  
**Materia de 5º año.**

**PROFESORA:**  
Licenciada Exner, Natalia. Ayudante diplomada.

**1) CONSIDERACIONES GENERALES:**

El seminario “Servicios de comida: de la vianda a la mesa” es un seminario optativo que se dicta en quinto año de la Carrera de Licenciatura en Nutrición. Para poder cursar el mismo los alumnos deberán tener aprobado 3 finales de las materias anuales de 4º año y 3 finales de las materias cuatrimestrales de 4º año de la carrera.

**2) PRESENTACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN DEL SEMINARIO:**

Se introduce al alumno en las distintas posibilidades de prestación de servicios alimentarios, atendiendo a las transformaciones en hábitos y estilo de vida de la sociedad que han motivado cambios en la oferta y demanda de alimentos y comidas. Se desarrollan contenidos básicos de normas de comportamiento, protocolo y ceremonial que permitan abordar diferentes situaciones.

**3) OBJETIVO GENERAL:**

Que los alumnos adquieran conocimientos y destrezas para desarrollarse en el ámbito laboral de la industria gastronómica.

**4) CONTENIDOS: unidades temáticas.**

UNIDAD N°1: Tipos de servicios públicos y privados (racionamiento en cocido, racionamiento en crudo, viandas, eventos y producción de alimentos). Pliegos: condiciones generales, condiciones particulares y especificaciones técnicas. Método de facturación por ración con coeficientes.

UNIDAD N°2: La Industria del catering. Estructura y tipo de servicios. Servicio al cliente. Acuerdos comerciales.

UNIDAD N°3: Provisión. Formas de distribución y servicio. Equipamiento, producción, planta física y recursos humanos. Reglamentaciones: habilitaciones (gestión de RNE Y RNPA), Inspecciones (auditorías). El rol del Nutricionista como director técnico.



UNIDAD N°4: Protocolo y Ceremonial: su aplicación en los servicios de comidas. Tipos de ceremonial. Normas básicas de comportamiento social. Ceremonial escrito para reuniones oficiales y privadas. Invitaciones, tratamientos, abreviaturas. Salones: organización protocolar. Planimetría.

#### 5) PROPUESTA METODOLÓGICA:

Coherencia interna de la Propuesta Pedagógica: Para lograr un conocimiento integral, duradero y transferible es fundamental establecer una relación de reciprocidad entre la teoría y los prácticos. La teoría está explicitada en el material bibliográfico y contará con la explicación del profesor. Los prácticos se basan en el análisis y resolución de casos planteados, fundamentándose en la teoría. Debe darse una relación de reciprocidad continua entre ambos. Intervención didáctica: Se requiere que el alumno lleve el tema leído a cada una de las clases de consulta. Para ello la bibliografía recomendada será dada con anterioridad. El práctico constará en la resolución de casos.

#### 6) EVALUACIÓN:

Para aprobar la cursada: se tomarán 1 (uno) examen parcial, a definir según calendario académico, con sus correspondientes recuperatorios (4 fechas).

#### 7) CRONOGRAMA:

Esta área tiene una carga horaria de 30 horas, 2 horas cátedra por semana. Las clases serán teóricas- prácticas. Se estima el desarrollo de las unidades de la siguiente manera:

Lista de clases teórico-práctico:

- 1: Unidad 1. Tipos de servicios públicos y privados.
- 2: Unidad 1. Pliegos. Método de facturación.
- 3: Unidad 2. La Industria del catering. Estructura y tipo de servicios.
- 4: Unidad 2. Servicio al cliente. Acuerdos comerciales.
- 5: Unidad 3. Provisión. Formas de distribución y servicio.
- 6: Unidad 3. Equipamiento, producción, planta física y recursos humanos
- 7: Unidad 3. Reglamentaciones: habilitaciones (gestión de RNE Y RNPA), Inspecciones (auditorías). El rol del Nutricionista como director técnico.
- 8: Unidad 4. Protocolo y Ceremonial: su aplicación en los servicios de comidas. Tipos de ceremonial. Normas básicas de comportamiento social
- 9: Unidad 4. Ceremonial escrito para reuniones oficiales y privadas. Invitaciones, tratamientos, abreviaturas.
- 10: Unidad 4. Salones: organización protocolar. Planimetría. Repaso para el parcial.
- 11: Primer fecha de parcial.
- 12: Segunda fecha de parcial.
- 13: Tercer fecha de parcial.



14: Cuarta fecha de parcial.

## 8) BIBLIOGRAFÍA:

### Bibliografía Obligatoria:

- ✓ Ana Maria Salomon y Graciela del Carmen Alonso. **Gestión y gerenciamiento en servicios de alimentación**. Editorial Akadia.
- ✓ Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. **Directrices para la realización de auditorías de buenas prácticas de manufactura a establecimientos de alimentos elaborados/industrializados. Programa federal de control de alimentos**. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat-directrices\\_realizacion\\_de\\_auditorias.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat-directrices_realizacion_de_auditorias.pdf)

### Bibliografía Optativa:

- ✓ Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca. **Guía de Buenas Prácticas de Manufacturas para servicios de comidas**. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas2021.pdf>
- ✓ Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria. **Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. (POES). Boletín de difusión**. Disponible en: [https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/POES/POES\\_concepto\\_2002.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/POES/POES_concepto_2002.pdf)