

## **PROGRAMA**

### **PRÁCTICAS FINALES OBLIGATORIAS**

#### **ÁREA FORMATIVA ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

**Asignatura:** Prácticas Finales Obligatorias: Administración de Servicios de Alimentación

**Ubicación Curricular:** 5to año

**Año:** 2025

**Docentes:** Lic. Araceli Lebrero, Nut. Romina Posobon

#### **1. Fundamentación:**

Las Prácticas Profesionales Obligatorias en Administración de Servicios de Alimentación tienen como objetivo principal ofrecer a los estudiantes un espacio para aplicar los conocimientos adquiridos en la teoría, permitiendo su integración en un contexto real de trabajo. Este proceso asegura que los futuros profesionales desarrollen habilidades esenciales en planificación, gestión, y operación de servicios de alimentación, incluyendo la capacidad de gestionar equipos, recursos, y procesos operativos de manera eficiente

#### **2. Objetivos:**

Al finalizar las prácticas, los estudiantes serán capaces de:

1. Planificar y diseñar un servicio de alimentación adaptado a las necesidades y características del contexto.
2. Organizar y supervisar los recursos humanos, equipos y operaciones dentro de un servicio de alimentación.
3. Aplicar sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, garantizando la seguridad en los procesos.
4. Gestionar los costos operativos de manera efectiva, optimizando los recursos disponibles.
5. Evaluar, diseñar y ajustar menús adecuados según las necesidades nutricionales y operativas del servicio.

### 3. Contenidos:

#### **UNIDAD 1 : ADMINISTRACIÓN APLICADA A SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

Sistemas de servicios de alimentación:

- Diseñar e implementar un sistema de servicio de alimentación adaptado a necesidades específicas (como en un hospital, comedor escolar, o empresa de catering).

#### **UNIDAD 2 : PLANTA FÍSICA Y EQUIPAMIENTO**

Diseño de la planta física y equipo necesario:

- Los estudiantes deberán diseñar un layout para un servicio de alimentación específico (por ejemplo, un comedor escolar, hospitalario o industrial) teniendo en cuenta las etapas del proceso de producción y los requerimientos de seguridad e higiene.
- Presentación de un informe detallado sobre la selección de equipos, materiales y ubicación de la planta, con justificación técnica.

#### **UNIDAD 3 : RECURSOS HUMANOS**

Confección de planilla de francos y dotación de personal en el servicio de alimentación:

- Diseño y gestión de la dotación de personal, planificación de descansos y francos según las normativas laborales aplicables.

#### **UNIDAD 4 : INOCUIDAD Y CALIDAD**

Investigación de causa de posible intoxicación alimentaria:

- Aplicación de principios de inocuidad alimentaria y análisis de peligros en los servicios de alimentación.

Hallazgos de auditorías y corrección de no conformidades:

- Implementación de auditorías internas en los servicios de alimentación y gestión de acciones correctivas basadas en los hallazgos.

#### **UNIDAD 5 : ESTRUCTURA DOCUMENTAL**

Trabajo de nutricionistas como auditoras de servicios alimentarios:

- Realización de auditorías externas e internas, y la elaboración de informes de no conformidad, aplicando los sistemas de gestión de calidad como ISO 9001 y HACCP.

### UNIDAD 6 : COMPRAS Y COSTOS

Confección de planilla de especificaciones de compra del servicio de alimentación:

- Preparación de especificaciones técnicas para la adquisición de insumos y equipos, adaptadas a los requerimientos del servicio y normativa de calidad.

Trabajo de nutricionistas como responsables de compras:

- Gestión y evaluación de proveedores, control de calidad de insumos, y manejo de presupuestos destinados a la compra de materias primas y equipos

### UNIDAD 7 : DISEÑO DE MENÚ

. Trabajo de nutricionista planificadora:

- Planificación estratégica de menús y servicios de alimentación, considerando los aspectos nutricionales, operativos y de costos del servicio

Adaptar menú a situaciones de emergencia y reducción de costos:

- Diseño y adaptación de menús en situaciones de emergencia (como en servicios de alimentación en hospitales, comedores industriales, etc.), manteniendo la calidad nutricional y optimizando los recursos..

#### **4. Metodología**

La metodología pedagógica estará orientada a la construcción participativa del saber en el marco del desarrollo de actividades interdisciplinarias y/o intersectoriales y cuyo punto de partida será la vinculación con las diversas realidades con las que tome contacto el/la estudiante.

Esta Área contará con dos docentes, quienes desempeñarán un rol de acompañamiento académico y de tutoría durante la duración del trayecto formativo.

Se establecen 2 instancias complementarias y articuladas entre sí en el marco del trayecto formativo de estas PFO. Ellas son:

**a) Prácticas institucionales (240hs)**

**b) Actividad intraulica (60hs)**

#### **Prácticas Institucionales**

Son un conjunto de actividades presenciales que el/la estudiante desarrollará en las sedes acreditadas para PFO en Administración de servicios de Alimentación y que serán los escenarios formativos orientados hacia el cumplimiento de los objetivos del presente programa académico.

Las sedes podrán ser instituciones públicas, privadas u ONGs: centros de salud, centros

comunitarios, comedores y merenderos, bancos alimentarios, sanatorios, hospitales, Centros de días, entre otros. /o privadas orientadas a la Salud Pública. En cada institución se contará con el acompañamiento de una/un Lic. en Nutrición.

Las actividades que los/las estudiantes desarrollarán son:

Observar el funcionamiento del servicio asignado, identificar oportunidades de mejora y participar en la planificación operativa

La carga horaria total de las prácticas institucionales son 240 hs totales.

#### **b) Clase intraulica en Administración de Servicios de Alimentación**

El seminario tiene una carga horaria de 60 hs totales, que se llevará a cabo de manera virtual en paralelo a las prácticas institucionales. El mismo comprende clases sincrónicas en las que se trabajará: actualización de contenidos, intercambio de experiencias, debate y resolución sobre problemas surgidos en las prácticas y actividades de simulación. Todas ellas están orientadas a promover la construcción de pensamiento crítico y al desarrollo de habilidades para la toma de decisiones. El mismo estará a cargo de un/a docente

### **5. Evaluación**

Al comienzo de las prácticas, las docentes entregarán las rúbricas a los/las estudiantes detallando las competencias a desarrollar según área, constituirá una herramienta fundamental para la evaluación formativa e integrará su portafolio individual.

Al finalizar, cada estudiante entregará la rúbrica mediante entorno educativo virtual, siendo completada y firmada por el/la nutricionista de la institución y el/la docente.

Ante cualquier eventualidad, incumplimiento o diferencia ocurrida durante la asistencia institucional, el/la docente deberá comunicarlo a la coordinación de PFO para su intervención.

Las fechas correspondientes al comienzo de las prácticas institucionales estarán fijadas por la facultad, incorporadas al calendario académico y no pueden ser modificadas. En estos períodos están contempladas las vacaciones: el mes de enero y dos semanas en julio.

Los estudiantes deben cumplir con el 80% de asistencias.

## 6. Bibliografía

- Skoropada, J., Buffagni, G., et al. (2010). Administración de servicios de alimentación: Estructura, procesos, resultados (2da ed.). Editorial Gravica Chile.
- Scacchia, S., Siskin, D., & Granero, F. (2023). Alimentos y administración: La gestión de servicios de alimentación institucionales. Editorial Dunken.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2006). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria.
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2023). Código Alimentario Argentino. Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias, Ministerio de Salud
- Fao. (1995). Manejo de proyectos de alimentación y nutrición en comunidades. Food & Agriculture Org.
- FAO, C. M. (2001). Guía para la gestión municipal de programas de seguridad alimentaria y nutrición. Santiago de Chile, año.
- Moiso, A., & Villalva, A. (2022). Aprender a cuidar. Educación.
- Barragán, H., Moiso, A., Mestorino, M. D. L. A., & Ojea, O. A. (2007). Fundamentos de salud pública.
- Magliano, J. P. A., & Pracilio, H. O. (2007). La educación médica centrada en la comunidad. 30 años de Educación Médica Centrada en la Comunidad, 29, 636- 41.
- Calvo, E. B., & Ferrari, M. A. Evaluación nutricional.
- Argote, O. F., & Giselle, P. R. (2010). Promoting Family Health: Educative Intervention on Children. Atención Familiar, 17(4), 90-92.