

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
SILABO

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.01. Asignatura	: Gestión y Administración de Servicios Alimentación Colectiva
1.02. Código	: 457
1.03. Departamento Académico	: Bromatología y Nutrición
1.04. Ciclo	: VIII
1.05. Créditos	: 04
1.06. Plan de Estudios	: 13
1.07. Condición	: Obligatorio
1.08. Horas Semanales	: T : 03;P: 02;TH: 04
1.09. Semestre Académico	: 2018 - I
1.10. Docente	: M(o) Brunilda Edith León Manrique
1.11. Colegiatura	: CNP 3509
1.12. Correo Electrónico	: brunildaleonm@hotmail.com

II. SUMILLA

Comprende los principios generales de la administración incluyendo la Planeación, organización, dirección, supervisión coordinación, evaluación y control de las actividades propias de un servicio de alimentación. Funcionamiento del servicio; asesoría y consultoría externa y la capacitación del personal que labora en los servicios alimentarios: hospitales, instituciones a nivel comercial, establecimientos específicos como guarderías, asilos, centros de salud mental, cafeterías escolares y universitarias, fábricas e industrias, así como establecimientos con servicios alimentarios colectivos.

III. OBJETIVOS

- 3.01. Explica la importancia de los servicios de alimentación colectiva en las empresas e instituciones del país.
- 3.02. Diseña la planificación, organización, control y calidad total en servicios de alimentación colectiva, incluyendo la inocuidad, mediante las BPM, HACCP.
- 3.03. La calidad mediante las normas internacionales ISOS y cuidado del medio ambiente
- 3.03. Crea las herramientas de gestión para el funcionamiento de los servicios de alimentación colectiva.
- 3.04. Establecer el rol del Bromatólogo y Nutricionista en los servicios de alimentación colectiva.
- 3.05. Discute los costos y suministros en los servicios de alimentación colectiva.
- 3.06. Controla la producción y calidad del servicio de alimentación colectiva.

IV. METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA

Teniendo en mente un eficiente desarrollo del aprendizaje, pueden considerarse algunas metodologías de enseñanza, como:

- Exposiciones periódicas mixtas profesor/alumno.

- Aprendizaje basado en el conocimiento de problemas reales y las alternativas de solución al problema.
- Aprendizaje basado en el análisis e informe de resultados.

V.- MEDIOS MATERIALES Y RECURSOS

Medios didácticos

Audiovisuales.

Controles de lecturas asignadas.

Seminario

VI.- CONTENIDO TEMÁTICO

Semana	Unidades temáticas	Contenidos	Actividades
1	Gestión y servicios de alimentación colectiva, generalidades.	Conceptos de gestión y servicio de alimentación colectiva, evolución, estado actual e importancia. Factores.	Conocer los tipos de servicios de alimentación que existen en la ciudad de Huacho. Comparar los beneficios y limitaciones.
2	Administración por procesos de un servicio de alimentos y gestión de la	Operativo, técnico, dirección y control del sistema. Algoritmo de la administración por procesos de un servicio de alimentación colectiva.	Visita al Comedor del asilo de ancianos y comedores de la universidad, para ver infraestructura.
3	Gestión de la calidad en empresas de servicio de alimentación	Definición de calidad. Tipos de calidad. Programas de protección de alimentos. Cliente, paciente, perfil del consumidor de hoy, atención con calidad	Servicio de atención al cliente y/o paciente con calidad. Visita al asilo de ancianos.
4	Buenas prácticas de manufactura en un servicio de alimentación colectiva. . Los procedimientos operativos estándares y Procesos operativos estándares de saneamiento	BPM: Definición, objetivos. Procedimientos relacionados con: Personal, instalaciones, operaciones y controles sanitarios, equipos y utensilios, producción y proceso. POE: 1.Manejo de reclamo de clientes, trazabilidad, recuperación de productos, mantenimiento preventivo, calibración, capacitación, control de proveedores, control de transporte, control de documentos y registros. POES: Limpieza y desinfección, control de plagas, higiene del personal, manejo del agua, control de productos químicos, disposición de	Lavado y desinfección de manos, lavado y desinfección de frutas y verduras para la elaboración de alimentos.

		residuos	
5	Implementación Estratégica del Plan HACCP (R.M. 449-2006/MINSA).	Generalidades, Historia y Antecedentes sobre el Sistema HACCP-Ventajas de su Implementación, Las directrices del Codex para la aplicación del sistema HACCP, Los 7 principios y los 12 pasos para la implementación. Seminario: D.S. 040-2001-PE	Aplicación estratégica del plan HACCP en los servicio de alimentación, en el Asilo de ancianos y/o comedores de la UNJFSC .
6	Interpretación de la norma ISO 9000, 9001 y 22000. < sistema de gestión de la calidad y requisitos	Conceptos generales sobre la calidad y normalización, Sistema de gestión de la calidad, La norma ISO 9001:2015, Liderazgo, Planificación, Apoyo, Operación, Evaluación del desempeño y Mejora. Seminario: Liderazgo	Visita al asilo de ancianos y a comedores de la universidad para observar si aplican la norma ISO 22000.
7	Interpretación de la norma ISO 14000 y 14001 Medio ambiente. Norma de responsabilidad social ISO 26000	Conceptos generales sobre la calidad y normalización, Sistema de gestión de la calidad, La norma ISO 9001:2015. Seminario: ISO 22002-1, Prevención y riesgos en servicios de alimentación colectiva. OHSAS 18001 Gestión de responsabilidad social.(ISO, 26000).	Evaluación e implementación de la norma ISO en el asilo de ancianos. Verificación de alimentos que cuenten con registros sanitarios
8	PRIMER EXAMEN PARCIAL		
9	Validación de proveedores y registro sanitario.	Validación de proveedores: Etapa de validación de proveedores, criterios de evaluación para la	Verificación de alimentos que cuenten con registros sanitarios y que se

		validación y adjudicación de un proveedor. Ley de inocuidad de los alimentos 1062-2008. .	usan en la elaboración de minutas.
10 y 11	Programación de Menús	Planificación, dosificación, de menús de acuerdo a una frecuencia de productos: cárnicos, carbohidratos, grasas, frutas y verduras. Seminario: Presentación y exposición de menús cíclicos con requerimientos.	Elaboración y dosificación de menú cíclicos, para niños y ancianos
12	Importancia del control en los servicios de alimentación colectiva.	Estandarización y Costo de menús. Niveles de Implementación. Control de costos, rentabilidad u utilidades. Seminario: Exposición de menús cíclicos, costos y utilidades.	Estandarización y elaboración de recetas, estandarización de utensilios y costo del menú cíclico.
13	Manejo de programas informáticos en los servicios de alimentación.	Aplicación de software para el cálculo de menús en función de requerimientos nutricionales y costos.	Aplicación del software: en la elaboración de menús y costos.
14 Y 15	Licitación para contratos de un servicio de alimentación colectiva.	Bases técnicas y económicas de licitación de contratos de un servicio de alimentación colectiva.	Exposición de sus trabajos de investigación, sobre planificación, desarrollo de los procesos producción, de calidad, medio ambiente, seguridad ocupacional. que han realizado en el asilo de ancianos y comedores de la UNJFSC.
16	SEGUNDA EVALUACIÓN PARCIAL		

VII. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

La asistencia a clases teóricas y prácticas son obligatorias. La acumulación de más del 30% de inasistencias no justificadas, dará lugar a la desaprobación de la asignatura por límite de inasistencia con nota cero (00).

El estudiante está obligado a justificar su inasistencia, en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles; ante el Director de la escuela, y el Docente. La asistencia a las asignaturas es Obligatoria en un mínimo de 70%. El sistema de evaluación es integral, permanente, cualitativo y cuantitativo (vigesimal) y se ajusta a las características de las asignaturas, dentro de las pautas generales establecidas por el Estatuto de la Universidad y el presente reglamento Académico (Art. 113°). El

carácter integral de la evaluación de las asignaturas comprende la evaluación teórica y práctica, y los trabajos académicos (Art.114°). El sistema de evaluación comprende: dos exámenes parciales; el primero en la octava semana de iniciadas las clases y el segundo al finalizar el semestre; además se considera los trabajos académicos aplicativos a la mitad y al finalizar el Periodo Lectivo como tercera nota. Cada facultad normará para cada una de las carreras profesionales, según la naturaleza del curso el peso académico tanto para la teoría y para la práctica en coordinación con el Director de Escuela y Jefe de Departamento Académico.

Al término de las evaluaciones finales se programará un examen de carácter sustitutorio a una nota desaprobatoria obtenida en la evaluación teórico práctica y que corresponden al promedio 1 ó promedio 2, siempre y cuando acrediten un promedio no menor a siete (07) y el 70% de asistencia al curso. El examen sustitutorio tendrá una escala valorativa de 0 a 20, para ello el docente utilizará la columna correspondiente en el Registro de Evaluación. El promedio final para dichos estudiantes no excederá a la nota doce (Art. 126°).

VII. BIBLIOGRAFÍA

- ARALUCE L. María del Mar.- 2001.- Empresas de Restauración Alimentaria. Un sistema de gestión global. Edit. Díaz de los Santos.- España
- ARANCETA B, J; AMARILLA M, Nuria. 2010. Alimentación y Derecho. Editorial Médica. Panamericana. México.
- BLANCO, Teresa y Alvarado - Ortiz, C. 2003.- Alimentos. Bromatología. Fundación Ajinomoto. Lima – Perú.
_____ 2001. Gestión Competitiva para una Mediana y Pequeña Empresa. Colección.- Editorial Navarrete S.A. Lima – Perú.
- DANIEL, W. 1998. Bioestadística.- Editorial Limusa. México.
- GARCÍA, F. Isabel.- 2008.- alimentos seguros. Edit. Díaz de Santos.- España
- GAYLE, Leticia. 1999. Contabilidad y Administración de Costos. Edit. Mc. Graw Hill.-México.
- GONZALES GALLEGOS, Jesús. 2013. Gestión de la Seguridad Alimentaria en Cocinas Hospitalarias. Edic. AENOR. España-
- GUERRERO R., Carolina.-2001.- Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud.- Editorial McGraw-Hill Interamericana.- México.
- KATHLEEN, M. SCOTT, Sylvia. 2000. Nutrición y Dietoterapia de Krausse. Edit. Mc. Graw Hill Interamericana. México.
- MARTÍNEZ HERNÁNDEZ, Alfredo. ASTIAZARAN ACHIA, Iciar. MUÑOZ HORNILLOS, Mercedes. CUERVO ZAPATEL, Marta 2013. Alimentación Hospitalaria 1. Fundamentos. Edit. Diaz de Santos S.A. España.
- MATAS P., Elvira. 2002. Restauración Colectiva APPCC. Manual del Usuario. Edit. Díaz de Santos – España.
- MENESES, SILVA. 2015. Normas sanitarias peruanas. Compendio actualizado. Centro de formación continua Inocua. Calidad e Inocuidad Alimentaria. Segunda Edición. Lima – Perú.
- NAVARRO, Alicia; CRISTALDO, Patricia.2006. Hacia una Didáctica dela Nutrición. Editorial Universitas libros. Argentina
- NOGUEZ, V. 2015. ISO 9001;2015. El futuro de la calidad. Editado ISOtool Excellence. España
- PALOMINO, J. 1998. Guía de Practicas de Seguridad Sanitaria Alimentaria en Servicios de Alimentación Edit. De Mar. Lima – Perú.
- PRIETO, Miguel; MOUWEN, Joanna María; LÓPEZ PUENTE, Secundino; CERDEÑO SÁNCHEZ, Ana. 2008. Concepto de calidad en la Industria Agroalimentaria. Interciencia, vol. 33, núm. 4, abril, 2008, pp. 258-264.

Asociación Interciencia. Caracas, Venezuela

- RODRIGUEZ, C.; MAURICIO, Saby. 2014. Nutrición Oncológica. Guía de Alimentación para vivir mejor. Editorial Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). Perú.
- RUBIO. C, F. 2005. Administración General. U. Los Ángeles de Chimbote.
- TEJADA Blanca.- 1992. Administración de servicios de Alimentación, Calidad, Nutrición. Productividad y beneficios.- Edit. Universidad de Antioquia. Medellín – Colombia.
- TORRESANI, María y SOMOZA, Marca. 2000. Lineamientos para el Cuidado Nutricional. Editorial EUDEBA. Buenos Aires – Argentina.
- SALLENAVE, J. 1994. La Gerencia Integral. Bogotá Colombia.
- SATALAYA, P. Amanda. 2005. Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva. Instituto nacional de salud. Centro nacional de alimentación y nutrición. Lima - Perú
- SORENSE, J.; HOROWITZ, M.; HARGREAVES, W. Y ATTKISSON, C. 1999. Administración de Hospitales. Edit. Trillas. *México*.
- ----- 2008 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos Peruanos.- Octava edición.- Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

Huacho, abril del 2018

M(o) Brunilda Edith León Manrique