

Programa de Pasantía

Asignatura de Administración en Servicios de Alimentación 2016

Ubicación	:	VIII Semestre
Total Horas	:	56 horas
Horarios	:	Martes a Viernes; de 08.00 h – 16.00 h
Profesor Encargado	:	PhD. MSc. Nta. Rodrigo Valenzuela
Profesor Coordinador	:	Nta. Francisca Rivas
Profesor Participante	:	Nta. Sonia Sandoval Nta Bernardita Daniels Nta. Francisca Echeverría

I. Introducción

La formación del profesional nutricionista considera una serie de experiencias destinadas a que el estudiante conozca no sólo la realidad en que le corresponderá desempeñarse, sino también, le permita adquirir valores y actitudes que los conviertan en un agente de cambios en el área específica de acción.

La pasantía tiene como propósito que los estudiantes se inserten en el equipo de alimentación colectiva, participando del trabajo multidisciplinario y conociendo diferentes funciones que desempeña el nutricionista a nivel productivo. Además, de que el estudiante analice el sistema de control de procesos en un Servicio de Alimentación Colectiva (SAC), por medio del diagnóstico de su funcionamiento y de los factores que condicionan su desempeño.

Con esta actividad de pasantía, se concretan y movilizan las competencias del dominio, aplicando los aprendizajes de toda la línea de alimentos y administración.

Objetivos Generales

- Analizar el funcionamiento de un Servicio de Alimentación

II. Objetivos específicos

- Analizar los diferentes roles que cumple el profesional nutricionista en un servicio de alimentación
- Analizar la gestión del recurso humano
- Analizar el funcionamiento de las áreas funcionales del servicio de alimentación



UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- Analizar los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos
- Participar en los procesos de producción del servicio de alimentación

III. Evaluación

El logro de los objetivos de este programa se evaluará mediante la aplicación de una pauta de evaluación por parte del nutricionista docente asistencial y otra por parte de los docentes de la escuela.

Al término de la pasantía, los estudiantes deberán conformar grupos de análisis por cada establecimiento. Cada grupo deberá realizar un análisis de los problemas identificados mediante herramientas de la calidad. Esto deberá ser presentado en forma oral en la fecha indicada en el programa de la asignatura y será evaluado mediante una lista de cotejo. Para la evaluación de la presentación de las pasantías, la asistencia de los estudiantes durante toda la jornada es obligatoria.

IV. Ponderación

Las ponderaciones de las notas, en referencia a la asignatura de Administración de Servicios de Alimentación, son:

Nota de supervisión docente asistencial	: 10 %
Nota supervisión Docente Escuela	: 10%
Presentación de pasantías	: 10 %
Total pasantía	: 30 %

V. Horario

Las pasantías se llevarán a cabo de martes a viernes durante dos semanas por cada estudiante. El horario a cumplir es de 08.00 h a 16.00 h.

VI. Actividades

El o la estudiante debe observar activamente y analizar el funcionamiento del SAC, con énfasis en las funciones realizadas por el nutricionista y en los sistemas de control utilizados en el servicio. Para ello, deberá:

- Identificar las funciones del nutricionista del servicio
- Identificar equipamiento y utensilios por área
- Identificar administración de recursos (humanos y financieros)
- Identificar los programa de seguridad laboral y prevención de accidentes en la institución
- Identificar tipo de servicio, frecuencia y horarios
- Reconocer la estructura de la planta física del SAC
- Identificar uso de tecnologías (software) para control del SAC
- Describir sistema de compras y abastecimiento
- Identificar registros de recepción de materias primas



UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- Identificar especificaciones técnicas de materias primas y registros de no conformidad
- Describir diferentes procesos de almacenamiento del SAC
- Describir sistemas de requisiciones
- Monitorear procesos productivos y registro de mermas
- Evaluar el control de los procedimientos de uso, concentración y almacenamiento de los diferentes productos químicos en un SAC
- Evaluar control y registro de temperatura en toda la cadena productiva
- Verificar el proceso de preparación, porcionamiento, y distribución de las bandejas de pacientes (línea)
- Fundamentar la eliminación de alimentos y/o preparaciones de excedentes, después de la distribución a pacientes
- Describir sistema utilizado para control de raciones
- Describir procedimientos y registro de control de mantención y reparación de maquinarias
- Fundamentar el control de procesos y procedimientos de limpieza a higiene que se realizan en el SAC
- Describir sistemas de control de calidad e inocuidad

VII. Presentación de Pasantías

La presentación de la pasantía consiste en la realización de un diagnóstico del funcionamiento del SAC visitado, considerando factores internos y externos que afectan su desempeño. Se realizará una exposición con apoyo de diapositivas por centro. Tendrá una duración de máximo 15 minutos, con 5 minutos de discusión.

El diagnóstico debe incluir:

- Introducción: funcionamiento general del SAC (organigrama, áreas funcionales, administración de recursos)
- Evaluación de los sistemas de control establecidos en el SAC
- Identificación de problemas de funcionamiento del SAC
- Identificación de problemas en los sistemas de control del SAC
- Sugerencias de intervención
- Conclusiones

VIII. Confidencialidad

Previo al inicio, los estudiantes deberán firmar el **Acuerdo de Confidencialidad**, donde se comprometen a cumplir lo establecido en el **Reglamento de Confidencialidad** del Área de Gestión de Servicios de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Chile.

IX. Normativa pasantías

El estudiante debe seguir las normas que se entregan en el Reglamento de Pasantías. Además, existen algunas exigencias que son específicas para la pasantía de Administración de Servicios de Alimentación:

- Hombres: - Cara y manos limpias
 - Uñas cortas, limpias y sin esmalte
 - No usar Alhajas: Anillos, pulseras, collares.
 - Pelo corto y cubierto
 - Sin barba ni bigotes
 - Uso de Pantalón oscuro de tela (de color negro o azul)
 - Zapatos negros con suela antideslizante
 - Camisa Blanca
 - Delantal Blanco buenas condiciones, con nombre en letras negras y logo de la universidad. **Este deberá ser usado en todas las actividades**
 - Corbata negra o morada lisa y camisa blanca
- Mujeres: - Cara sin maquillaje
 - Manos limpias
 - Uñas cortas, limpias y sin esmalte
 - No usar Alhajas: Anillos, pulseras, collares, piercing.
 - Pelo limpio, corto o tomado
 - Zapatos negros con suela antideslizante
 - Uniforme clínico
 - Delantal Blanco buenas condiciones, con nombre en letras negras y logo de la universidad. **Este deberá ser usado en todas las actividades**

X. Bibliografía y Linkografía

- Guía de Buenas Prácticas higiénico sanitarias en restauración colectiva: www.nutricion.org/publicaciones/pdf/gui_bp_restaur_murcia.pdf
- Reglamento sanitario de los alimentos: www.minsal.cl
- Alimentos Introducción, Técnica y Seguridad. Roxana Medin, Silvina Medin 3era Edición
- Gestión de Aprovisionamiento. Juan Miguel Gómez, Eloy Montalegre
- Administración de Recursos humanos. Idalberto Chiavenato
- Higiene de los Alimentos, Microbiología y HACCP. S.J. Forsythe, P.R. Hayes