

## NUESTRO EQUIPO



**PROF. LIC. SUSANA ZELADA**  
**PROFESORA ADJUNTA A CARGO**



**LIC. LUCIANA PASQUALIS**  
**PROFESORA ASISTENTE**



**LIC. LENKA HIPPERDINGER**  
**INSTRUCTORA DE ÁREA**



**LIC. NATIVIDAD BENITEZ**  
**PROFESIONAL ADSCRIPTO**



**LIC. NORA EGEEA**  
**PROFESIONAL ADSCRIPTO**



**YAMILA DIAZ**  
**AYUDANTE DE ALUMNOS**



**YAMILA ZARAGOZA**  
**AYUDANTE DE ALUMNOS**

## ¿Cómo comunicarnos?

A través de nuestro mail:

[alimentacioninstitucionalfcm@gmail.com](mailto:alimentacioninstitucionalfcm@gmail.com)

e instagram



[alim.institucional.fcm.unc](https://www.instagram.com/alim.institucional.fcm.unc)

## FUNDAMENTACION

Si efectuamos una línea de tiempo, podemos establecer una vinculación en la enseñanza de la nutrición con la administración y gestión de los Servicios de Alimentación ( S.A.), dado que el desarrollo de competencias específicas en ésta área está ligada a la planeación, organización, dirección y control de estas unidades técnicas. Por lo tanto, el reto para los profesionales de la nutrición en los Servicios de Alimentación es significativo, dado que por un lado, realiza acciones de promoción y preservación de la salud de los comensales y, por el otro, se involucra en actividades de gestión de la organización. En este sentido, los Licenciados en Nutrición que se desempeñan en los S.A, se enfrentan a la gestión de organizaciones dinámicas, con niveles de exigencias múltiples que requieren de profesionales más formados para actuar en éstos escenarios globalizados y por ende, los procesos formativos deben orientarse hacia el desarrollo de competencias específicas en la gestión de Servicios de Alimentación, fijando como objetivo dar respuesta a las necesidades y demandas de las organizaciones contemporáneas, con recursos humanos de formación en el área y de alta experticia.

## OBJETIVO GENERAL

Conocer la importancia de una correcta organización y planificación para brindar un óptimo servicio en el departamento de alimentación para diversas comunidades etareas, sociales, económicas, culturales, contemplando el estado salud – enfermedad.

## OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ❖ Aplicar métodos lógicos de planificación y organización de las áreas.
- ❖ Conocer la estructura de equipamiento en cada una de las áreas.
- ❖ Planificar menús para comunidades según patología, tipo de servicios, cantidad, calidad y tendencias socioculturales, económicas y etáreas.
- ❖ Identificar las motivaciones de la conducta alimentaria del cliente para mayor satisfacción de sus expectativas.
- ❖ Conocer la tipología que le permita organizar la correcta compra del material necesario.
- ❖ Realizar análisis y control de costos identificando los factores que lo afectan.
- ❖ Conocer las normas de saneamiento, higiene y bioseguridad alimentaria, edilicia, de equipamiento y personal.
- ❖ Conocer la aplicación de las leyes vigentes, respecto de derechos y obligaciones del personal.
- ❖ Comprender los distintos tipos de gestión de los Servicios de Alimentación de acuerdo a las Políticas implementadas por la Institución.
- ❖ Analizar el rol del Lic. en Nutrición en los distintos tipos de sistemas tercerizados.
- ❖ Conocer y aplicar el proceso de gestión de compras para la optimización de los recursos garantizando la calidad del producto final

## **MODALIDAD**

Las clases se desarrollan en modalidad combinada.

- **Teóricos:** virtual por medio de la plataforma Moodle, en modalidad sincrónica y asincrónica.
- **Prácticos:** presenciales y obligatorios. Se realizan de manera grupal. Se necesita presentar libreta de trabajos prácticos (obligatorio).

## **REQUISITOS PARA REGULARIZAR**

Los alumnos regulares deberán rendir un examen final oral o escrito, acorde la cátedra lo resuelva.

PARA REGULARIZAR: Aprobar cada parcial y cada TP con cuatro (4) o más puntos, siendo necesario tener el 100% de los TP presentados y el 80% de ellos aprobados.

Solo se podrá recuperar un parcial, al final del dictado y de carácter integrador y solo se podrá rehacer un trabajo practico.

### **REQUISITOS PARA PROMOCIONAR**

Los alumnos que quieran optar por la condición de promocional deberán tener al momento del examen las asignaturas correlativas aprobadas. La promoción solo es válida para el 1ª turno de Examen (Junio-Julio) el cual está conformado por dos llamados. Aprobar con siete (7) o más puntos cada parcial y el examen integrador. Y deben tener el 100% de los trabajos prácticos entregados y aprobados con siete (7) o más.  
Aclaración: No serán considerados los trabajos prácticos que hayan sido rehechos.

### **ALUMNOS LIBRES**

Los libres pueden asistir a las clases donde se desarrollen prácticos, solo se le realizará devolución de lo realizado por el alumno.