

ANTECEDENTES GENERALES

Carrera	NUTRICION Y DIETETICA		
Nombre de la asignatura	ALIMENTACION COLECTIVA I		
Código de la asignatura	NUAN54		
Año/Semestre	3 ^{ER} AÑO / V SEMESTRE		
Coordinador Académico	VIVIANA PACHECO MUÑOZ		
Equipo docente	ROXANA YONG LOPEZ VIVIANA PACHECO MUÑOZ		
Área de formación	PROFESIONAL OBLIGATORIA		
Créditos SCT	6 SCT		
Horas de dedicación	Actividad presencial	5	Trabajo autónomo 5
Fecha de inicio	07 abril 2025		
Fecha de término	01 agosto 2025		

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignatura obligatoria, de formación profesional, y de carácter teórica-práctica. Tiene por finalidad desarrollar habilidades para la administración de servicios de alimentación colectiva.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 4.1.2.2. Elabora programa de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el ámbito alimentario nutricional.
- 4.1.2.3. Aplica conceptos de planificación de dotación de personal, reclutamiento, sistema de turnos y funciones de acuerdo a las normativas laborales vigentes.
- 4.1.2.4. Aplica las normas y reglamentos vigentes de Unidades Productivas: Servicio de Alimentación y Nutrición (SAN), Servicio Dietético de Leche (SEDILE) y Central de Fórmulas Enterales (CEFE); en establecimientos Salud, para asegurar calidad higiénico-sanitario.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

I UNIDAD: ALIMENTACIÓN COLECTIVA

- Conceptos básicos, necesarios para comprender la asignatura

- A. GENERALIDADES DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA
 - Rol del profesional nutricionista en servicios de alimentación.
 - Sistemas de almacenamiento, especificaciones técnicas de los alimentos.
 - Definición y principios de las BPM.
 - Implementación de las BPM en la producción de alimentos nutricionales.
 - Auditoría y seguimiento de las BPM.

- B. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (SAN)
 - Estructura planta física de UCP
 - Organización y funcionamiento de áreas de UCP
 - Equipamiento

II UNIDAD: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

NORMATIVAS EN UNIDADES PRODUCTIVAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- Servicio de Alimentación y Nutrición (SAN): regulaciones y estándares.
- Servicio Dietético de Leche (SEDILE): normativas y prácticas recomendadas.
- Central de Fórmulas Enterales (CEFE): requisitos de calidad y procedimientos.
- Cumplimiento de normativas en establecimientos de salud.

III UNIDAD: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- A. PERSONAL EN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
 - Conceptos de planificación de dotación de personal.
 - Planificación de Dotación de Personal y Normativas Laborales
 - Proceso de reclutamiento y selección en el ámbito de la alimentación colectiva.
 - Diseño de sistemas de turnos y funciones.
 - Normativas laborales aplicadas a la gestión de alimentación colectiva.

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

Enfoque didáctico. Se declara que las estrategias didácticas son centradas en el estudiante y con orientación al desarrollo de competencias. Clases teóricas con enfoque práctico. Análisis de casos reales en la industria alimentaria. Visitas a unidades productivas y establecimientos de salud. Desarrollo de proyectos aplicados.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	*ESTRATEGIA DIDÁCTICA / TÉCNICA DIDÁCTICA	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN: INSTRUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> Elabora programa de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el ámbito alimentario nutricional 	<ul style="list-style-type: none"> Cátedras Talleres prácticos Aprendizaje entre pares Simulación 	<ul style="list-style-type: none"> Prueba diagnóstica Prueba Rúbricas
<ul style="list-style-type: none"> Aplica las normas y reglamentos vigentes de Unidades Productivas: Servicio de Alimentación y Nutrición (SAN), Servicio Dietético de Leche (SEDILE) y Central de Fórmulas Enterales (CEFE); en establecimientos Salud, para asegurar calidad higiénico-sanitario. 	<ul style="list-style-type: none"> Cátedras Talleres prácticos Aprendizaje basado en casos Simulación 	<ul style="list-style-type: none"> Prueba Rúbricas Lista de Cotejo
<ul style="list-style-type: none"> Aplica conceptos de planificación de dotación de personal, reclutamiento, sistema de turnos y funciones de acuerdo a las normativas laborales vigentes 	<ul style="list-style-type: none"> Cátedras Trabajos colaborativos Simulación 	<ul style="list-style-type: none"> Prueba Rúbricas Lista de Cotejo

* Se proponen de manera general. Se detalla en Guía de Aprendizaje.

Se asume como condición que debe existir consistencia entre la estrategia didáctica y los procedimientos de evaluación.

BIBLIOGRAFÍA.

Mínima o Básica:

- MINSAL. Reglamento Sanitario de los Alimentos [Internet]. 2023 ene. Disponible en: <https://www.dinta.cl/wp-content/uploads/2023/03/RSA-decreto-977-96-act-al-26-01-23.pdf>
- Xenia Benavides Manzoni, Roxana Buscaglione Astudillo, Mónica Campano Bascuñan. Orientación técnica para Servicios Dietéticos de Leche (Sedile) y Central de Fórmulas Enterales

(Cefe) [Internet]. 2010 dic. Disponible en:

<https://www.minsal.cl/portal/url/item/981995bf3d45eff0e04001011e0158ef.pdf>

3. MINSAL. Norma técnica servicios de alimentación y nutrición [Internet]. 2005. Disponible en: https://www.minsal.cl/sites/default/files/files/Norma%20técnica%20Servicio%20de%20Alimentación%20y%20Nutrición_%20MINSAL%202005.pdf
4. ACHIPIA. Guía para el diseño, desarrollo y aplicación de los Procedimientos Operacionales Estandarizados POE - SOP [Internet]. 2018. Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-POE.pdf>
5. ACHIPIA. Guía para el diseño, desarrollo e implementación de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización POES - SSOP [Internet]. Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-POES.pdf>
6. ACHIPIA. Guía para el diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control en establecimientos de alimentos HACCP [Internet]. 2018. Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-HACCP.pdf>