



<b>SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA</b>	
<b>Escuela</b>	DESARROLLO SOCIAL
<b>Carrera</b>	TECNICO EN ALIMENTACION Y NUTRICION
<b>Código Asignatura</b>	420
<b>Ubicación en el Plan de Estudios</b>	CUARTO SEMESTRE
<b>Pre requisitos</b>	Higiene y Control de Alimentos (315)
<b>Horas semanales</b>	04
<b>Horas semestrales</b>	72
<b>Aprobado por</b>	Cristina Rodríguez Riveros – Directora de Escuela de Desarrollo Social
<b>Fecha de elaboración</b>	I / 2006
<b>Autorización Dirección Académica</b>	María Gabriela Montero Barrera
<b>Autorización Secretaría de Estudios</b>	Guillermo Araya Huerta



## OBJETIVOS Y ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

### OBJETIVO GENERAL

Aplicar estrategias para el manejo y control de un servicio de alimentación.

### OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Elaborar minutas para un servicio de alimentación.
- Diseñar un sistema de abastecimiento de materias primas considerando los conocimientos adquiridos.
- Reconocer la importancia de un proceso productivo higiénico y seguro.
- Describir equipamiento necesario en una instalación.

### UNIDADES PROGRAMATICAS

UNIDAD Nº	HORAS	TITULO UNIDAD
1	12	INTRODUCCION
2	12	PLANIFICACION DE MENU
3	12	ABASTECIMIENTO
4	18	PRODUCCION Y DISTRIBUCION
5	18	GESTION DE LA OPERACIÓN



## **CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA**

### **1. INTRODUCCION.**

- 1.1 Definición Servicios de alimentación
- 1.2 Clasificación.

### **2. PLANIFICACION DE MENU**

- 2.1 Menu: Elementos básicos.
- 2.2 Estacionalidad.
- 2.3 Recursos económicos.
- 2.4 Frecuencias y gramajes establecidos

### **3. ABASTECIMIENTO**

- 3.1 Abastecimiento materias primas..
- 3.2 Compra
- 3.3 Recepción.
- 3.4 Almacenamiento.
- 3.5 Elección de proveedores.

### **4. PRODUCCION Y DISTRIBUCION.**

- 4.1 Procesos productivos.
- 4.2 Eliminación desechos.
- 4.3. Tipos de distribución.
- 4.4 Supervisión.

### **5. GESTION DE LA OPERACION**

- 5.1 Equipamiento.
- 5.2 Recursos humanos
- 5.3 Manejo de costos
- 5.4 Control de higiene y calidad
  - a) Control de plagas
  - b) Exámenes microbiológicos de alimentos
  - c) Exámenes al personal
  - d) Control de puntos críticos.
- 5.5 Normas de manipulación
- 5.6 Seguridad en el trabajo.

## **METODOLOGIAS A APLICAR**

Exposición del docente para introducir y sistematizar los contenidos de las distintas unidades programáticas.

Análisis y estudio de los documentos de trabajo y de los diversos materiales que se presenten en clase.

Realización de las diferentes actividades que se propongan en el desarrollo de las clases, ya individualmente o en grupo.

Trabajo en grupo: programación de una unidad didáctica elegida por los alumnos.

Análisis de caso sobre una situación didáctica.

Visitas guiadas a terreno, bajo supervisión profesional y con informe escrito sobre resultados de la visita.

Desarrollo de actividades relativas al ámbito de aplicación de la cátedra, a efectuar en el Laboratorio de Técnica Culinaria.

## **SISTEMA Y MECANISMOS DE EVALUACIÓN**

Durante el semestre se aplicarán, a lo menos, tres evaluaciones parciales para medir el logro de los objetivos de cada unidad temática. Al término de cada semestre se aplicará una prueba con carácter global para medir el grado de logro del objetivo de la asignatura.

Las evaluaciones parciales se ponderarán en un 60% de la nota final; la prueba global tendrá una ponderación del 40%.

El rendimiento mínimo en cada evaluación no podrá ser inferior al 60%

Las evaluaciones parciales serán:

- Pruebas de aplicación y de resolución de situaciones problemas.
- Análisis de casos con exposición de resultados.
- Trabajos prácticos.
- Controles de Lectura.



## **BIBLIOGRAFIA**

1. Fundamentos de la teoría y práctica del Catering – Taylor, Eunice – CIT – 2001.
2. Seguridad e Higiene Laboral en la hotelería y restauración – Castaño, Luis – CIT – 2002
3. Procesos de cocina – Armendáriz, José – CIT - 2000