

Universidad de Puerto Rico
Recinto de Rio Piedras
Facultad de Ciencias Naturales
Programa de Nutrición y Dietética

Sílabo

Título del curso: Producción de Alimentos en Grandes Cantidades

Codificación del curso: NUTR 4085

Créditos/Horas: Tres (3) Créditos. (1) Una hora de discusión y (4) cuatro horas de laboratorio por semana.

Pre-requisitos, co-requisitos y otros requerimientos: NUTR 4031, 4041, 4055, 4065, 4086, Y BIOL 3705

Sección y horario de la clase: Martes Secc. U1 7:00 am – 11:50 am

Profesor a cargo del curso: Carmen Betancourt, MHSN, LND

Salón de la clase: Hospital Auxilio Mutuo

Lugar de la oficina: Hospital Auxilio Mutuo (Departamento de Dietas)

Día y horas de oficina: Martes 12:00-1:00 pm

Número de teléfono de oficina: (787) 758-2000 Ext.1235 Y 787-373-3984

Correo electrónico: lcdabetancourt@yahoo.com ó carmen.betancourt1@upr.edu

Misión del programa Didáctico en Dietética

La misión del programa Didáctico en Dietética es proveer la preparación académica necesaria para formar nutricionistas dietistas calificados para ofrecer servicios educativos, administrativos y clínicos en la terapia médico nutricional y el manejo de sistemas de servicio de alimentos. El programa desarrolla profesionales capaces de trabajar en diferentes escenarios dentro de una sociedad cambiante y de gran diversidad cultural. La integración de conocimientos y destrezas especializadas en alimentos y nutrición permitirán que el egresado promueva el bienestar general del individuo, la familia y la comunidad, ayudándoles a alcanzar una nutrición óptima en salud o enfermedad durante su ciclo de vida.

Descripción del curso:

El curso enfatiza los procedimientos administrativos a seguir en un Sistema de Servicios de Alimentos. Las funciones principales de la administración (planificar, organizar, reclutar, dirigir y controlar) son aplicadas a dicho sistema. Todos los recursos del sistema de servicio de alimentos, tales como alimentos suplidos, facilidades físicas, equipo, tiempo, dinero y empleados son utilizados. El control de calidad y los métodos de producción y servicio de alimentos son puestos en práctica.

Objetivos del curso:

Al finalizar el curso el estudiante deberá:

1. Aplicar las técnicas y conocimientos relacionados con la adecuada administración en la producción y servicio de alimentos en grandes cantidades.
2. Especificar las tareas generales que realizan los empleados en cada uno de las áreas de la producción y el servicio de los alimentos.
3. Mencionar las técnicas y los principios relacionados en la compra, preparación, servicio y distribución de alimentos en grandes cantidades.
4. Explicar los principios de supervisión de empleados relacionados con la preparación y manejo de alimentos para lograr que las comidas que se confeccionen sean calidad óptima, bajo las más altas normas de higiene, en el número de porciones estipuladas, con un mínimo de desperdicio dentro del horario establecido
5. Aplicar los conocimientos y técnicas relacionadas con el arreglo, servicio, mantenimiento y limpieza del área de cafetería.
6. Aplicar el uso de programas de nutrición para computadoras en las facilidades de servicios de alimentos.
7. Utilizar la tecnología disponible para ampliar sus conocimientos sobre los temas en discusión
8. Utilizar técnicas de evaluación para monitorear su aprovechamiento.
9. Trabajar colaborativamente con otros como parte del trabajo en equipo.
10. Revisar, evaluar y resumir literatura reciente relacionada con la preparación y servicio de alimentos en grandes cantidades.
11. Disponer de un acomodo razonable de tener necesidades especiales que requieran de algún tipo de asistencia.

Avalúo del aprendizaje estudiantil (Knowledge requirements for Registered Dietitians covered in this course)

This course will cover the following knowledge requirements set forth by the Accreditation Council for Education in Nutrition and Dietetics in the 2017 Accreditation Standards for Didactic Programs in Nutrition and Dietetics.

1.3 Apply critical thinking skills.

2.1 Demonstrate effective and professional oral and written communication and documentation.

2.2 Describe the governance of nutrition and dietetics practice, such as the Scope of Nutrition and Dietetics Practice and the Code of Ethics for the Profession of Nutrition and Dietetics; and describe interprofessional relationships in various practice settings.

- 2.5 Identify and describe the work of interprofessional teams and the roles of others with whom the registered dietitian nutritionist collaborates in the delivery of food and nutrition services.
- 4.1 Apply management theories to the development of programs or services.
- 4.2 Evaluate a budget and interpret financial data.
- 4.4 Apply the principles of human resource management to different situations.
- 4.5 Describe safety principles related to food, personnel and consumers.
- 4.6 Analyze data for assessment and evaluate data to be used in decision-making for continuous quality improvement.

Bosquejo de contenido y distribución del tiempo

Temas	Tiempo Asignado (Horas)
Introducción al curso: <ul style="list-style-type: none"> • Prueba Diagnóstica • Análisis Reflexivo • Visitar Áreas del Hospital • Discusión del Sílabo 	5 horas
Discusión/Repaso: <ul style="list-style-type: none"> • La Industria de Alimentos-Historias y Desarrollo • Teoría de Sistema aplicada a una facilidad de Servicios de Alimentos • Tipos de Operación de Sistemas de Servicio de Alimentos • El Menú: Punto Focal de la Operación • Compra de Alimentos • Recibo y Almacenaje 	5 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Administración de la Producción de Alimentos/Controles de Calidad, Recetas Estandarizadas, Técnicas y Métodos de Cocción • Control de Porciones, Hojas de Producción • Ensamblaje, Distribución y Servicio • Administración Financiera/Control de Costos • Saneamiento, Seguridad de los Alimentos Y HACCP • Limpieza, Saneamiento y Seguridad de las Facilidades Físicas 	5 horas
Total de horas	15 horas

Experiencia Práctica

Temas	Tiempo Asignado(Horas)
Introducción y orientación inicial en centro de práctica	5
Administración	5
Supervisión y Kardex	5
Suministro	5
Unidad Fría (Pantry) Pre-preparación	5
Producción de Alimentos Calientes	5
Línea de Servicio y Distribución de Bandejas	5
Lavado de bandejas, limpieza, saneamiento y seguridad	5
Cafetería/ Comedor de empleados	5
Análisis y presentación de estudios realizados en la práctica	5
Terapia Médico Nutricional	5
Repaso	3
Examen	2
Total de horas	60 horas

Estrategias instruccionales:

Trabajo colaborativo en equipos

Conferencias/Discusión

Informes orales y escritos

Visita a institución a observar la operación del sistema de servicio de alimentos

Práctica supervisada en una institución

Módulos instruccionales para la práctica - ocho (8) en total

Itinerario de Rotación de los estudiantes por las Áreas del Servicio de Alimentos

Proyecto especial de investigación

Adiestramientos a empleados/charla educativa en conceptos relativos a la administración de un sistema de servicio de alimentos utilizadas para adiestrar empleados

Aplicaciones computadorizadas

Políticas del Curso:

1. Prohibido el uso del celular durante el período de práctica en el hospital.
2. No se tomarán fotos ni se sacarán copias a Manuales ni Menús de la Institución hospitalaria.
3. Los correos electrónicos se atenderán de lunes a viernes.
4. Es requisito del curso tener acceso a una computadora con Internet y cuenta de correo electrónico.
5. Los trabajos deberán estar escritos en computadora, a doble espacio, con ortografía correcta y tamaño de letra 12.

6. La bibliografía utilizada debe ser citada al estilo de APA (*American Psychological Association*).
7. Traer el módulo de la clase y las formas entregadas por el profesor que estén relacionadas a la rotación del día asignado.
8. No se tomarán alimentos del departamento de dietas y cafetería sin permiso del profesor.
9. Trabajos entregados después de la fecha indicada se le descontará 5 puntos.

Recursos de aprendizaje mínimos disponibles o requeridos:

1. Se requiere el uso de bata blanca, pantalón largo, blusa, camisa o sweater con mangas que cubra el área abdominal y largo, zapatos cerrados de goma, suela que no resbale.
2. Redecilla o gorro especial
3. Identificación (Name Tag)
4. Compulsorio:
Certificado de Salud del Departamento de Salud, Vacunas: Hepatitis B-3 dosis (si más de 5 años debe hacerse la prueba de HBsAB total), Varicelas, Certificado Negativo de Antecedentes Penales (Vigencia de 6 meses); Cultivo de garganta, nariz y recto.
5. Estudiar el módulo (tema) asignado previo a la práctica.

Estrategias de evaluación:

Examen parcial (1)	100 Puntos
Revisión de literatura y presentación	50 Puntos
Presentación del Cap. Asignado	45 Puntos
Evaluación de la práctica 9 rotaciones (50)	450 Puntos
Charla Educativa	50 Puntos
Trabajo Asignado	50 Puntos
Total	745 Puntos

Nota: Evaluación diferenciada a estudiantes con necesidades especiales debidamente certificadas por OAPI (Cumplimiento con Ley 51 del 7 de junio de 1996).

Sistema de calificación (Cuantificable con calificaciones de A-F).

100-90 = A 79-70 = C 59-0 = F
89-80 = B 69-60 = D

Texto requerido

Payne -Palacio. J. & Theis, M. (2012). Foodservice Managment Principles and Practices (12th ed.) New Jersey: Prentice Hall.

Derechos de estudiantes con Impedimentos

La Universidad de Puerto Rico cumple con todas las leyes federales y estatales, y reglamentos concernientes a discriminación, incluyendo “ *The American Dissabilities Act* ” (Ley ADA) y la ley 51 del Estado Libre Asociado de Puerto Rico. Los estudiantes que reciban servicios de rehabilitación vocacional deben comunicarse con su profesor (a) al inicio del semestre para planificar el acomodo razonable y equipo asistido necesario conforme a las recomendaciones de la Oficina de Asuntos para las personas con Impedimento (OAPI) del Decanato de estudiantes.

También aquellos estudiantes con necesidades especiales que requieren de algún tipo de asistencia o acomodo deben comunicarse con la profesora.” Peticiones y servicios de acomodo razonable **NO** eximen al estudiante del cumplimiento de los requisitos y responsabilidades académicas relacionados con el(los) curso(s).

Integridad Académica

La Universidad de Puerto Rico promueve los más altos estándares de integridad académica y científica. El Artículo 6.2 del Reglamento general de Estudiantes de la UPR (Certificación 13 de la Junta de Síndicos 2009-2010) establece que “toda forma de deshonestidad o falta de integridad académica, incluye, pero no se limita a, acciones fraudulentas, la obtención de notas o grados académicos valiéndose de falsas o fraudulentas simulaciones, copiar total o parcialmente la labor académica de otra persona, plagiar total o parcialmente el trabajo de otra persona, copiar total o parcialmente las respuestas de otra persona a las preguntas de un examen, haciendo o consiguiendo que otro tome en su nombre cualquier prueba o examen oral o escrito, así como la ayuda o facilitación para que otra persona ocurra en la referida conducta”. Asimismo, la conducta fraudulenta se refiere a “la conducta con intención de defraudar, incluyendo, pero sin limitarse a, la alteración maliciosa o falsificación de calificaciones, expedientes, tarjetas de identificación u otros documento a oficiales de la Universidad o de cualquier otra institución. Estará igualmente, sujeto a sanción disciplinaria todo acto de pasar o circular como genuino y verdadero cualquiera de los documentos antes especificados sabiendo que los mismos son falsos o alterados”. Cualquiera de estas acciones estará sujeta a sanciones disciplinarias en conformidad con el procedimiento disciplinario establecido en el Reglamento General de Estudiantes de la UPR vigente.

Bibliografía

Bennion, M. & Scheule, B. (2010) *Introductory foods*. (13th ed.) New Jersey: Prentice Hall.

Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Puerto Rico (2012). *Manual para el Manejo Médico Nutricional*. Puerto Rico: Author.

Departamento de Salud. Estado Libre Asociado de Puerto Rico (2013). *Códigos de Alimentos*.

Feinstein, A.H. & Stefanelli, J.M. (2004). *Purchasing, selection and procurement for the hospitality industry* (6th ed.) New York: John Wiley and Sons.

Food and Drug Administration, U.S. Department of Public Health. (2013) *Food Code*.

Food Processor for Macintosh-Nutrition Analysis Software. (Version 2.2) ESHA.

Kyungjoo Kim, Minyoung Kim and Kyung-Eun Lee. (2010). Assesment of Foodservice quality and identification of improvement strategies using hospital foodservice quality model. *Nutrition Research and Practice*, 4(2), 163-172.

National Restaurant Association (2012). *Serve safe: Essential Information*. (6th ed.) Chicago: ILL.

Payne -Palacio. J. & Theis, M. (2012). *Foodservice Managment Principles and Practices* (12th ed.) New Jersey: Prentice Hall.

Surak, John G. PhD, *The certified HACCP Auditor*, Handbook 3rd edition (2014)

Torres, L. (2002) *Estrategias de Investigación para la Inclusión*. Facultad de Educación. www.uprrp.edu/registrador/suplemento_5.pdf

Torres, L. (2002) *Asistencia Tecnológica derecho de todos*. Facultad de Educación. www.uprrp.edu/registrador/suplemento_5.pdf

Revistas

Equilibrium, Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Puerto Rico

Food Managment

Food and Wine

Journal of the American Dietetic Association

Restaurants and Institutions

Food Safety Magazine

Páginas electrónicas

ADA Evidence Analysis Library. <http://www.eatright.org>

Food Defense101(including ALERT(2016) Disponible en <http://Fda.gov/Food/FoodDefense/ToolsEducationalMaterials/ucm353774.htm>

Food Safety Web. (July 2005) Disponible en <http://ww.foodsafetyweb.info/index.php>

Center for Disease Control and Prevention,Food Safety Office: www.cdc.gov/foodsafety

Hazard Analysis & Critical Points(HACCP)-Fulton County Government 2 Jul 2013 Dictado en https://www.youtube.com/results?search_query=FOODSAFETY+CASE+STUDIES+NEW+ZEA+LAND

Revised 2017