



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL



**DTGA**

DIRECCIÓN  
TÉCNICA DE GESTIÓN  
ACADÉMICA



# Administración en Servicios de Alimentación Colectiva Módulo II

## TECNICATURA EN GASTRONOMÍA

**Modalidad:** Semipresencial

**Carga horaria semanal:** 2 horas

**Créditos educativos:** 3



Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular  
Programa de Educación Terciaria



### **I) Propósitos de la unidad curricular**

El propósito de la unidad curricular es brindar a los estudiantes herramientas que le permitan planificar, organizar, evaluar y controlar aspectos relacionados con la administración de los servicios de alimentación colectiva, con énfasis en la producción y alta demanda de preparaciones, como por ejemplo el servicio de alimentación de un hospital.

Combinando aspectos técnicos, tecnológicos y administrativos, se busca desarrollar competencias en administración, organización, costeo y optimización de recursos. Además, se promueve el liderazgo, la toma de decisiones estratégicas y la ética profesional, preparando a los estudiantes para desempeñarse en servicios de alimentación colectiva con responsabilidad, con capacidad para resolver problemas y realizar aportes con fundamento técnico que contribuyan con la mejora continua del servicio.

### **II) Resultados de aprendizaje:**

Conoce la estructura y organización del SAC así como el rol de los funcionarios dentro del mismo para cumplir funciones de acuerdo a la definición de su cargo y las especificaciones del mismo.

Contribuye con el desarrollo de estrategias en la planificación del SAC considerando los objetivos, metas y políticas del mismo para optimizar los recursos y el funcionamiento del servicio en general.

Aplica instrumentos de control y evaluación del SAC tanto en el sector de producción como en el servicio con el fin de detectar problemas que condicionan el funcionamiento y la calidad del servicio para implementar acciones correctivas y preventivas.

### **III) Saberes estructurantes de la unidad curricular**

- 1. ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN DE LOS SAC**
- 2. PLANIFICACIÓN DEL SAC**
- 3. CONTROL Y EVALUACIÓN DEL SAC**

#### **IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes**

##### **1. Estructura y organización del Servicio de Alimentación Colectiva**

- 1.1. Concepto de Servicio de Alimentación Colectiva
- 1.2. Tipos de servicios de alimentación colectiva. Diferencias entre servicios institucionales y comerciales.
- 1.3. Estructura organizacional del SAC: Modelos jerárquicos y operativos.
- 1.4. Gestión del equipo humano:
  - 1.4.1. Roles y funciones del personal.
  - 1.4.2. Capacitación y motivación del equipo.

##### **2. Planificación del Servicio de Alimentación Colectiva.**

- 2.1. Planificación estratégica del SAC
  - 2.1.1. Objetivos, metas y políticas.
- 2.2. Planificación de la alimentación.
  - 2.2.1. Identificación de necesidades y programación de compras.
  - 2.2.2. Diseño y planificación de menús: Tipos de menús y adaptación a normativas.
  - 2.2.3. Tipos de compras y estrategias de adquisición.
  - 2.2.4. Recepción, almacenamiento y despacho de insumos.
- 2.3. Administración de la planta física: Diseño del espacio y flujos de trabajo eficientes.

##### **3. Control y Evaluación del Servicio de Alimentación Colectiva**

- 3.1. Instrumentos de control en la planificación: Fichas técnicas, costos, estandarización, especificaciones, diagramas de flujo, inventarios.
- 3.2. Indicadores de gestión
  - 3.2.1. Evaluación de la satisfacción del usuario.
  - 3.2.2. Análisis de eficiencia y calidad del servicio.

#### V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular de Administración se desarrolla de forma semipresencial, con un encuentro presencial mensual en el centro educativo, un encuentro virtual sincrónico mensual que deberá quedar grabado y disponible en la plataforma educativa, y clases asincrónicas destinadas a la realización de actividades formativas y evaluativas con retroalimentación. Todas las actividades deberán quedar registradas en la plataforma educativa y disponible para la consulta del estudiante durante el curso. Se sugiere el diseño de actividades de aprendizaje creativas, orientadas a la resolución de casos o problemas comunes en el ámbito administrativo, tales como la gestión de recursos, el diseño organizacional, la planificación estratégica y la toma de decisiones. Los contenidos deben estar fundamentados, promoviendo el uso de herramientas digitales de gestión y consideraciones socioculturales que inciden en la administración de organizaciones. Asimismo, se deberán contemplar los intereses individuales y colectivos que faciliten el aprendizaje y permitan evidenciar el desarrollo de competencias en el área. La evaluación será continua y formativa, basada en criterios claros que deberán ser comunicados al estudiante desde el inicio de la unidad curricular. Se recomienda utilizar instrumentos y técnicas como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación, que permitan una valoración objetiva y precisa del progreso del estudiante. Además, se fomentará la realización de actividades integradoras que conecten los diferentes módulos de administración con otras unidades curriculares del semestre, propiciando una formación integral y aplicada. El docente deberá facilitar, a través de la plataforma educativa, los materiales de estudio, recursos educativos y bibliografía correspondiente en tiempo y forma, permitiendo que el estudiante autogestione su aprendizaje y consulte los materiales cada vez que lo requiera. Asimismo, se registrarán en la plataforma las rúbricas u otros instrumentos de evaluación previo a la realización de las actividades, así como la retroalimentación correspondiente a cada una de ellas. La metodología empleada deberá propiciar la aplicación de conocimientos en contextos reales, fortaleciendo la capacidad de análisis, toma de decisiones y liderazgo en el ámbito administrativo.

VI)

Bibliografía

Eshbach, C. (1991). *Administración de Servicios de Alimentos*. Diana.

Guerrero, C. (2001). *Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud*.

McGraw-Hill/Interamericana de México.

IMPO (1994). *Reglamento Bromatológico Nacional Decreto N° 315/994*. Uruguay: IMPO

Moreno, P. (2010). *Administración en Servicios de Alimentación*.

Reyes, M. (2001). *Administración de Servicios de Alimentación*. (1st ed.). Eudeba.

Salas, F. (2005). *Alimentos y bebidas: compras, almacenaje, seguridad y costos*. Ediciones

Turísticas.

Sala, Y. y Equipo Staff. (1999). *Restauración Colectiva*. Masson, S.A.

Tejada de Lopez, B. D. (2006). *Administración de servicios de alimentación. Calidad,*

*nutrición, productividad y beneficios*. Universidad de Antioquia.