

# DIPLOMADO EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



Docente: *Líc. Clarisse Balbuena Estígarríbia*

**Magister en Nutrición Humana-FCM-UNA**

**Especialización en Dietética Clínica y Soporte Nutricional-FCQ-UNA**

**Especialización en Gerencia y Dietética Institucional-INCAP**

**[clarissebalbuena@hotmail.com](mailto:clarissebalbuena@hotmail.com)**

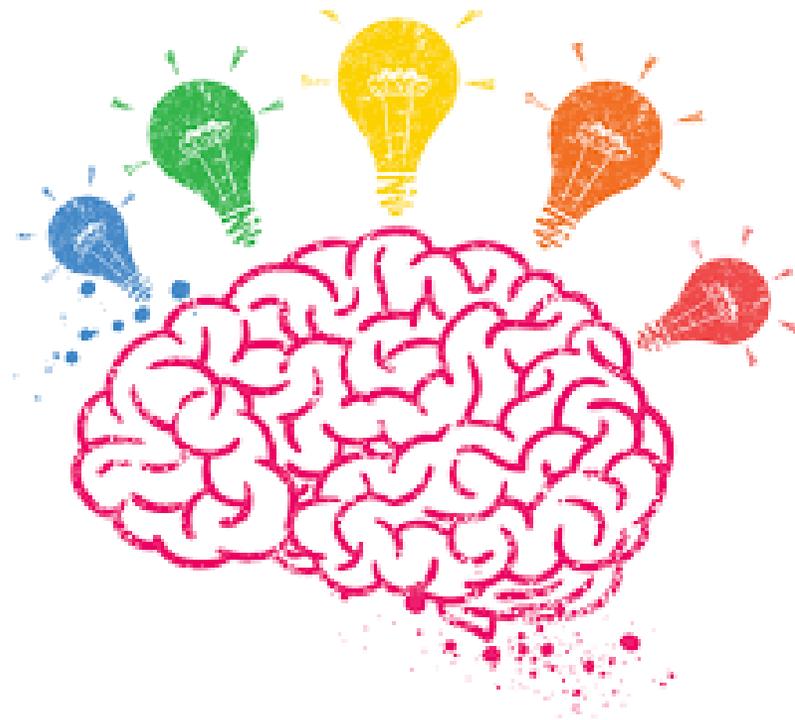


“Si te da **MIEDO**  
**A PREGUNTAR**,  
te arriesgas a **NO**  
**APRENDER**”

“Educar juntos,  
es aprender  
juntos”



**INTEGRACIÓN, EXPECTATIVAS Y  
PRUEBA DIAGNÓSTICA**



¿Quiénes forman parte de este Diplomado? Profesión?  
¿Cuál es la idea o expectativa que tienen de este Diplomado?  
¿Cuáles son los conocimientos previos adquiridos hasta el momento?

# Miscelánea de preguntas -Prueba diagnóstica

¿Qué entiendes por Administración?

En qué consiste la Organización?

¿Cuáles son los sistemas de calidad que conoces?

¿Cuáles son las funciones de la administración?

¿Qué son las BPM?

¿Qué es un menú cíclico?

¿Cuáles son las reglamentaciones vigentes que se deben tener en cuenta para en los SA, en cuanto a higiene?

¿Qué son los POES?



# MÓDULO 1: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

*Primeros aspectos a tener en cuenta para  
iniciar la gestión de un Servicio de  
Alimentación y Nutrición (SAN)*



# MÓDULO 1

**Duración:** 2 clases (1 clase virtual , 1 clase presencial, 2 actividades en plataforma)

## **Objetivos:**

- **Repasar los principales conceptos administrativos a tener en cuenta para la gestión adecuada de un SAN.**
- **Conocer la definición, importancia, metas y funciones de los SAN**
- Identificar las normas a tener cuenta en los SAN.
- Identificar las áreas y características de la planta física de los SAN
- Conocer los aspectos a considerarse en relación a la gestión de equipamientos, mobiliarios y utensilios.

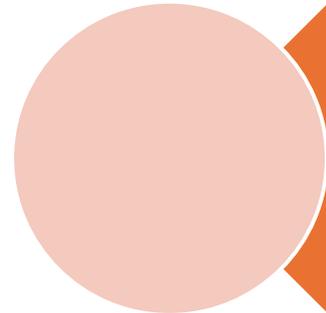
# MÓDULO 1

## *Estrategia didáctica:*

Aprendizaje basado en clases expositivas, debates, experiencias de la docente y alumnos, casos para resolver, entre otros.

# MÓDULO 1:

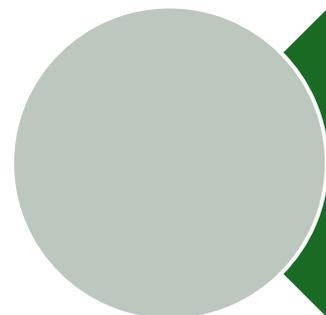
## ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



Concepto, evolución, funciones, importancia, y tipos/clasificación de Servicios de Alimentación (SA).



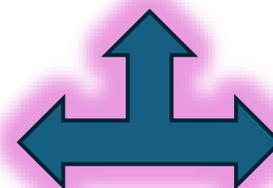
Concepto de organización y administración. Funciones y Teorías de la administración. Enfoque sistémico aplicado a los SA.



Concepto y tipos de presupuestos, métodos y sistemas de compras, características generales de la licitación pública.

Contenido Transversal

Trabajo en equipo



Rol del Nutri en SA

# Servicio de Alimentación (SA):



**¿Qué es?**

**¿Qué funciones cumple?**

**¿Por qué hay que estudiarlo?**

**¿Por qué hay que aprender a administrarlo?**

Las respuestas a estas y otras preguntas son las que se darán en el transcurso de la presente clase.

# ¿Cómo surgieron los Servicios de Alimentación?

Surgieron como una necesidad básica para resolver el problema que planteaba alimentar a grupos de personas sanas y/o enfermas, de distintas edades, concentradas momentáneamente en establecimientos comerciales (**hoteles, restaurantes, etc.**), o por periodos mas prolongados en instituciones asistenciales (**escuelas, centros industriales y otros**)



# Entre los primeros (SA) y los actuales existen diferencias abismales debido a los avances científicos relacionados a alimentación, nutrición, administración y tecnología



Cocina de Servicio del siglo XIX

## EN VENEZUELA SIGLO XX

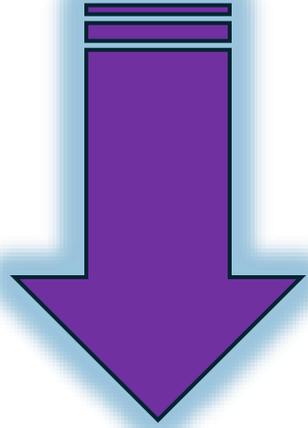


Anónimo. Cocina del comedor popular de la Plaza España, Período presidencial de Isaías Medina Angarita 1941-1945

Fuente: Colección del Archivo Histórico de Miraflores

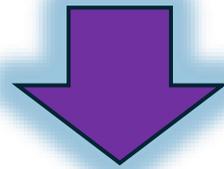


Pero, de todas maneras, los **(SA)** siempre han cumplido y cumplirán la misma función fundamental:



"Transformar una materia prima **-los alimentos-**, por medio de los procesos de preparación y conservación, en comidas o preparaciones servidas, que complazcan a los usuarios en sus gustos y hábitos y que se ajusten a sus necesidades nutricionales y fisiopatológicas"

De acuerdo con esta función, un **SA** es equiparable a cualquier empresa manufacturera, si sólo se tiene en cuenta el aspecto de la transformación. Pero tiene también características sui generis **(de su propio género o especie)** que lo diferencian de otros tipos de organizaciones y que definen su **importancia**:



Maneja  
materia prima  
perecible

Su objetivo debe  
ser siempre el  
bienestar del  
hombre

Maneja un aspecto  
fundamental para  
la vida del hombre:  
**la alimentación.**

# Clasificación de los Servicios de Alimentación

Tipo de administración

Comercial y No Comercial

Modalidad de contratación

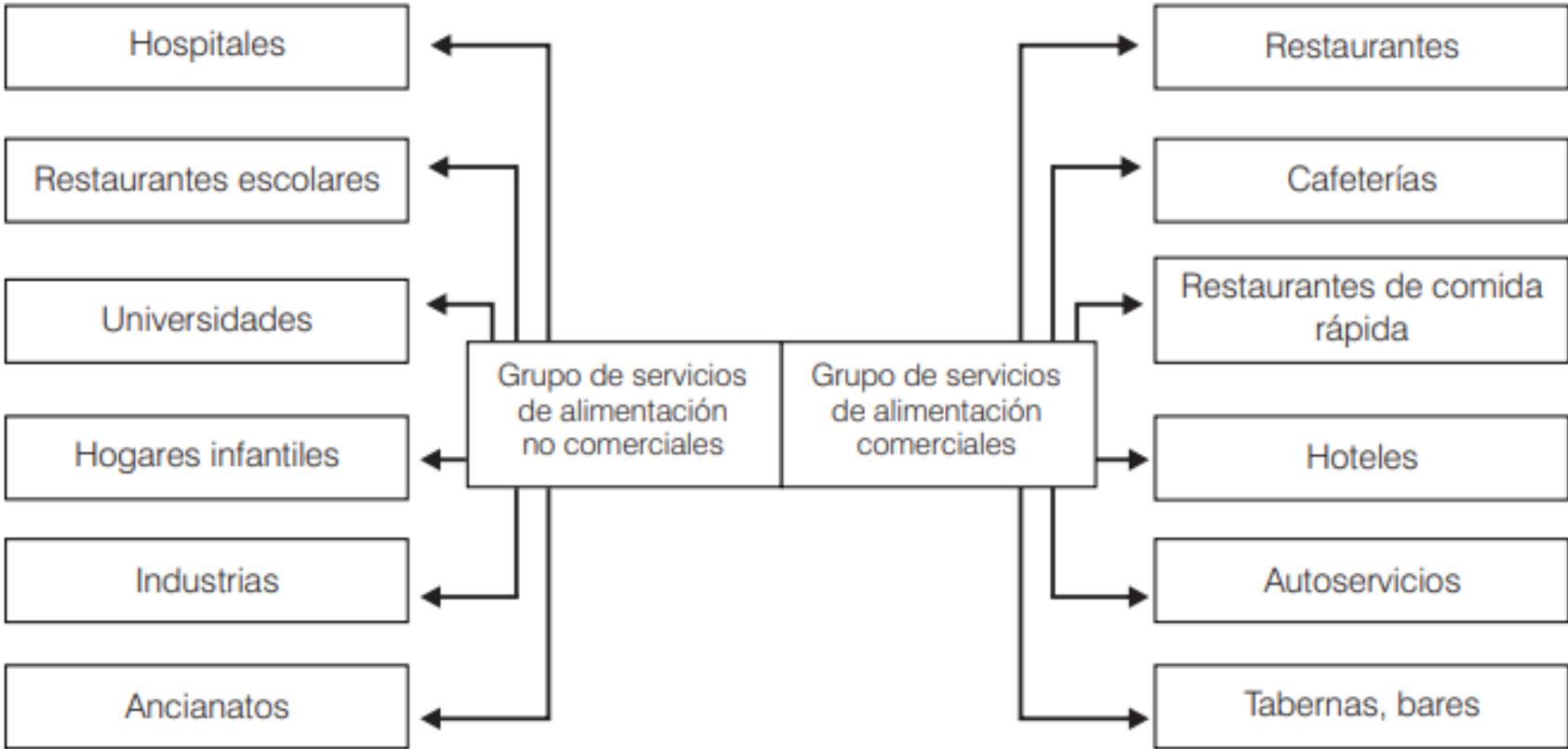
Contratación (Tercerizado) y Autogestión

Población dirigida

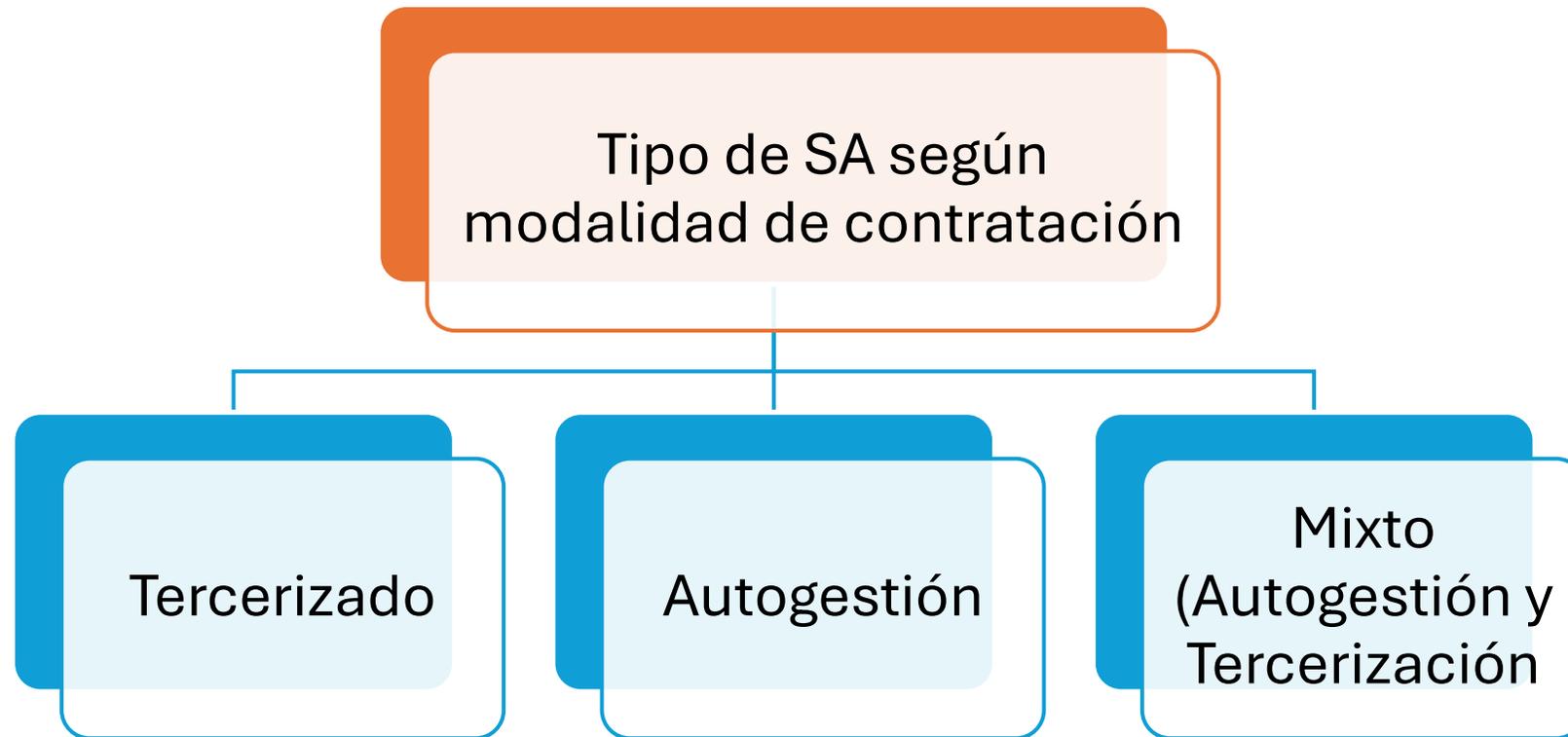
Asistencial y Colectivo

# TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SEGUN SU ADMINISTRACIÓN

Fig. N° 1. Principales tipos de Servicios de Alimentación



# Tipo de SA según la modalidad de contratación-organización





**Actual**

**SERVICIOS DE  
ALIMENTACIÓN**

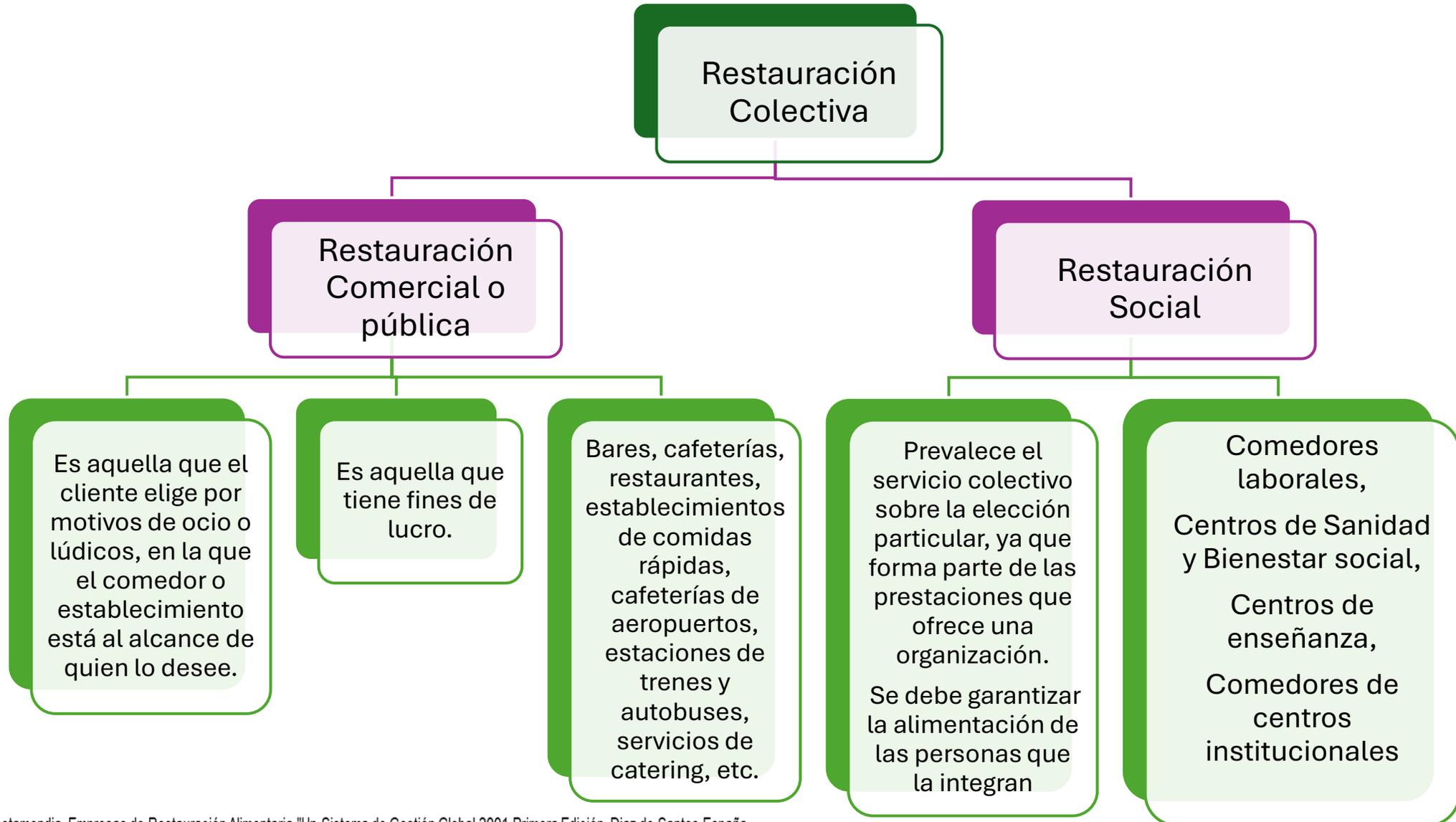
**Tendencia**

**SERVICIOS DE  
RESTAURACIÓN  
COLECTIVA**

# ALIMENTACIÓN COLECTIVA O RESTAURACIÓN COLECTIVA

- La alimentación colectiva es la preparación **comercial o no** de alimentos destinados a ser consumidos por grupo numeroso de personas. La alimentación colectiva comprende todas las variedades fuera de la comida familiar.
- Empresas de restauración colectiva son aquellas que elaboran comidas para su consumo fuera del hogar.

# TIPOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA





TETĀREKUĀI  
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente



# Guía Básica para Servicios de Alimentación

1° Versión 2021

Ministerio de Salud Pública y  
Bienestar Social - MSPyBS

Instituto Nacional de Alimentación  
y Nutrición - INAN

Asunción, Paraguay  
2021

## Colaboradores

- Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición-INAN/MSPBS  
T.A. Gladys Florentín de Acosta.  
Lic. María Nidia Arias. Dirección de Laboratorio.  
Lic. Edita Acosta, Lic. María Eugenia Alvarenga, Lic. Rosa Araujo, Lic. Alberto Bareiro, Lic. Estela Chamorro, Lic. Claudia López,  
Lic. Carolina Maciel, Lic. Patricia Maldonado, Lic. Paula Díaz, Lic. Diego Toñanez, Lic. Zuny Zarza.
- Hospital del Trauma "Prof. Dr. Manuel Giani": Dra. María Elena Goiburú.
- Centro Nacional del Quemado y Cirugías Reconstructivas: Lic. Sheyla Mora Jojot.
- Hospital Barrio Obrero: Lic. Diana Ramírez Melgarejo.
- Instituto Nacional de Cardiología: Lic. Clarisse Balbuena.
- Hospital Distrital de Itá: Lic. Lilian Rodas.
- Hospital Distrital de Capiatá: Lic. Susana Benítez M.
- Hospital Distrital Mariano Roque Alonso: Lic. Karina Aveiro.
- Hospital Materno Infantil de Limpio: Lic. Olga G. Ramírez.
- Hospital Materno Infantil de Loma Pytá: Lic. María Isabel López.
- Hospital Psiquiátrico: Lic. Juan Quevedo.
- Hospital Regional de Luque: Lic. Lilian González, Lic. Alicia Meza.
- Instituto Nacional de Enfermedades Respiratorias y del Ambiente-INNERAM "Juan Max Boettner": Lic. Denise Viviana Gómez.
- Instituto Nacional del Cáncer: Lic. Ana Centurión, Lic. Carolina González, Lic. Cynthia Saucedo.
- Instituto de Previsión Social: Lic. Alejandra Leiva, Lic. Anette Sauer, Lic. Leticia Velázquez.
- Universidad Nacional de Asunción-Hospital de Clínicas: Lic. Valquiria Bergossi, Lic. Sara Mongelós, Lic. Raquel Franco.
- Universidad Nacional de Asunción-Facultad de Ciencias Químicas: Lic. Ana Centurión.
- Universidad Americana: Lic. Anette Sauer.
- Universidad del Norte: Lic. Valquiria Bergossi.

Trabajo  
en  
equipo

Rol del  
Nutri  
en SA



TETĀREKUĀI  
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente



## Guía Básica para Servicios de Alimentación

1° Versión 2021

Ministerio de Salud Pública y  
Bienestar Social - MSPyBS

Instituto Nacional de Alimentación  
y Nutrición - INAN

Asunción, Paraguay

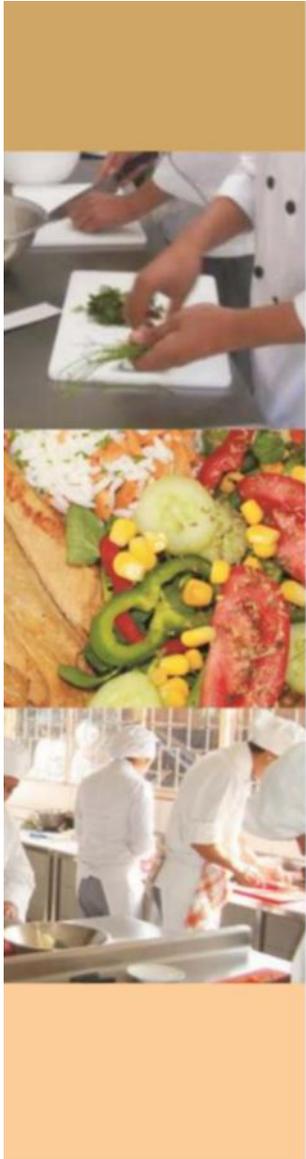
2021

Trabajo  
en  
equipo

Rol del  
Nutri  
en SA

## Servicio de Alimentación:

Es el que tiene la finalidad de elaborar y/o distribuir alimentos científicamente planificados a fin de contribuir al bienestar de la población asistida.



TETĀREKUÁI  
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente



## Guía Básica para Servicios de Alimentación

1° Versión 2021

Ministerio de Salud Pública y  
Bienestar Social - MSPyBS

Instituto Nacional de Alimentación  
y Nutrición - INAN

Asunción, Paraguay  
2021

### Servicio de alimentación o restauración social:

- ✓ Es aquel prestado por determinadas organizaciones como complemento de otros fines o actividades principales que les son propios.
- ✓ Agrupa a instituciones o empresas cuyo fin es garantizar la alimentación de las personas que la integran; es decir ofrecen sus servicios, ya sea de manera autogestionada o tercerizada en materia de la elaboración y distribución.
- ✓ Comprende comedores en hospitales, clínicas, geriátricos, comedor escolar, comedor universitario, comedor en industrias, entre otros.



TETĀREKUĀI  
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente



## Guía Básica para Servicios de Alimentación

1° Versión 2021

Ministerio de Salud Pública y  
Bienestar Social - MSPyBS

Instituto Nacional de Alimentación  
y Nutrición - INAN

Asunción, Paraguay  
2021

### Servicio de alimentación comercial o restauración comercial:

- ✓ Es aquel al que una persona acude libremente por motivos variados (lúdicos, hedonismo o de desplazamiento laboral) y existe de cierta manera una elección de comidas o alimentos por parte del mismo.
- ✓ Comprende restaurantes, hoteles, cafeterías, bares, servicios de catering, entre otros.



TETĀ REKUĀI  
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente



## Guía Básica para Servicios de Alimentación

1° Versión 2021

Ministerio de Salud Pública y  
Bienestar Social - MSPyBS

Instituto Nacional de Alimentación  
y Nutrición - INAN

Asunción, Paraguay  
2021

A los fines del presente documento, se denominará **Servicio de Alimentación** al espacio físico o área ubicada en los servicios de salud (cocinas hospitalarias), clínicas, geriátricos, instituciones educativas o similares.

# RESUMEN-DENOMINACIONES S/ TIPO DE SA

## **Servicio de Alimentación o Restauración Social:**

Ubicado en hospitales, clínicas, geriátricos, comedor escolar, comedor universitario, comedor en industrias, hogares de niños, geriátricos, entre otros. También se le puede denominar Servicio de Alimentación Institucional (SAI).

\*A los Servicios de Alimentación ubicados en Hospitales, Clínicas, Sanatorios, también se les puede denominar Servicio de Alimentación y Nutrición (SAN) o Servicio de Alimentación Asistencial.

\*A los Servicios de Alimentación ubicados en industrias, empresas, hogar de niños y ancianos, entre otros, también se le puede denominar Servicio de Alimentación Colectivo.

# RESUMEN-DENOMINACIONES S/ TIPO DE SA

## **Servicio de Alimentación Comercial o Restauración Comercial:**

Ubicado en restaurantes, hoteles, cafeterías, bares, servicios de catering, entre otros.

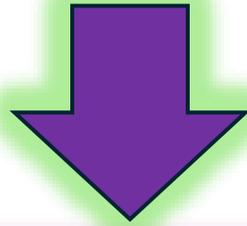
# FUNCIONES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

**Cuadro 1. Funciones del servicio de alimentación**

<b>Normativas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Redactar las normas particulares para el servicio.</li><li>• Planificar y especificar los recursos físicos, equipamientos e insumos.</li><li>• Determinar el perfil del personal y reglamentar sus funciones.</li><li>• Intervenir en la elaboración de las pautas contractuales, en especial estipulando los aspectos técnicos, en caso de tercerización total o parcial del servicio.</li></ul>
<b>Administrativas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administrar los recursos y el funcionamiento del servicio.</li><li>• Gestionar la provisión de insumos.</li><li>• Mantener registros actualizados de archivos y documentos (planillas, análisis microbiológicos de alimentos, análisis laboratoriales de los manipuladores, estadísticas, entre otros).</li><li>• Intervenir o colaborar en la selección del personal para el área.</li></ul>
<b>Técnicas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Planificar, ejecutar y evaluar los menús para los usuarios (comensales).</li><li>• Elaborar las especificaciones técnicas de los insumos.</li><li>• Elaborar procedimientos para garantizar la inocuidad de los alimentos.</li></ul>
<b>Investigación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Programar cursos de capacitación dirigidos al personal del servicio de alimentación y al personal de salud.</li><li>• Efectuar investigaciones en el área de competencia del servicio.</li><li>• Establecer un mecanismo de evaluación sistemática de la aceptabilidad de los menús implementados y de su control de calidad.</li><li>• El profesional técnico deberá ofrecer educación nutricional a los usuarios.</li></ul>

Por las características de sus funciones, un servicio de alimentación debe de ser administrado adecuadamente, lo cual implica seguir y cumplir con los procesos administrativos, como planificación, organización, coordinación y control.

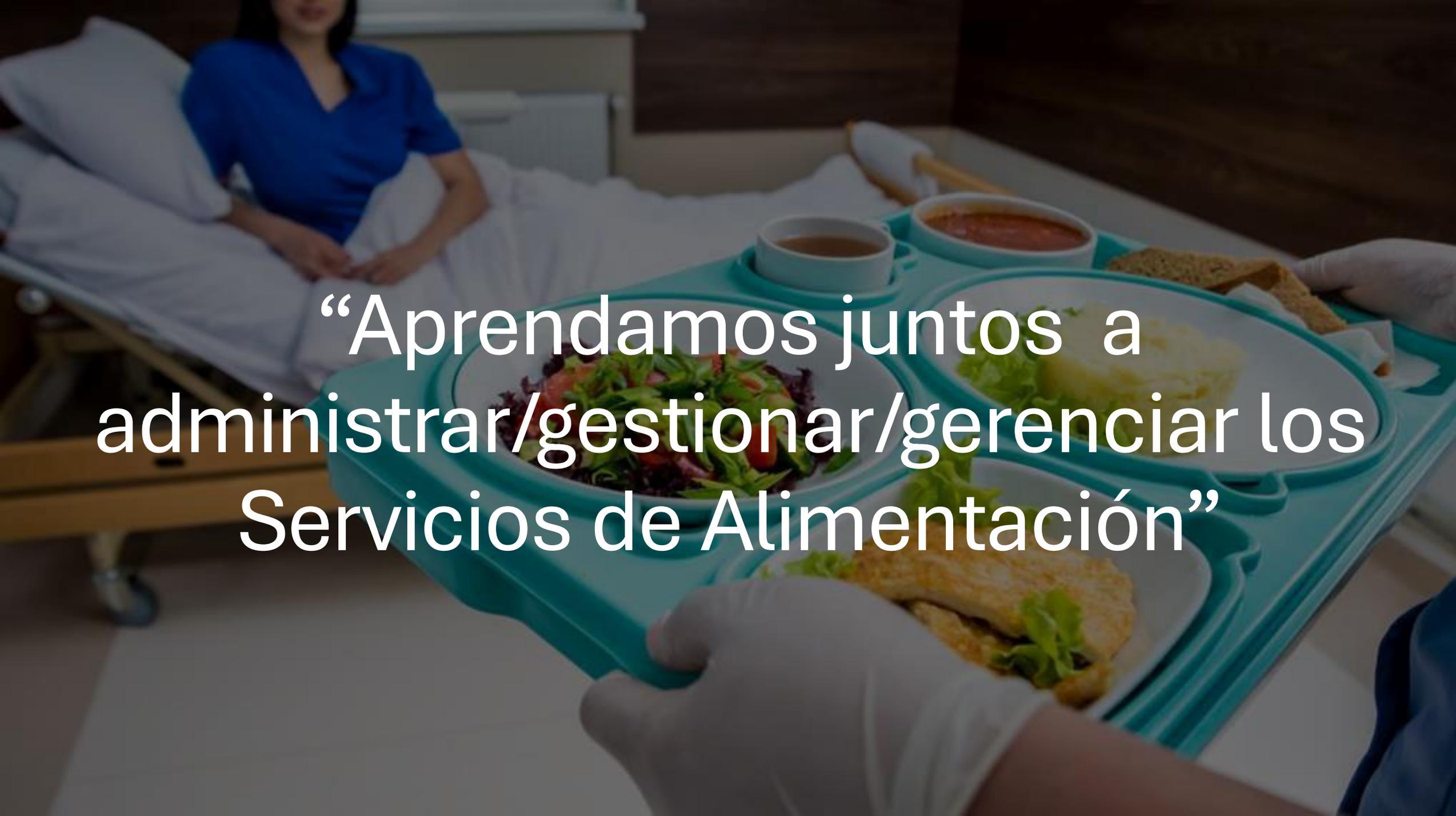
Teniendo en cuenta todo lo mencionado hasta el momento, se puede expresar que: el **estudio** de los **Servicios de Alimentación** y el de su **gerencia o gestión o administración** siempre tendrán vigencia



## Por lo tanto:

La persona que aspire a **administrar-gerenciar-gestión un SA**, tendrá que tener conocimientos sobre nutrición, técnica dietética y dietoterapia, microbiología, economía general, administración, mercadeo de alimentos, manejo de RRHH, sistemas de calidad, entre otros.

**¿Quién puede ser esa persona?**



“Aprendamos juntos a administrar/gestionar/gerenciar los Servicios de Alimentación”

# ¿Cuál es el concepto de Organización?

**En el área administrativa, la palabra organización tiene diversos significados:**

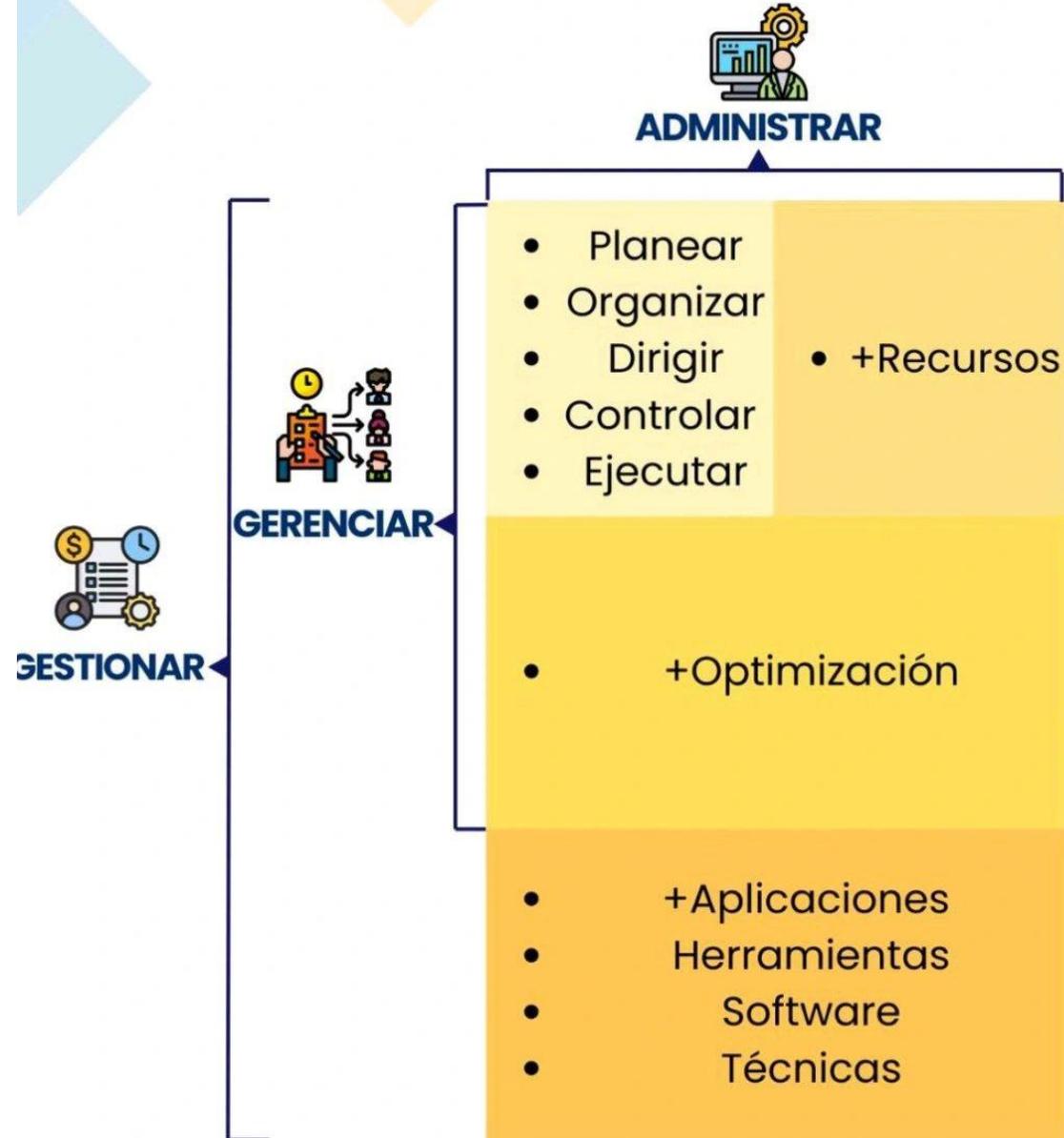
- En el sentido de la empresa, se denomina **organizaciones** al agrupamiento de personas, intencionalmente constituidas, en busca de determinados objetivos.
- El término **organización** se utiliza como sinónimo de empresa, cuando la misma tiene como fin el lucro.
- Otra forma de **organización**, son las Instituciones, tales como: iglesias, clubes recreativos, partidos políticos.

# ¿Cuál es el concepto de Organización?

**En el área administrativa, la palabra organización tiene diversos significados:**

- **Organización** es una coordinación racional de actividades de un grupo de personas con el propósito de alcanzar un objetivo.
- La **organización** es una combinación de medios humanos y materiales disponibles, en función de la consecución de un fin, según un esquema preciso de dependencias e interrelaciones entre los distintos elementos que la constituyen.
- La **organización** es una de las fases del proceso administrativo y tiene como función principal la presentación técnica y gráfica de como se relacionan y actúan los recursos dentro de una empresa.
- Abarca la ubicación estructural del área y personal, sus funciones y responsabilidades.

# DIFERENCIAS ENTRE ADMINISTRAR, GERENCIAR Y GESTIONAR



# ¿Cuál es concepto de Administración?

Acción de conseguir resultados, a través del trabajo de un grupo de personas que buscan objetivos comunes.

Iracema F. de Barros Mezomo. A Administracao de Servicos de Alimentacao. Año 1994. Cuarta Edición. Editorial Terra. Brasil



Rol del  
Nutri  
en SA

Trabajo  
en  
equipo

La administración consiste en **orientar, dirigir y controlar** los esfuerzos de un grupo de individuos para un objetivo común, o sea, consiste básicamente en la coordinación de actividades grupales.

Susana Teixeira, Zelia Milet, Josedira Carvalho, Telma Biscotini. Administración Aplicada a Unidades de Alimentación y Nutrición. Sao Paulo: Editora Atheneu, 2006

# La administración es realizada a través de procesos administrativos, que abarca las siguientes actividades:



**Actividades administrativas:** incluyen las funciones de planificación, organización, dirección y control (**Funciones de la Administración**)



**Actividades técnicas:** son aquellas que necesitan conocimientos específicos y que conducen al desarrollo del proceso operativo. Los ejes de este proceso son los arquetipos, los catálogos, los indicadores y las normas de operación y programas.



**Actividades operacionales:** se refieren a la realización de las operaciones desde el abastecimiento de insumos, los flujos de producción hasta la distribución. Los ejes de este proceso son los proveedores, la preparación previa, la cocción y el aderezo, y la entrega de los alimentos al comensal.

- **En cualquier campo de actividad, existen ciertas funciones de la administración que deben ser implementadas.**

- **Por las características de las funciones que cumplen los (SA), es de suma importancia que los mismos se administren adecuadamente, aplicando ciertos procesos administrativos o funciones administrativas:**



# FUNCIONES

## DE LA ADMINISTRACION

### PLANIFICACIÓN

Diagnóstico, análisis , objetivos , planificación, empleo racional de recursos, FODA, normas que permitan organizar y estandarizar las actividades.  
**¿Qué hacer? ¿Cómo hacer? ¿Cuándo hacer? ¿Quién debe hacer?**

### ORGANIZACIÓN

Actividades necesarias para realizar objetivos y planes, la distribución de esas actividades a departamentos apropiados y los pasos necesarios para delegación y coordinación de autoridad.

### DIRECCIÓN

Conseguir que los subordinados ejecuten lo que fue planeado. El Jefe inmediato debe comunicar a los subordinados los planes y motivarlos para la acción.

### CONTROL

Comparar los resultados obtenidos con los previstos, evaluando la eficiencia de los mismos. Prevenir, detectar y corregir posibles errores. Controles sistemáticos, implementar registros (documentación y seguimiento)

# FUNCIONES

## DE LA ADMINISTRACION DE LOS (SA)

Trabajo en equipo

Rol del Nutri en SA

PLANIFICACIÓN

Diagnóstico, misión, visión, objetivos y políticas del SA, planificación de recursos físicos, humanos, económicos, etc. FODA y Normas  
**¿Qué, cómo, cuándo, quién y dónde se va a elaborar el menú?**

ORGANIZACIÓN

Distribución de las actividades a las diferentes áreas (**Ej: suministro, producción, servicio**), basados en procedimientos estandarizados. Delegación y coordinación de autoridad.

DIRECCIÓN

**El Jefe del SA** debe comunicar a los subordinados los planes y motivarlos para la acción. El jefe dirige las actividades que se planificaron y organizaron.

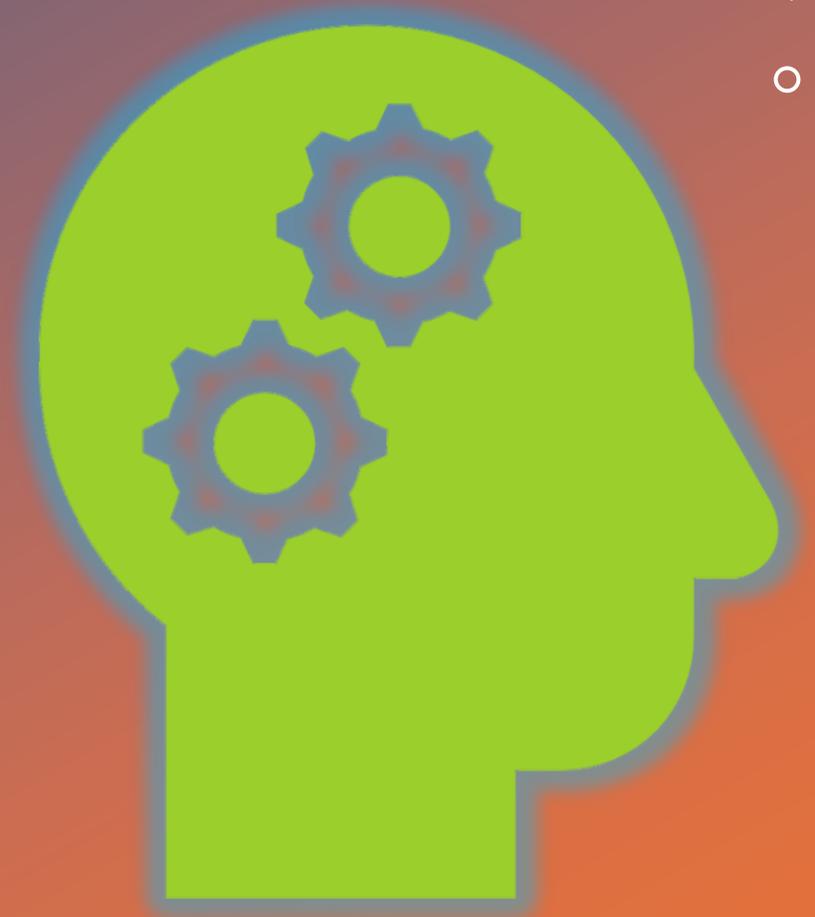
CONTROL

Control sistemático de la planta física, menú, equipamientos, RRHH, higiene en general, costos, entre otros, a fin de prevenir, detectar, y corregir posibles errores o peligros.

# ¿En qué consiste la Gestión de un Servicio de Alimentación?

Conjunto de procedimientos destinados a organizar, dirigir, administrar, evaluar y controlar actividades, recurso humano y procesos del servicio de alimentación, con la finalidad de brindar alimentación con los más altos estándares de calidad y garantizar que las necesidades de los comensales que demandan el servicio sean satisfechas

# EJERCICIOS PRÁCTICOS DE FIJACIÓN



# CASO PRÁCTICO 1

## (Selección Múltiple)

En un Servicio de Alimentación, el Jefe Nutricionista dió directrices para que se realice un control mas estricto del cumplimiento de las **BPM**; dicha actividad estará a cargo de la Nutricionista/Tecnólogo de Producción. ¿A qué función administrativa corresponde esta última actividad?

**A**

**Organización**

**B**

**Planificación**

**C**

**Control**

**D**

**Dirección**

# CASO PRÁCTICO 1

## (Selección Múltiple)

En un Servicio de Alimentación, el Jefe Nutricionista dió directrices para que se realice un control mas estricto del cumplimiento de las **BPM**; dicha actividad estará a cargo de la Nutricionista/Tecnólogo de Producción.  
¿ A qué función administrativa corresponde esta última actividad?

**A**

**Organización**

**B**

**Planificación**

**C**

**Control**



Respuesta Correcta

**D**

**Dirección**

Existen diferentes **enfoques** o **visiones** o **teorías** de la administración para el estudio de las organizaciones.

*Conozcamos algunas de ellas...*





# Teoría clásica

## Taylor (Teoría o enfoque científico):

- Estudio sistemático de los métodos de trabajo, a partir del trabajo directamente vinculado a la producción.
- Énfasis en las tareas.
- Enfoque principal: racionalización del trabajo en el nivel operacional.
- Escribió el libro “Principio de la Administración Científica - 1911.”

## Fayol (Teoría clásica o enfoque departamental):

- Administración a partir de la directoria de la empresa, y el comportamiento gerencial, incluyendo la organización como parte del proceso administrativo.
- Énfasis en la estructura y funciones.
- Enfoque principal: organización formal, principios generales de la administración (libro), y funciones del administrador.

# Teoría de las relaciones humanas

## Elton Mayo:

- Enfatiza las relaciones interpersonales
- Principal enfoque: organización informal, motivación, comunicación, liderazgo, participación y dinámica de grupo, como forma de mayor productividad de la mano de obra.

Dentro de este raciocinio, se acepta que la disminución de la resistencia a la autoridad formal de la organización, eliminando así los conflictos.

## Teoría estructuralista (Burocrática)

**Max Weber** hizo énfasis en la estructura y reglamentación de su funcionamiento.

Organización formal burocrática (jerarquía estricta y regida por reglamentos, líneas de autoridad, actividades y objetivos claras, detallados y elaborados con razonamiento profundo).

# Teoría psicológica

-Abraham Maslow

-Se centra en el estudio del comportamiento humano en las empresas.

La productividad y el rendimiento de una empresa depende de como se sienten las personas en su trabajo y como se relacionan entre si.

# TEORIA DE LOS SISTEMAS (Enfoque de Sistemas)

Es un enfoque que facilita el análisis de procesos complejos y abarca tres aspectos:  
**filosofía, análisis y administración de sistemas.**

AHORA VAMOS A PROFUNDIZAR



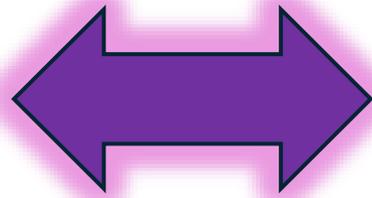
TEORIA GENERAL DE SISTEMAS

# La Administración como sistema

## SISTEMA:

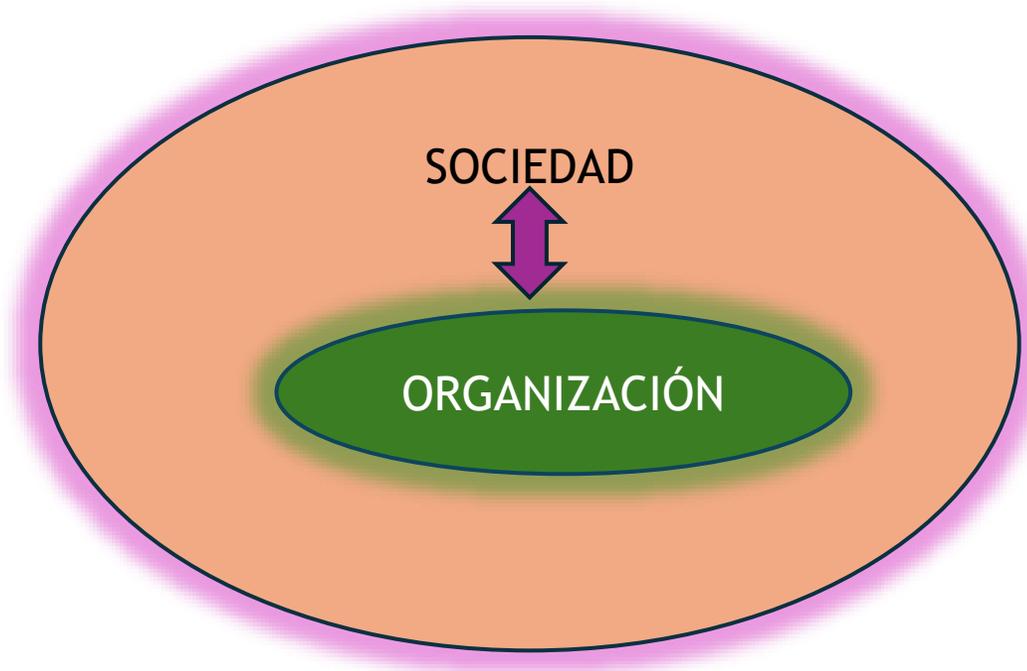
Conjunto de partes, elementos o subsistemas interdependientes que están interrelacionados entre si para lograr uno o mas objetivos.

“UN SISTEMA ES LA SUMA DE PARTES O SUBSISTEMAS”



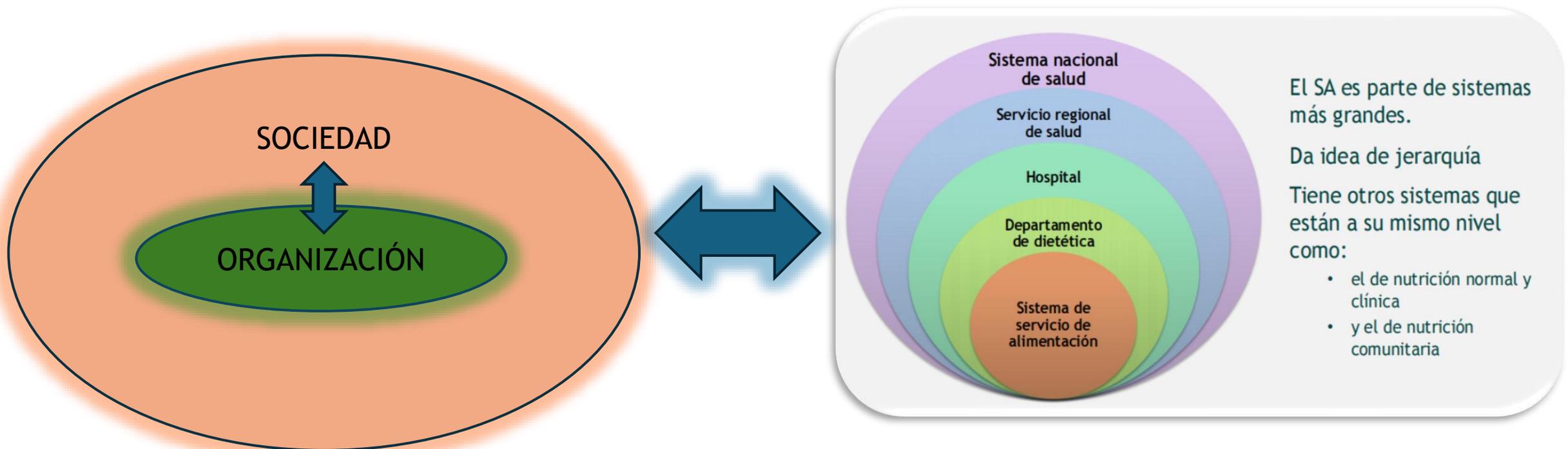
# Las Organizaciones como sistemas:

**Una organización** es un sistema socio-técnico incluido en otro más amplio que es la **sociedad** con la que interactúa influyéndose mutuamente.



# Gerencia integral de los servicios de alimentación:

Enfoque sistémico aplicado a los Servicios de Alimentación y al Servicio de nutrición y dietética.





**El concepto de Sistema facilita a:**

Crear y diseñar un servicio de alimentación.

Operar y manejar el servicio de alimentación.

Dirigir cualquier tipo de servicio de alimentación.

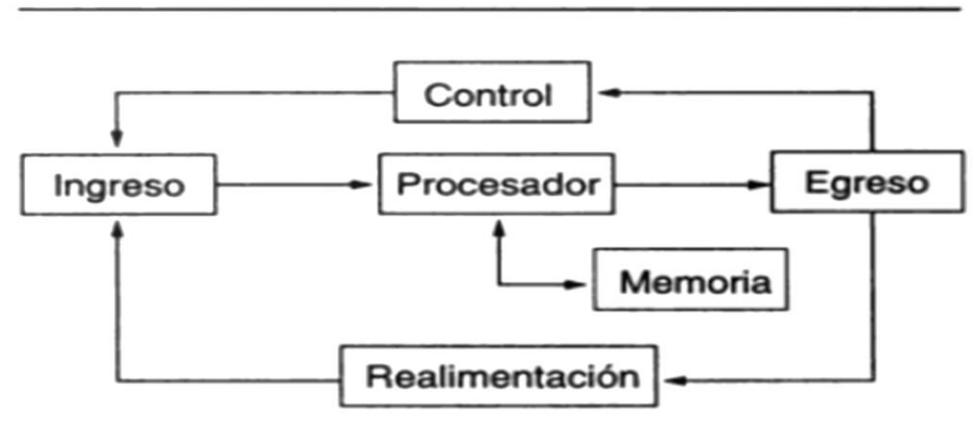
## Típos de Sistemas

**Sistemas cerrados:** Son aquellos que poco interactúan con el ambiente, como son los sistemas físicos y mecánicos.

**Sistemas abiertos:** Son los que tienen mucha interacción con el ambiente, por ejemplo, los biológicos y los sociales.

# SISTEMAS ABIERTOS

Conjunto de partes interrelacionadas que funcionan dentro de un ambiente del cual reciben provisiones (**inputs**), y en el cual lanzan sus productos (**outputs**), siendo necesario regular su funcionamiento a través de la retroinformación (**feedback**)



**Figura 2.1** Modelo de una organización como sistema

# UN SERVICIO DE ALIMENTACION - MODELO DE SISTEMA ABIERTO

Rol del Nutri en SA

Trabajo en equipo

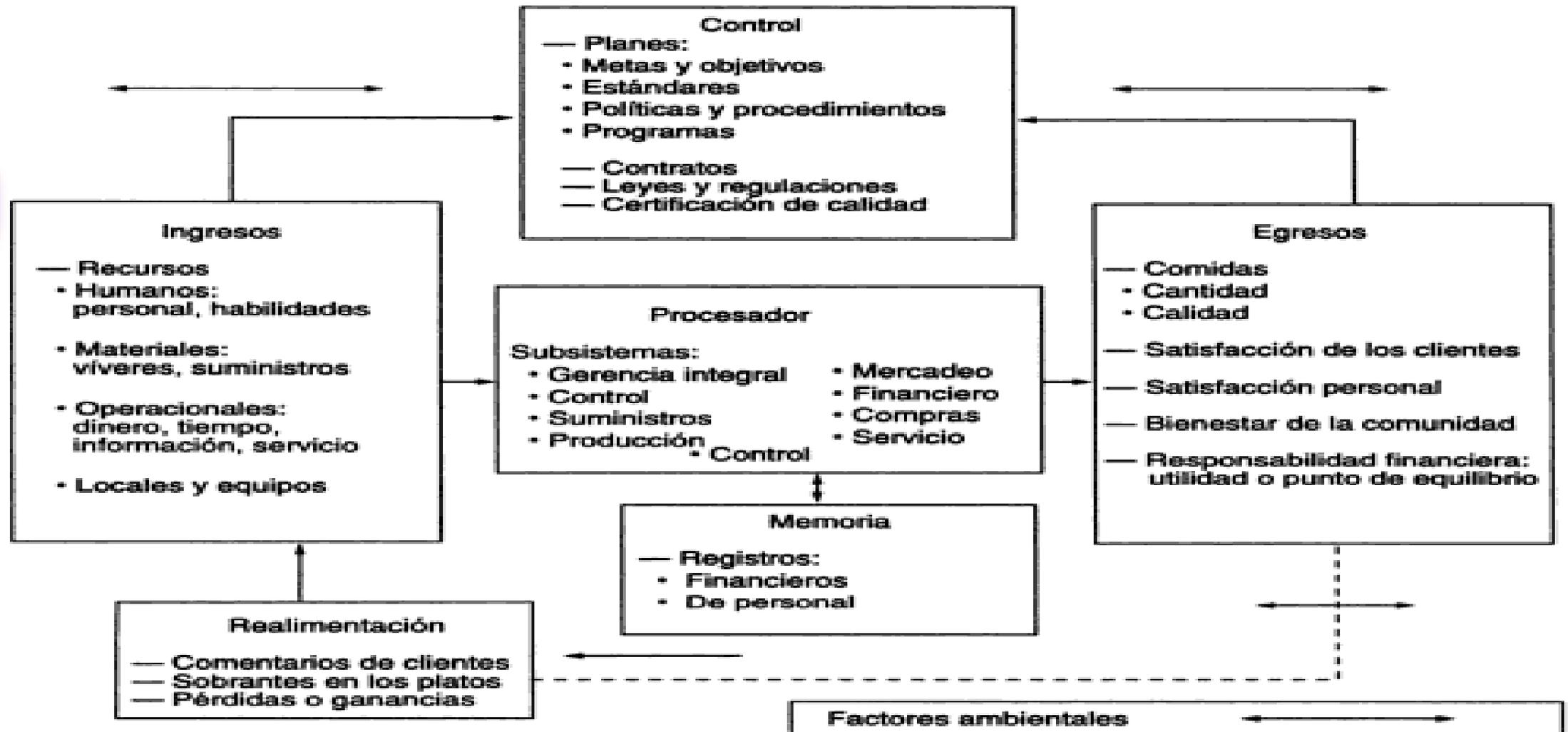


Figura 2.2 Modelo de sistema de servicio de alimentación

**Rol del Nutri en SA**

**Trabajo en equipo**

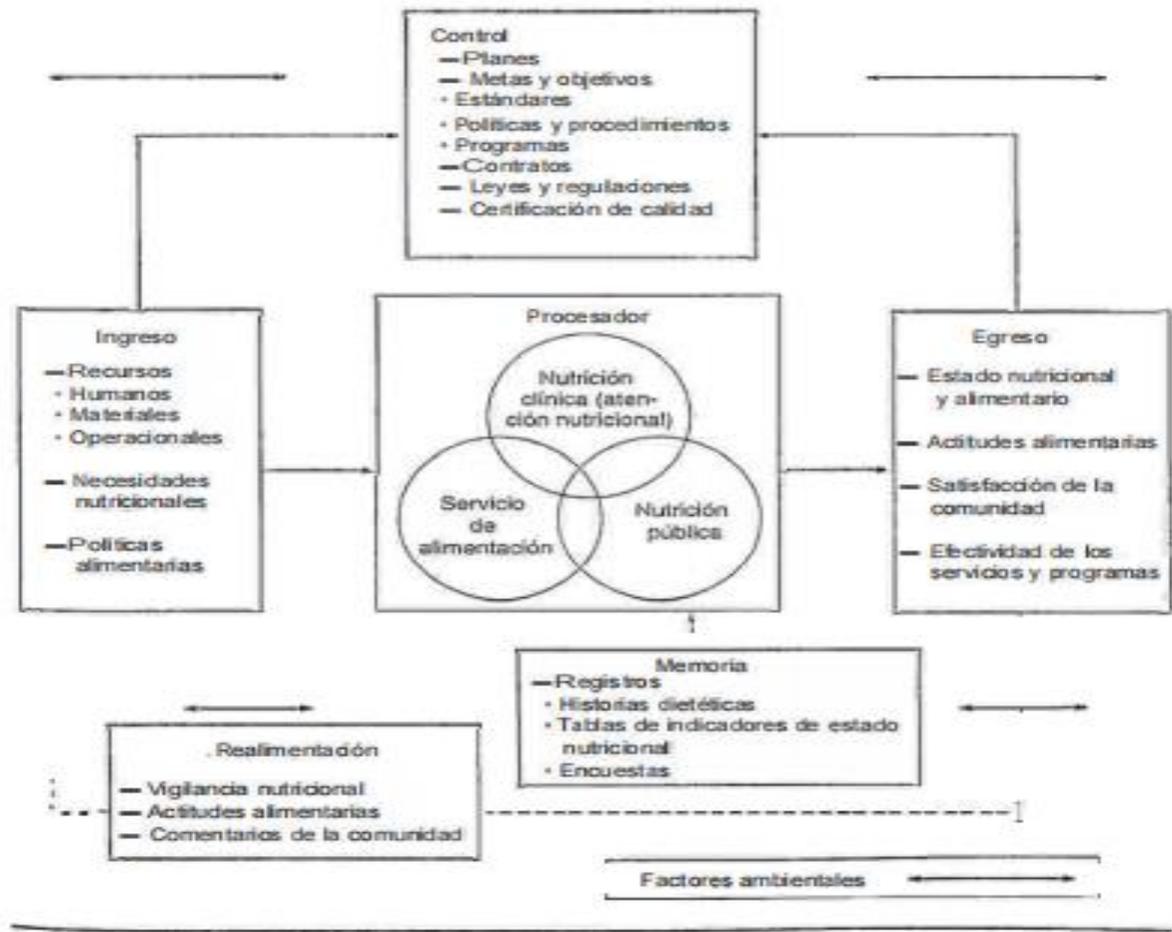


Figura 3.2 Modelo de sistema de nutrición y dietética.

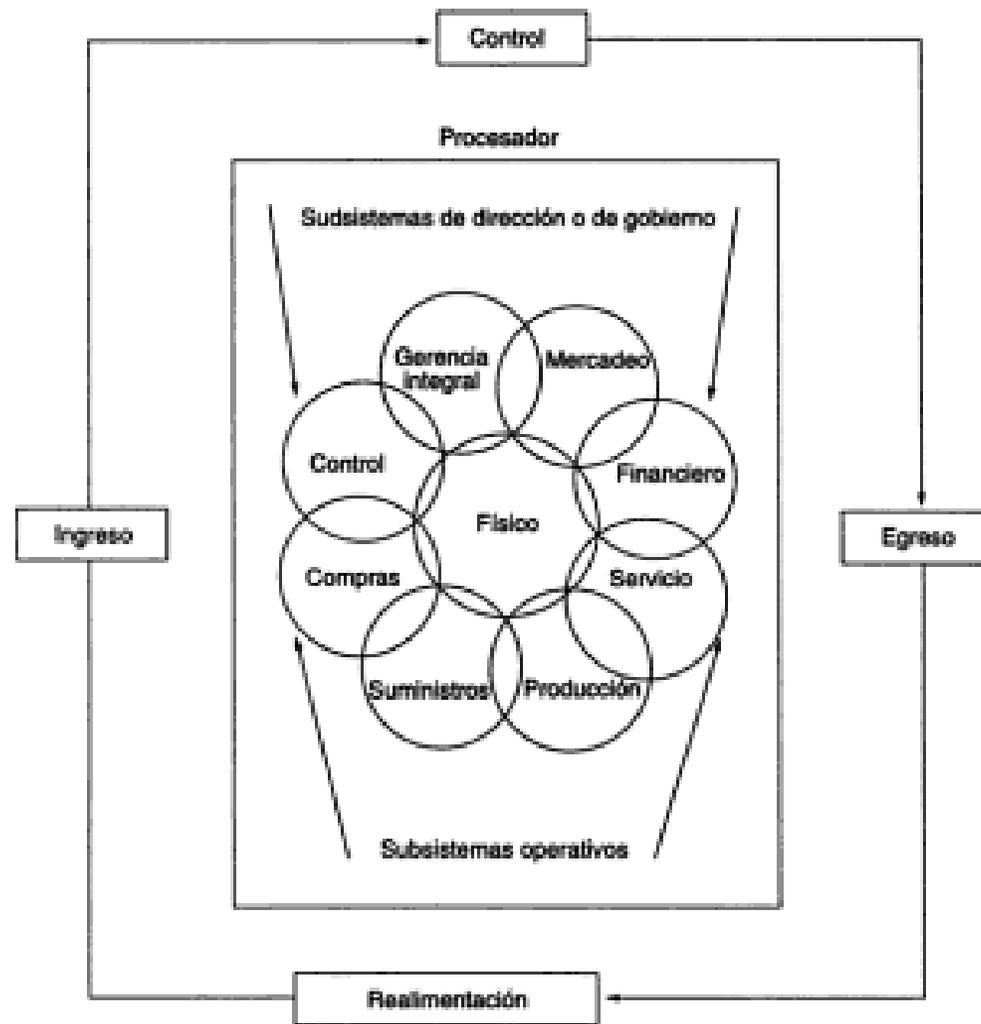
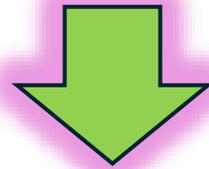


Figura 3.4 Subsistemas del sistema de servicio de alimentación

Rol del Nutri en SA

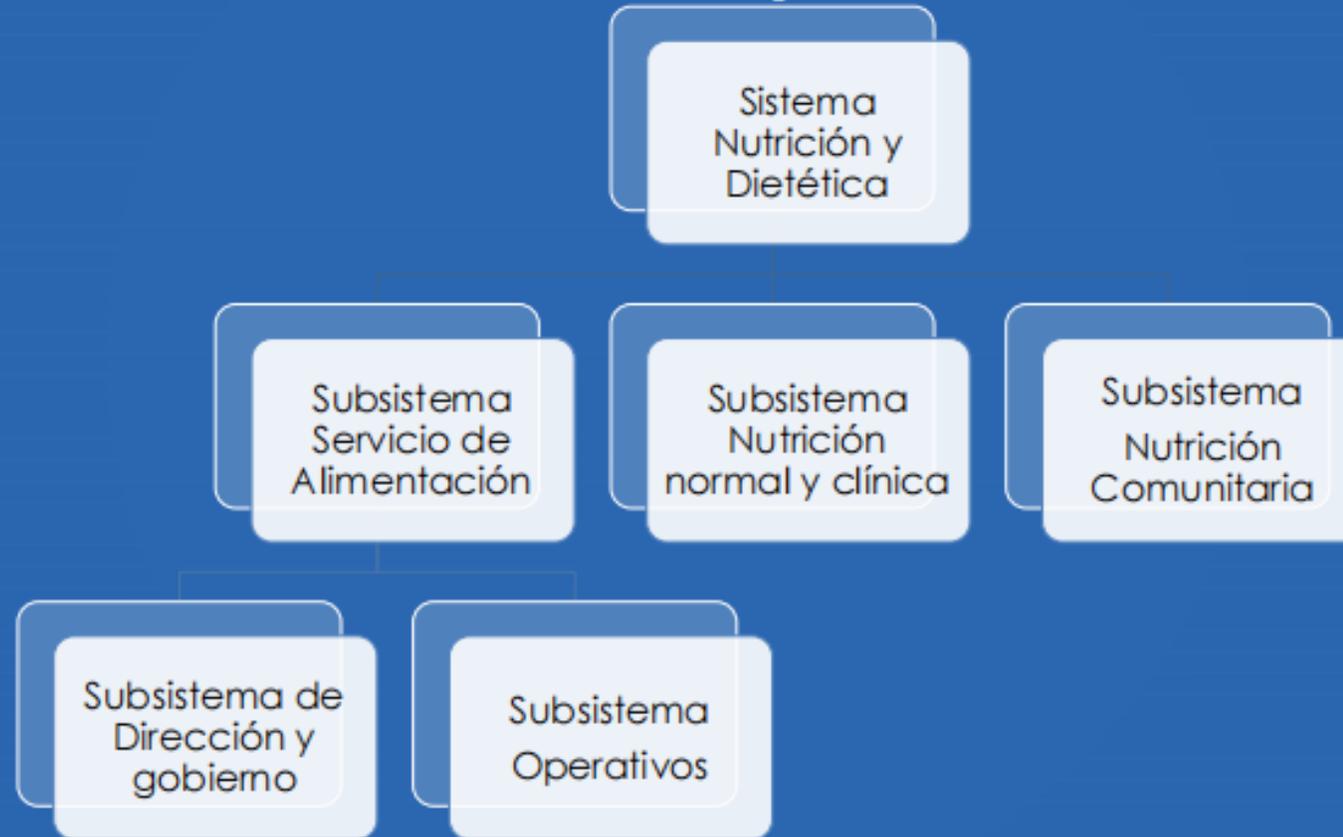
Trabajo en equipo

## VENTAJAS DE UTILIZAR EL ENFOQUE DE SISTEMAS EN LOS SA



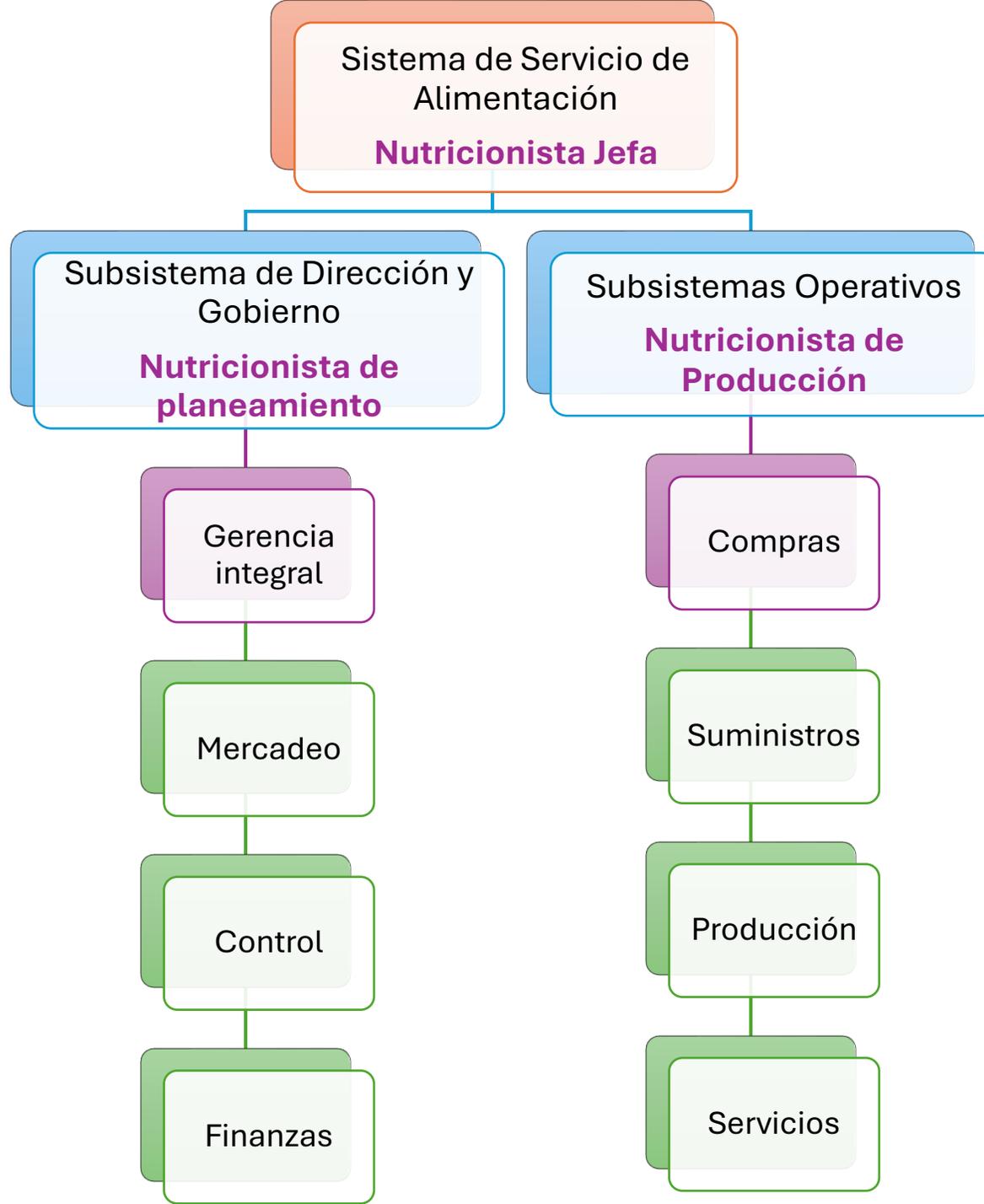
Permite identificar los **subsistemas** que lo integran y las **interrelaciones** e **interdependencias** que hay entre los mismos.

# Enfoque Sistémico del la Gestión de Servicios de Nutrición y Dietética



Rol del  
Nutri  
en SA

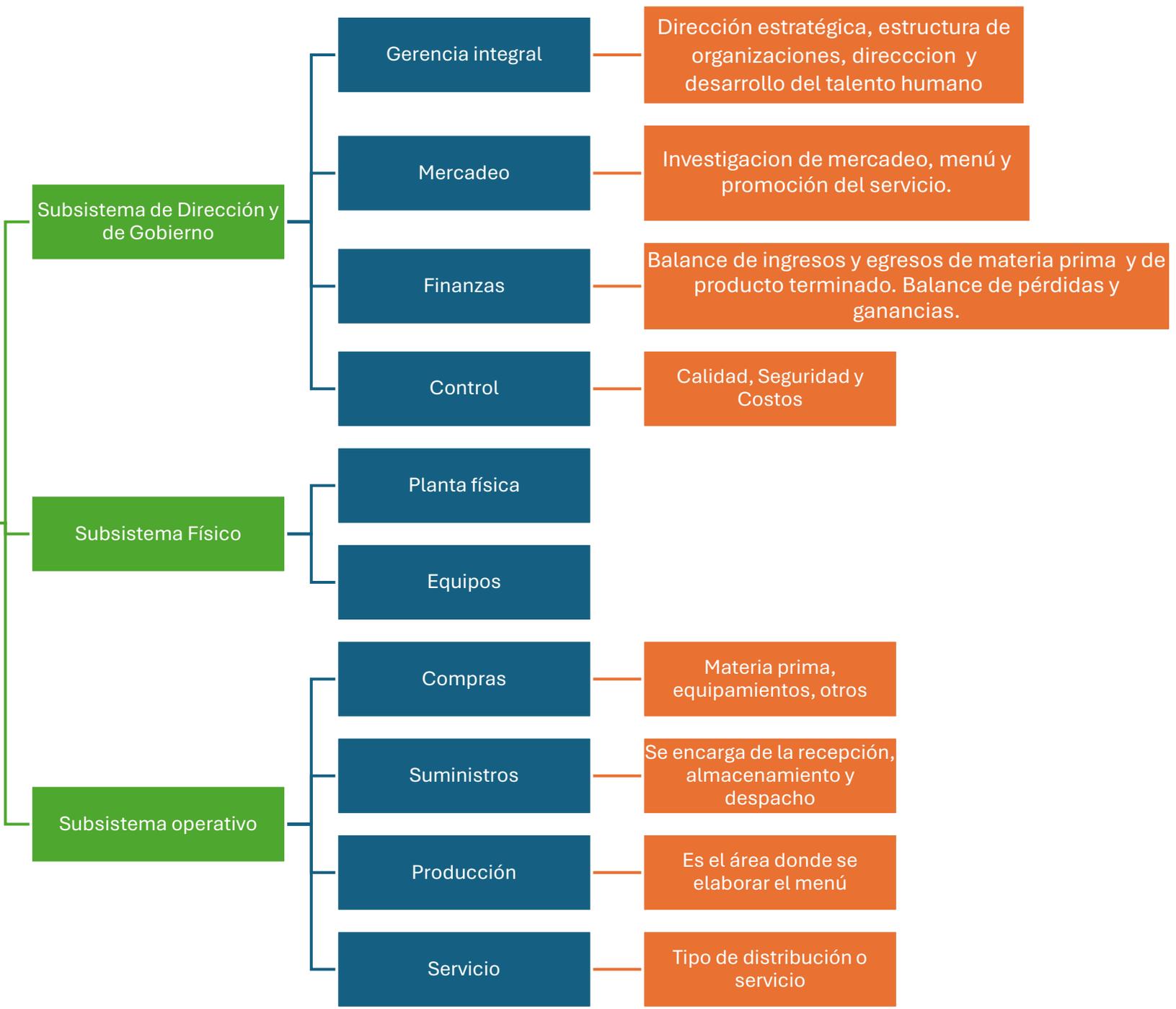
Trabajo  
en  
equipo



Rol del Nutri en SA

Trabajo en equipo

# Sistema de Servicio de Alimentación



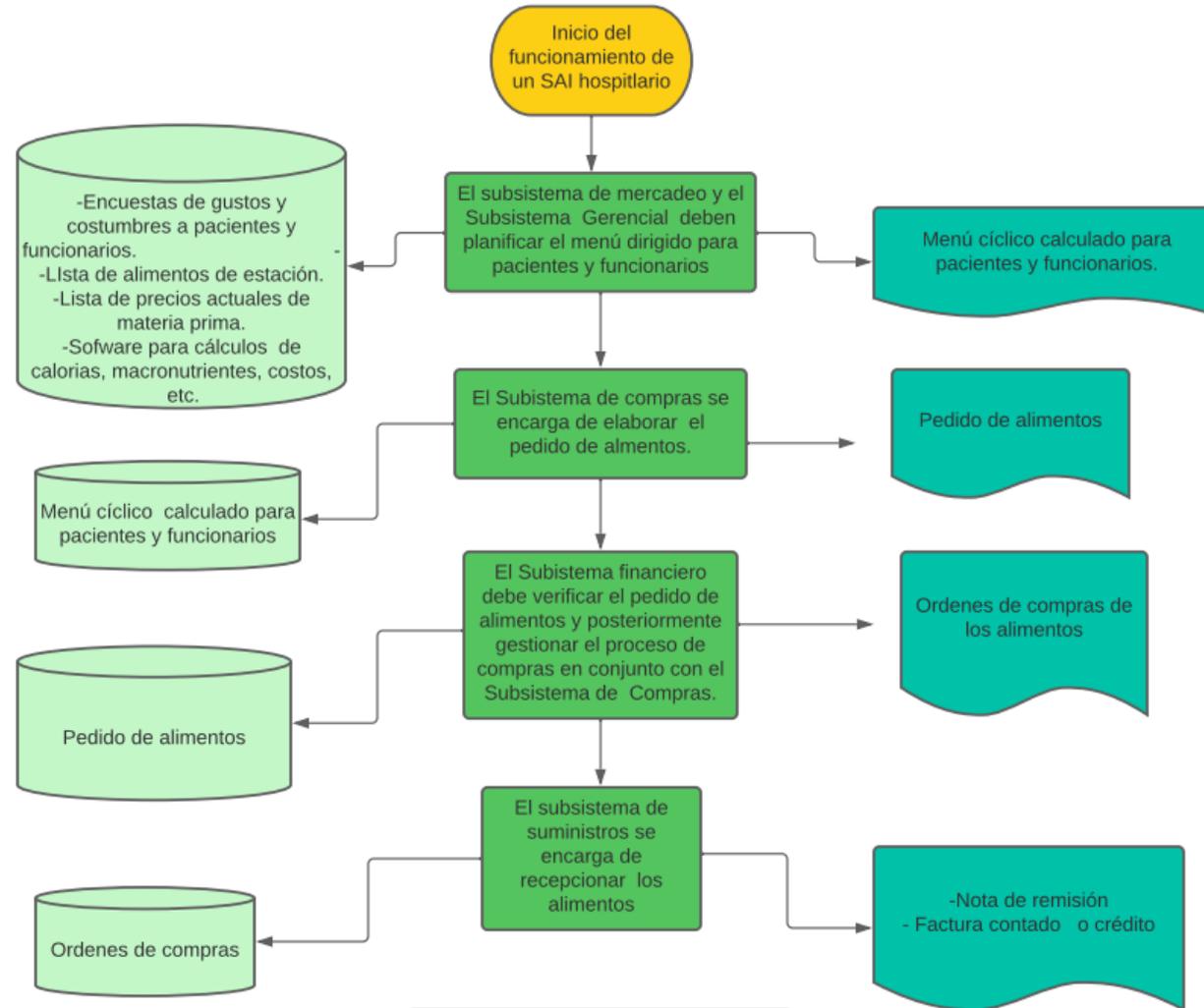
**Rol del Nutri en SA**

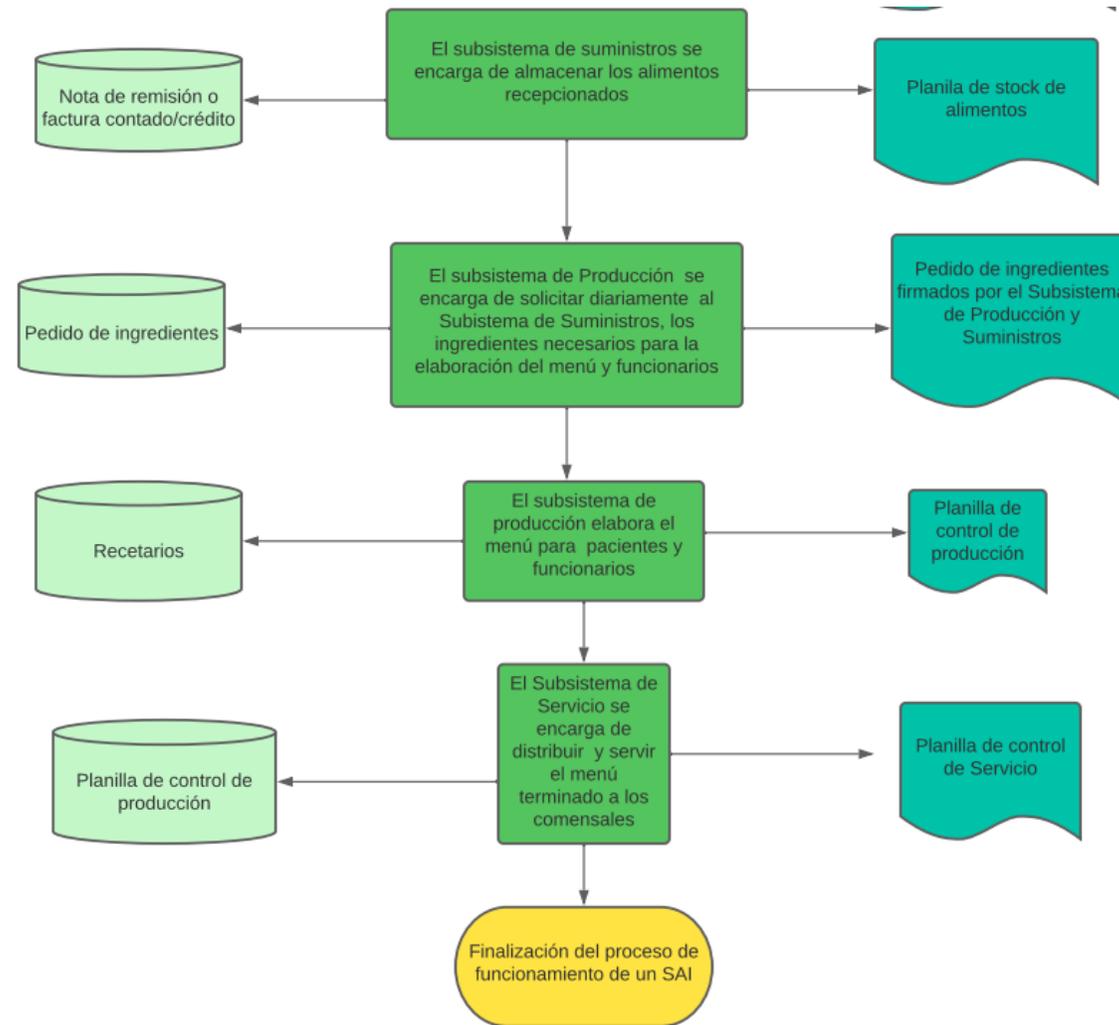
**Trabajo en equipo**

# FLUJOGRAMA -FUNCIONAMIENTO DE UN SERVICIO ALIMENTARIO HOSPITALARIO

Rol del Nutri en SA

Trabajo en equipo





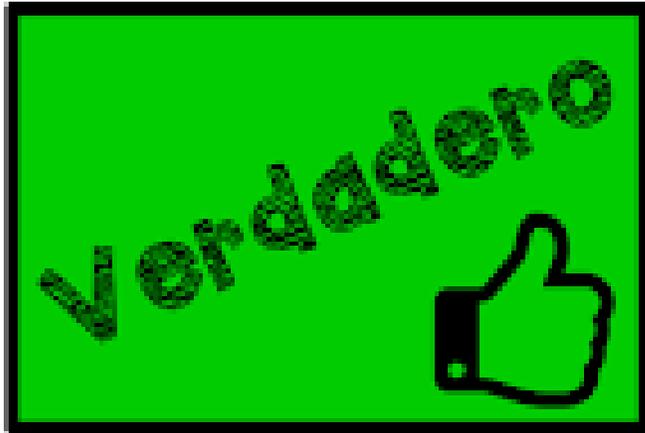
**Rol del Nutri en SA**

**Trabajo en equipo**

EJERCICIOS  
PRÁCTICOS  
DE FIJACIÓN



# Responder si es falso o es verdadero

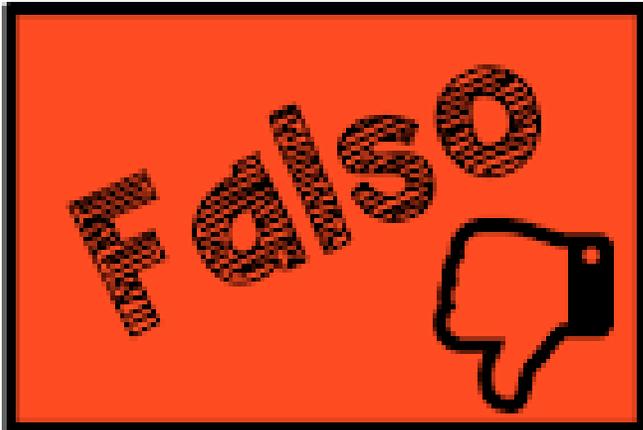
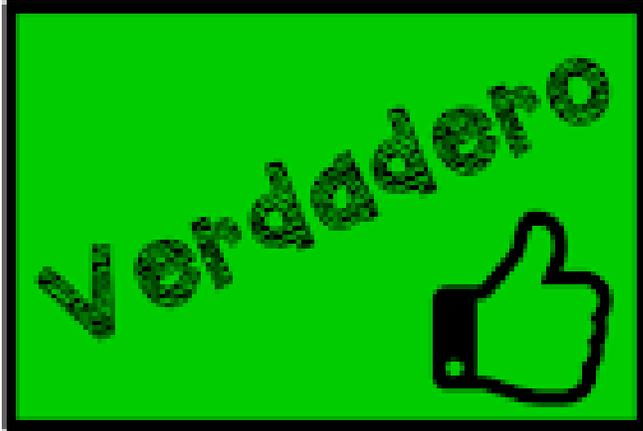


La ventaja de utilizar **el Enfoque de sistemas** en los servicios de alimentación es que permite identificar los subsistemas que lo integran y las interrelaciones e interdependencias que hay entre los mismos.

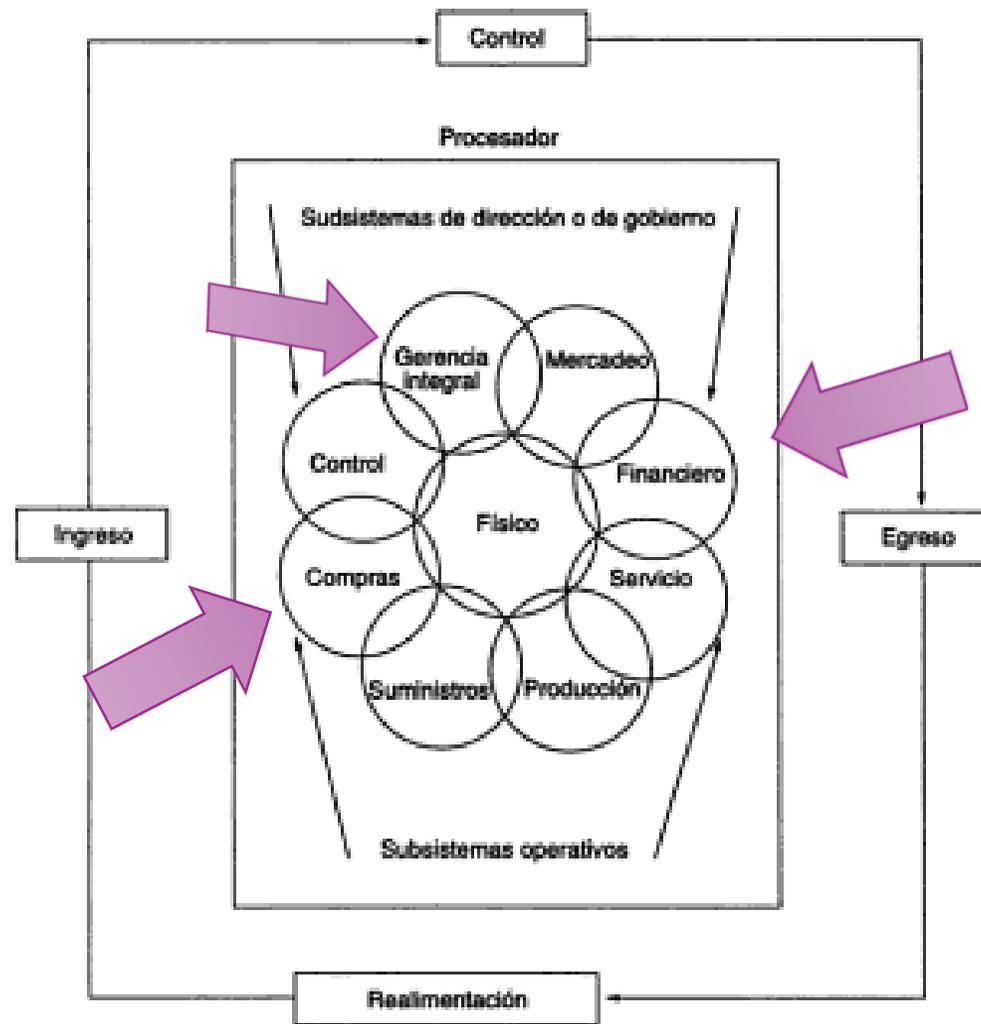
# Responder si es falso o es verdadero



Respuesta Correcta



La ventaja de utilizar el **Enfoque de sistemas** en los servicios de alimentación es que permite identificar los subsistemas que lo integran y las interrelaciones e interdependencias que hay entre los mismos.



Rol del Nutri en SA

Trabajo en equipo

Figura 3.4 Subsistemas del sistema de servicio de alimentación

## **SUBSISTEMA FINANCIERO**

El dinero es indispensable para crear un SA, y su adecuado y cuidadoso manejo es fundamental para la supervivencia exitosa del mismo. De allí que quien lo administre deba comprender los conceptos y principios básicos de contabilidad para interpretar la información financiera que reciba del personal experto encargado de estos aspectos y, con base en ella, tomar decisiones razonables.



# ¿QUE ES UN PRESUPUESTO?

Es el monto asignado para la consecución de un objetivo preestablecido en base a proyectos.



## ¿QUE ES UN PRESUPUESTO?

Un presupuesto es un plan para operar un servicio de alimentación, expresado en términos financieros, o un plan para controlar gastos y utilidades en relación con las ventas



# Presupuesto

- Es la proyección de los recursos económicos que se necesitan dentro de un periodo. Generalmente, este concepto se aplica **anual o semestral**.
- Al presupuesto debe aplicarse el % de inflación oficial establecido por las autoridades correspondientes.

# Presupuesto

- El presupuesto se divide en **asignado (estimado) y ejercido**.
- El presupuesto **asignado** (estimado) se planea basándose en los datos estadísticos de las metas y los costos del periodo anterior al que se calcula.
- El presupuesto **ejercido** se compara y se evalúa con el presupuesto planeado.

# Tipos de presupuesto

```
graph TD; A[Tipos de presupuesto] --> B[Sector Público]; A --> C[Sector Privado];
```

Sector  
Público

Sector  
Privado

# SECTOR PÚBLICO

- Asignado por el Estado Paraguayo
- Cada institución presenta sus requerimientos al Ministerio de Hacienda, luego el mismo presenta un Proyecto de Presupuesto al Congreso Nacional.
- Análisis y aprobación del Congreso en la Cámara de Senadores y Diputados.
- Aprobación del Poder Ejecutivo
- Se promulga a través de ley el Presupuesto General de la Nación.

# Tipos de fuentes de financiamiento.

**F10:**

FUENTES DE  
RECURSOS  
DEL TESORO  
NACIONAL.

**F30:**

RECURSOS  
PROVENIENTES  
DE INGRESOS  
PROPIOS DE LA  
INSTITUCIÓN.

# SECTOR PRIVADO

- DUEÑO: Unipersonal.
- S.R.L.: Accionistas.
- S:A: a través de proyecciones presupuestarias aprobadas por asambleas del directorio.

# CONTABILIDAD

La contabilidad se conoce comúnmente como el lenguaje de las finanzas. El sistema de contabilidad se diseña de tal forma que constituya un marco de trabajo para proporcionar datos financieros que muestren la posición financiera del servicio de alimentación y los resultados de su operación.

# Estados financieros

El resultado final del proceso contable es la generación de informes que muestren el estado financiero del servicio de alimentación. De estos informes, los dos más importantes son: la hoja de balance y el estado de resultados, o de rentas y gastos en las instituciones sin ánimo de lucro.

# Subsistema de Compras

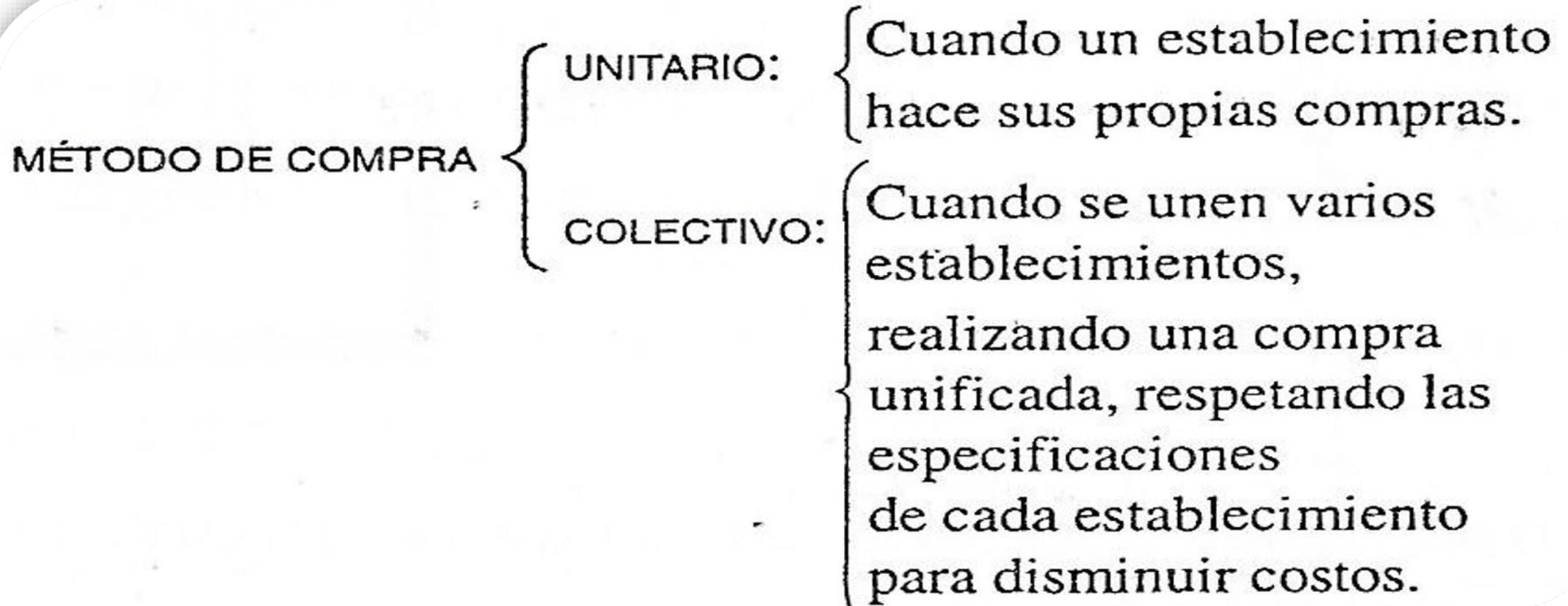
La compra es un procedimiento complejo y detallado, si se desean obtener los mejores productos disponibles para el uso propuesto, con el dinero que se tiene para gastar. Además, las compras deben organizarse bien para producir buenos resultados; y no es algo que se aprenda de la noche a la mañana.

# LAS COMPRAS QUE SE REALIZAN EN UN S.A SON:

- INFRAESTRUCTURA
- **ALIMENTOS** (representa 50 % o más del presupuesto de gastos)
- EQUIPAMIENTOS
- UTENSILIOS
- INSUMOS DE LIMPIEZA
- INSUMOS DE OFICINA
- FÓRMULAS ENTERALES
- OTRAS COMPRAS (Uniformes, mantelería)



# MÉTODOS DE COMPRAS EN S.A



# SISTEMAS DE COMPRAS EN S.A

¿Cómo se compra?

Se refiere a los  
**Sistemas  
de  
Compras**  
las mismas se  
pueden  
realizar por:

1. COMPRA  
DIRECTA

- a) Caja chica montos reducidos para casos de emergencias.
- b) Contratación directa: Cotizando precios entre 3 a 5 proveedores, según el artículo y el volumen.

2. LICITACIÓN

- a) Privada
- b) Pública para Organismos Oficiales

PODER LEGISLATIVO

## **LEY No. 2.051**

# **DE CONTRATACIONES PÚBLICAS.**

### Artículo 1°.- OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente ley establece el Sistema de Contrataciones del Sector Público y tiene por objeto regular las acciones de planeamiento, programación, presupuesto, contratación, ejecución, erogación y control de las adquisiciones y locaciones de todo tipo de bienes, la contratación de servicios en general, los de consultoría y de las obras públicas y los servicios relacionados con las mismas, que realicen:



RESUMEN  
RESUMEN  
RESUMEN  
RESUMEN

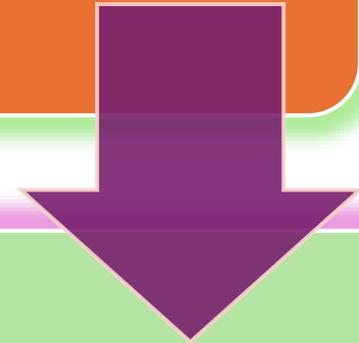
*El resumen*



**Teniendo en cuenta las funciones que cumplen los (SA ), es de suma importancia que los mismos se administren adecuadamente**

**Aplicando ciertos procesos administrativos o funciones administrativas tales como: planificación, organización, dirección y control.**

**Existen varias teorías de la administración, entre ellas se destaca la Teoría de los Sistemas (Enfoque sistémico)**



**La ventaja de utilizar el Enfoque Sistémico en los SA, es que permite identificar los subsistemas que lo integran y las interrelaciones e interdependencias que hay entre los mismos.**

*El resumen*



## *El resumen*



El dinero es indispensable para crear un servicio de alimentación, y su adecuado y cuidadoso manejo es fundamental para la supervivencia exitosa del mismo. De allí que quien lo administre deba comprender los conceptos y principios básicos de administración, contabilidad y finanzas.



# Referencias Bibliográficas

Tejada Lozano BD. Administración de Servicios de Alimentación “Calidad, Nutrición, Productividad y Beneficios”. 2ª edición. Antioquia: Editorial. 2007.

De Barros Mezomo IF. A Adminitracao de Servicos de Alimentacao. Cuarta Edición. Sao Paulo-Brasil: Editorial Loyola. 1994.

Reyes MR. Administración de Servicios de Alimentación. Guías Prácticas. Volumen 1. Buenos Aires-Argentina. Editorial Eudeba: 2001.

Araluce Letamendia MM. Empresas de Restauración Alimentaria. Un Sistema de Gestión Global. 1ra. edición. España. Ediciones Diaz de Santos. 2001.

Salomón AM, Alonso G. Gestión y Gerenciamiento en Servicios de Alimentación. 1ra. edición. Argentina: Librería Akadia Editorial: 2022.

Guía Básica para Servicios de Alimentación. INAN.  
[https://drive.google.com/file/d/1SVfmoPLxcp4m0rMuYSfCgUKvosIK7nv\\_/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1SVfmoPLxcp4m0rMuYSfCgUKvosIK7nv_/view?usp=sharing).

# Preguntas, dudas y/o aportes





Los S.A manejan un aspecto fundamental para la vida del hombre: la alimentación.





“

**Solos podemos  
hacer muy poco.  
Juntos podemos  
hacer mucho**

HELEN KELLER

*Gracias*  
*Por su atencion.*

Rol del  
Nutri  
en SA

Trabajo  
en  
equipo

