

Plan 470 GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Asignatura 45836 RESTAURACIÓN COLECTIVA

Grupo 1

### Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Asignatura

RESTAURACIÓN COLECTIVA

Materia

Restauración Colectiva

Módulo

V: Salud Pública y Nutrición Comunitaria

Titulación

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Plan

Plan 2010

Código

45836

Periodo de impartición

Séptimo Semestre, 4º Curso

Tipo/Carácter

Obligatorio

Nivel/Ciclo

Grado

Curso

Cuarto

Créditos ECTS

4,5

Lengua en que se imparte

Español

Profesor/es responsable/s

Irma Caro Canales; Emiliano Quinto Fernández

Datos de contacto (E-mail, teléfono...)

icarc@unileon.es ; equinto@ped.uva.es

Horario de tutorías

Lunes a Jueves de 10:00 a 13:00 h.

Departamento

Pediatría, Inmunología, Obstetricia y Ginecología, Nutrición y Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia

### Créditos ECTS

Ver apartado anterior.

### Competencias que contribuye a desarrollar

CE5.RC1. Conocer los distintos sistemas de restauración colectiva.

CE5.RC2. Identificar las características generales de un servicio de alimentación y de las empresas de restauración colectiva.

CE5.RC3. Planificar un servicio de alimentación.

CE5.RC4. Intervenir en la gestión del servicio.

CE5.RC5. Implantar un sistema APPCC en restauración colectiva: (definición de los puntos críticos y diseñar los correspondientes registros para su control).

CE5.RC6. Incorporar y aplicar las técnicas culinarias más apropiadas en función del sistema de restauración.

CE5.RC7. Diseñar menús adaptados a las necesidades de distintos colectivos y elaborar las recomendaciones dietéticas.

CE5.RC8. Identificar consecuencias y repercusiones de la restauración colectiva.

## Objetivos/Resultados de aprendizaje

### Saber:

- Aplicar protocolos de valoración nutricional en colectivos.
- Identificar las necesidades alimentarias y nutricionales de distintos colectivos.
- Presentar una visión global de las empresas de Restauración Colectiva.
- Describir los puntos básicos para el diseño de un servicio de alimentación.
- Establecer las características de los establecimientos de restauración colectiva en referencia a las condiciones higiénico-sanitarias.
- Integrar distintas técnicas culinarias a lo largo del proceso en los distintos sistemas de restauración que eviten la degradación de los alimentos tratado.
- Planificar y desarrollar planes de menús de acuerdo al sistema de restauración.
- Aplicar las guías de prácticas correctas de higiene y del sistema APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico) en la restauración colectiva.
- Implementar planes de formación en alimentación y nutrición en el ámbito de la restauración colectiva.
- Desarrollar actividades de educación nutricional en los distintos colectivos usuarios de servicios de restauración.

### Saber hacer:

- Planes de menús de acuerdo al sistema de restauración.
- Valoración de los riesgos sanitarios que afectan a este sector.
- Aplicación práctica de tecnologías culinarias (tradicionales y novedosas) y de nuevas técnicas de procesado de alimentos en la restauración colectiva.
- Programas de formación y seguimiento de manipuladores de alimentos.
- Educación nutricional en comedores colectivos.
- Promover habilidades de trabajo en equipo mediante el diseño y desarrollo de un servicio de alimentación en los grupos de prácticas.
- Desarrollar habilidades de comunicación mediante la participación activa en los casos prácticos y la exposición de los trabajos.
- Interpretar los métodos de valoración del estado nutricional aplicados a colectivos o poblaciones.

## Contenidos

Bloque I. La restauración colectiva y la gestión de la producción en cocina

Tema 1. Introducción a la Restauración colectiva. Conceptos de la gestión de empresas de servicios. El sector de la restauración colectiva.

Tema 2. Gestión de la producción en cocina. Modelos de la Restauración Colectiva. El proceso de elaboración: diagramas de flujo. Operaciones básicas del proceso de elaboración. Sistemas de producción culinaria.

Tema 3. Infraestructuras necesarias según los principales sistemas de producción culinaria utilizados en colectividades. Conceptos básicos de las instalaciones y equipamientos. Relación con el manejo de las temperaturas.

Tema 4. Alimentación en colectividades: Análisis de determinación de ofertas gastronómicas. Diseño, Planificación y Organización de menús en colectividades.

Tema 5. Selección y compra de alimentos: Ración, cálculo y costo. Unidades de medida y equivalencias.

Estandarización de recetas, planificación de menús y cálculo de ingredientes. Conceptos de Rendimiento, escandallo y fichas de producción.

Bloque II. Inspección y control de los Establecimiento de Restauración Colectiva

Tema 6. Aspectos legislativos en Restauración Colectiva. Concepto.

Tema 7. Peligros sanitarios asociados a la restauración colectiva. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos. Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos. Protocolo de actuación ante un brote.

Tema 8. Formación de los manipuladores de alimentos. Antecedentes legislativos. Esquema docente. Exámenes, certificados y registros. Requisitos del formador.

Tema 9. Sistema APPCC (HACCP). Historia y antecedentes. Legislación. Requisitos previos. Principios y aplicación: secuencia práctica del sistema. Aplicación a los establecimientos de restauración colectiva. Análisis de peligros potenciales en la Restauración Colectiva; evaluación de la gravedad de los peligros potenciales, de los patógenos significativos y de la probabilidad en la Restauración Colectiva.

Tema 10. Inspección y control oficial de los establecimientos de restauración colectiva. Autorización sanitaria. Inspección sanitaria oficial. Toma de muestras.

## Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Ver apartados anteriores.

## Crterios y sistemas de evaluación

Ver apartados anteriores.

## Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Ver apartados anteriores.

## Calendario y horario

Ver apartados anteriores.

## Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

### ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

15

Estudio y trabajo autónomo individual

49

Clases prácticas de aula (A)

7

Estudio y trabajo autónomo grupal

30

Laboratorios (L)

6

Prácticas externas, clínicas o de campo

-

Seminarios (S)

14,5

Tutorías grupales (TG)

-

Evaluación

-

Total presencial

45

Total no presencial

79

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Emiliano José Quinto Fernández

983-184943

equinto@ped.uva.es

## Idioma en que se imparte

Español.