



Proyecto/Guía docente de la asignatura de Restauración Colectiva

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		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	Irma.caro@uva.es		
Departamento	Pediatría, Inmunología, Obstetricia y Ginecología, Nutrición y Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La Restauración Colectiva es un campo cada vez con mayor importancia debido al creciente uso por parte de la mayor parte de la población. Las condiciones de trabajo y de desplazamientos ocasionan un aumento progresivo de estos servicios. Su estudio es de gran importancia para los futuros profesionales del presente Grado.

1.2 Relación con otras materias

Microbiología, Normalización y Legislación e Higiene y Seguridad Alimentaria.

1.3 Prerrequisitos

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

2. Competencias

2.1 Generales

Las generales del módulo.

2.2 Específicas

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.



3. Objetivos

- 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.
- 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.
- 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.



4. Contenidos y/o Bloques temáticos¹

Bloque 1: “Empresas de restauración alimentaria”

Carga de trabajo en créditos ECTS: 1

c. Contenidos

BLOQUE I: Empresas de restauración alimentaria

a. Contextualización y justificación

Establecer las bases de la gestión y organización de las empresas de restauración colectiva tanto a nivel de logística como a nivel de procesos. Estos conocimientos permitirán a alumno desarrollar su profesión dentro del sector tanto en la planificación del proceso culinario como la planificación nutricional.

b. Objetivos de aprendizaje

- Establecer una visión global de las empresas de Restauración Colectiva.
- Reconocer los procesos 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.

c. Contenidos

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

Tema 2. Restauración Colectiva: Factores que contribuyen a su desarrollo. Sistemas de restauración colectiva.

Tema 3. Infraestructuras: Conceptos básicos de las instalaciones sostenibles (Planificación de instalaciones, locales y equipamiento). Principio de “marcha adelante” en los establecimientos. Características de las distintas zonas. Nuevas tendencias en las instalaciones de alta cocina.

Tema 4. Planificar e intervenir en un servicio de alimentación: Diseño del producto y gestión de las actividades:

- 4.1. Logística de entrada
- 4.2. Operaciones
- 4.3. Logística de salida
- 4.4. Comercialización y ventas
- 4.5. Servicio
- 4.6. Compras
- 4.7. Diseño y desarrollo de la tecnología
- 4.8. Política de personal

d. Métodos docentes

Clases teóricas: Lección Magistral

Estudio de caso

e. Plan de trabajo

En primer lugar se abordarán los aspectos teóricos de los conceptos sobre la restauración colectiva y su gestión para posteriormente abordar estudios de casos para conocer establecer una organización colectiva adecuada.

Podrá incluirse en esta parte una conferencia alguna persona experta en el tema

f. Evaluación



Los alumnos deberán resolver un estudio de caso proporcionado por el profesor, esta actividad implicará una pequeña memoria la cual incluirá las operaciones básicas a lo largo de toda la cadena de producción de empresa restauración colectiva.

g. Bibliografía básica

Montes, D., Lloret, I., López, M.A.. Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración.2ª ed. Madrid: Díaz de Santos; 2009. ISBN: 978-84-7978-927-5

Pérez, N. Civera J.J. Gestión de la producción de cocina. Edit. Síntesis.2012 Madrid, España. ISBN: 978-84-995890-7-7

Araluce Letamendía, M. Mar. Empresas de restauración alimentaria : un sistema de gestión global. Díaz de Santos, 2001 Madrid. ISBN: 8479784601:

h. Bibliografía complementaria

Cross M. MacDonald, B. Nutrition in institutions. United Kindom. Wiley- Blackwell; 2009. ISBN: 978-1-4051-2125-5

i. Recursos necesarios

Pizarra, proyector digital y ordenador

Salas multimedia

j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1	3

Bloque 2: “Dietética en sistemas de restauración colectiva”

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Una vez conocidos las bases de la gestión y organización de las empresas de restauración colectiva se procederá a establecer los conceptos sobre los procesos y técnicas de conservación y de distribución utilizadas en la restauración para con el diseño de menús adaptados a diversos tipos de colectividades.

b. Objetivos de aprendizaje

Establecer los conceptos sobre las diferentes formas de organización de producción y de distribución de las empresas de restauración colectiva

Reconocer diversos métodos culinarios alternativos a los usados en la restauración colectiva tradicional

Elaborar menús adaptados tanto a los proceso de restauración colectiva como a los colectivos a los que van dirigidos

c. Contenidos

Tema 5. Procesado de alimentos: Técnicas en Restauración colectiva.

5.1. Técnicas culinarias: Elaboraciones y procesos en frío. Cocciones en caliente.

5.2. Técnicas de conservación: Por calor (cocción, deshidratación), por frío (refrigeración, congelación) y otros (atmósferas modificadas, radiación).

5.3. Nuevos sistemas: Cook-chill y Cook-freeze

Tema 6. Diseño de menús en Restauración colectiva: Centros de restauración colectiva Las fichas de platos y adaptación a diferentes colectivos. Elaboración de recomendaciones dietéticas.



d. Métodos docentes

- Lección magistral
- Estudios de caso
- Resolución problemática

e. Plan de trabajo

La parte teórica abordará los distintos conceptos de los sistemas culinarios, así como la elaboración de menús en el ámbito de la restauración colectiva. Posteriormente, los alumnos deberán abordar el estudio de caso y la resolución problemática para un colectivo poblacional concreto.

f. Evaluación

- Trabajos entregables
- Escándalo a partir de una receta, aplicando los costes adecuados de materia prima y el coste de valor del producto real
- Elaboración de un menú quincenal o semanal basal y adaptado dirigido a un colectivo concreto de población. Deberá de esta calibrado y comentado e incluir el porcentaje de repetición de platos.

g. Bibliografía básica

- Pérez, N. Civera J.J. Gestión de la producción de cocina. Edit. Síntesis.2012 Madrid, España. ISBN: 978-84-995890-7-7
- Bouëtard, J., Santo J.J. Libro blanco de la línea fría; La ingeniería de procesos en línea fría completa; Cocinas centrales, metodología de la organización. 3ª ed. Innova concept ingeniería. 2012 España. ISBN:978-84-616-0129-5

h. Bibliografía complementaria

i. Recursos necesarios

- Pizarra, proyector digital y ordenador
- Salas multimedia

j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1	3

Bloque 3: “Inspección y control de los establecimientos de restauración colectiva”

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

La higiene alimentaria en este tipo de empresa representa uno de los pilares más importantes, debido a este hecho en este bloque y a partir de los conocimientos previos de las asignaturas indicadas en la sección 1,2 se abordará el manejo del práctico del APPCC. Los alumnos deberán que articular, utilizar y/o aplicar conocimientos adquiridos a lo largo de este de grado en materia de gestión alimentaria para poder abordar este ejercicio práctico.

b. Objetivos de aprendizaje

- Establecer las bases de la epidemiología las enfermedades transmitidas por los alimentos



- **Obtener herramienta para la modelización del crecimiento microbiano**
- **Adquirir datos epidemiológicos sobre brotes alimentarios para ser usados en el establecimiento de los puntos críticos**
- **Establecer los principios prácticos del APPCC en las empresas de restauración colectiva**

c. Contenidos

Tema 7. Aspectos legislativos en Restauración Colectiva. Concepto.

Tema 8. Peligros sanitarios asociados a la restauración colectiva. Enfermedades transmitidas por alimentos. Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos. Protocolo de actuación ante un brote.

Tema 9. Situación actual en la formación de los manipuladores de alimentos. Legislación. Requisitos del formador.

Tema 10. Sistema APPCC (HACCP). Historia y antecedentes. Legislación. Requisitos previos. Principios y aplicación: secuencia práctica del sistema. Aplicación a los establecimientos de restauración colectiva.

Tema 11. Inspección y control oficial de los establecimientos de restauración colectiva. Autorización sanitaria. Inspección sanitaria oficial. Toma de muestras.

d. Métodos docentes

Lección Magistral

Estudio de caso

Resolución problemática

Investigación bibliográfica

e. Plan de trabajo

En primer lugar se establecerán las bases del control microbiano de los alimentos. Seguidamente se llevará a cabo una revisión de los protocolos actuales frente a la actuación ante un brote y el uso de la legislación para la actuación y la comunicación del brote.

Finalmente se abordará el análisis del riesgo para terminar con el establecimiento de los puntos críticos de control en empresas de restauración colectiva

f. Evaluación

Resolución de caso sobre los protocolos de actuación ante un brote y su comunicación

Resolución problemática de la aplicación del análisis de riesgo en un proceso de la restauración colectiva

Se evaluará la capacidad del uso de datos de bases epidemiológicas y de alimentos en el establecimiento del análisis de riesgo

g. Bibliografía básica

Montes, D., Lloret, I., López, M A. Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. 2ª ed. Madrid: Díaz de Santos; 2009. ISBN: 978-84-7978-927-5

ICMSF. El sistema de análisis de riesgo y puntos críticos: Su aplicación a las industrias de alimentos significado y métodos de enumeración. Segunda edición en español. Ed. Acribia Zaragoza;1991. ISBN:84-200-0716-1

ICMSF. Microorganismos de los alimentos 7: Análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria. Ed. Acribia Zaragoza: 2004

h. Bibliografía complementaria

Bibek, R. Fundamental Food Microbiology. 3ª Edt. CRC Press London. 2004. ISBN: 0-203-99825-1

Mortimore, S., Wallace, C. HACCP: A practical approach. 3ª Edt. Springer. New York. 2013. ISBN: 978-1-4614-5027-6

McGee, H.M. On food and cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner. New York. 2004. ISBN:1-4165-5637-0



i. Recursos necesarios

Pizarra, proyector digital y ordenador
Salas multimedia

j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
2.5	10 semanas

5. Métodos docentes y principios metodológicos

Lección magistral,
Seminarios y trabajos individuales/grupales: Enseñanza problémica. Resolución de casos

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

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

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Asistencia a clase, seminarios y participación activa en su desarrollo.	15%	
Presentación y debate conjunto de casos teóricos en seminarios.	50%	
Elaboración y presentación de trabajos individuales o en grupo.	35%	
Examen escrito sobre las materias desarrolladas en las clases.	100%	Se llevará a cabo un examen teórico sólo para aquellos alumnos que no han asistido a los seminarios

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN



- **Convocatoria ordinaria:**
 - a. La presentación y aprobación con una nota por encima de 6 sobre 10 de la resolución de casos y problemática será necesaria para aprobar la asignatura
 - b. La asistencia al menos al 90% de los seminarios dirigidos por el profesor será necesaria para aprobar la asignatura
 - c. Los alumnos que no asistan al 90% de los seminarios podrán presentarse a una prueba escrita que podrá contener supuestos casos prácticos.
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - o Se aplicará el mismo criterio indicados en la convocatoria ordinaria

8. Consideraciones finales

En esta asignatura sea planteado una metodología eminentemente práctica, debido a ello se requiere que los alumnos asistan al menos al 90% de los seminarios y un 80% de las clases teóricas, sin esa asistencia sería imposible la resolución de casos y problemas deberán resolverse a lo largo de toda la asignatura.

BIBLIOGRAFIA

- Sala, Y; Montañés, J. 2013. A 90cm sobre el suelo, arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento. Ed. Silestone Institute. Barcelona.
- Francisco, J.J. 2002. Gestión de la Seguridad Alimentaria. Madrid: Madrid Vicente, Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- Mattera, Alfonso. 1991. El mercado único europeo: sus reglas, su funcionamiento. Ed. Civitas. Madrid.
- Mossel, A., Moreno, B. 1986. Microbiología de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Rebollo, Manuel. 1989. Potestad sancionadora, alimentación y salud pública. Instituto Nacional de Administración Pública. Madrid.
- ICMSF. 1991. El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos. International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Ed. Acribia. Zaragoza.
- DOCE. Reglamentos, Directivas, Decisiones y Recomendaciones publicadas en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas (D.O.C.E.).
- BOE. Leyes, Reales Decretos, Decretos y Órdenes publicadas en el Boletín Oficial del Estado (B.O.E.) y en los boletines oficiales de las Comunidades Autónomas.
- Montés E., Lloret I., López MA. (2005): "Diseño y Gestión de Cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la Restauración". Ed. Díaz de Santos
- CESNID. (2002): "Restauración colectiva: APPCC Manual del usuario". Ed. Masson. Barcelona.
- Sala Y., Montañés J. (1999): "Restauración colectiva: Planificación de instalaciones, locales y equipamientos". Ed. Masson. Barcelona.
- Ojugo C. (2004): "Control de costes en Restauración". Ed. Paraninfo. Madrid.