



**Proyecto/Guía docente de la asignatura de Restauración Colectiva**

<b>Asignatura</b>	<b>RESTAURACIÓN COLECTIVA</b>		
<b>Materia</b>	Restauración Colectiva		
<b>Módulo</b>	V: Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
<b>Titulación</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética		
<b>Plan</b>	Plan 2010	<b>Código</b>	45836
<b>Periodo de impartición</b>	Séptimo Semestre, 4º Curso	<b>Tipo/Carácter</b>	Obligatorio
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	Cuarto
<b>Créditos ECTS</b>	4,5		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Español		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	Irma Caro Canales		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	Irma.caro@uva.es		
<b>Departamento</b>	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 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 debido a que incide sobre la alimentación de diversos colectivos.

### 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

- CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG.7.2 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG.7.3 Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

### 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 temáticos<sup>1</sup>

##### 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

En las clases teóricas se utilizará la metodología bimodal y llevarán a cabo, preferentemente, de forma presencial mediante lección Magistral. El tema 3 será impartido de forma a través de retransmisión síncrona por videoconferencia. El estudio de caso se llevará a cabo a través de modelo de docencia inversa, lectura de texto e interpretación, foros generales de forma asíncrona para responder dudas

##### 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 de elaboración de un producto culinario a lo largo de toda la cadena de producción de empresa restauración colectiva.

**g Material docente**

*Esta sección será utilizada por la Biblioteca para etiquetar la bibliografía recomendada de la asignatura (curso) en la plataforma Leganto, integrada en el catálogo Almena y a la que tendrán acceso todos los profesores y estudiantes. Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean completas. Los profesores tendrán acceso, en breve, a la plataforma Leganto para actualizar su bibliografía recomienda ("Listas de Lecturas") de forma que en futuras guías solamente tendrán que poner el enlace permanente a Leganto, el cual también se puede poner en el Campus Virtual.*

**g 1. 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:

**g 2. Bibliografía complementaria**

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

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

- 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.

**g 3. Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)**

**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**

En las clases teóricas se utilizará la metodología bimodal y llevarán a cabo, preferentemente, de forma presencial mediante lección Magistral. El tema 6 será impartido de forma a través de retransmisión síncrona por videoconferencia. El estudio de caso sobre elaboración de un menú basal y un menú adaptado llevará a cabo a través de modelo de docencia inversa, lectura de texto e interpretación, foros generales de forma asíncrona para responder dudas

---

### **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. Material docente**

---

#### **g 1. Bibliografía básica**

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

Garriga, G. M., Ruiz de las Heras, H. A., (2018). Dietética hospitalaria y gastronomía saludable. Nutr Hosp 20, 35 (N.º Extra. 4) paginas 140-145 acceso en: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/MA-02140-01.pdf>

---

#### **g 2. Bibliografía complementaria**

---

**Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, g 3. cursos masivos (MOOC), ...)**

---

**Programa easy diet (licencia UVA)****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 los 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**

En las clases teóricas se utilizará la metodología bimodal y llevarán a cabo, preferentemente, de forma presencial mediante lección Magistral. En este bloque se incluyen los seminarios, para la impartición de éstos, se utilizar la docencia bimodal. El inicio del tema 6 será impartido de forma a través de retransmisión síncrona por videoconferencia. El estudio de caso sobre elaboración de un menú basal y el menú adaptado llevará a cabo a través de modelo de docencia inversa, lectura de texto e interpretación y foros generales de forma asíncrona para responder dudas. Finalmente, en las prácticas de laboratorio se llevará a cabo de forma presencia y a través de píldoras de conocimiento o lectura de textos científicos

---

#### **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. El texto que acompaña a los puntos críticos de control deberá estar comentado en un lenguaje técnico, sin ambigüedades y las referencias bibliográficas siguiendo las normas Vancouver.

---

#### **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. Material docente**

---

##### **g 1. 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

---

##### **g 2. 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

---

##### **g 3. Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)**

<https://www.cdc.gov/foodnetfast/>

<https://www.cdc.gov/norsdashboard/>

<https://www.combase.cc/index.php/es/>





<http://allergenbureau.net/allergen-bureau-releases-vital-program-version-3-0-and-all-new-allergen-management-resources/>

<https://www.manipulador-de-alimentos.es/examen>

[https://www.mscbs.gob.es/va/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/proced\\_toma\\_muestras\\_prod\\_rte.pdf](https://www.mscbs.gob.es/va/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/proced_toma_muestras_prod_rte.pdf)

#### 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

El método de enseñanza elegido para este bloque será **BIMODAL** y de acuerdo con lo siguiente:

En los **seminarios** se utilizará el método problémico que se fundamenta en esta asignatura en la necesidad de desarrollar las capacidades cognoscitivas de los estudiantes y el uso de lo aprendido a lo largo de 3 cursos anteriores que deben unificar y relacionar con lo aprendido en esta asignatura. Esta metodología está sustentada en dos principios fundamentales: la unidad de la lógica de la ciencia con la lógica del proceso docente educativo y la relación del contenido de la ciencia con el método de enseñanza. En concreto se utilizará, el método de búsqueda parcial: se partirá del problema, se organizará la solución, se exponen los elementos contradictorios, pero no se resuelven. La solución requiere una búsqueda independiente del estudiante. Así mismo, las dudas se realizarán a través de tutorías tanto de forma presencial como por videoconferencia síncronas por grupos de personas y asíncronas cuando la tutoría sea para toda. Se fomentará el aprendizaje por pares, de esta manera algún alumn@ que pueda resolver las dudas de sus compañeros lo podrá hacer

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

Finalmente, en la parte **teórica** se llevará a cabo de forma presencial, en algunas clases, será obligatoria la presencialidad (90%). La metodología utilizada será preferentemente la lección magistral, aunque algún tema se impartirá por videoconferencia síncrona.

### 6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES o PRESENCIALES A DISTANCIA <sup>(1)</sup>	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	20
Laboratorios (L)		Laboratorios	6 <sup>2</sup>



Prácticas externas, clínicas o de campo	-		
Seminarios (S)	14,5		
	-		
Tutorías grupales (TG)		Tutorías grupales (TG)	10 <sup>2</sup>
Evaluación	-		
<b>Total presencial</b>	<b>45</b>	<b>Total no presencial</b>	<b>79</b>

- (1) Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sigue una videoconferencia de forma síncrona a la clase impartida por el profesor para otro grupo presente en el aula.
- (2) Tutoría grupales será síncrona y asíncrona. Las prácticas de laboratorio se impartirán de forma asíncrona mediante píldoras de conocimiento

## 7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Asistencia a clase, seminarios y participación.	10%	
Presentación y debate conjunto de casos teóricos en seminarios.	40%	
Elaboración y presentación de trabajos individuales o en grupo.	20%	
<b>Examen online</b>	30%	Se requiere aprobar con un 7 el cuestionario online que estará diseñado con preguntas test y de respuestas cortas
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 o no han obtenido una nota superior a 7

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
  - a. La presentación y aprobación con una nota por encima de 7 sobre 10 de la resolución de casos y problemática será necesaria para aprobar la asignatura
  - b. Para iniciar los seminarios tutorizados se requiere aprobar un examen online de preguntas test
  - c. La asistencia al menos al 90% de los seminarios dirigidos por el profesor será necesaria para aprobar la asignatura
  - d. Los alumnos que no asistan al 90% de los seminarios podrán presentarse a una prueba escrita que podrá contener supuestos casos prácticos.
- **Convocatoria extraordinaria:**
  - Se aplicará el mismo criterio indicados en la convocatoria ordinaria

## 8. Consideraciones finales

En esta asignatura sea planteado una metodología eminentemente práctica y semipresencial, 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.
- 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.



