

**Guía/Proyecto docente de la asignatura**

<b>Asignatura</b>	Sistemas de Restauración Colectiva		
<b>Módulo</b>	Restauración Colectiva y Seguridad Alimentaria		
<b>Titulación</b>	Máster en Nutrición Geriátrica		
<b>Plan</b>	713	<b>Código</b>	55175
<b>Periodo de impartición</b>	Primer cuatrimestre	<b>Tipo/Carácter</b>	Obligatorio
<b>Nivel/Ciclo</b>	Máster	<b>Curso</b>	Primero
<b>Créditos ECTS</b>	3		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Castellano		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	Irma Caro Canales		
<b>Profesor/es que imparten la asignatura</b>	Irma Caro Canales, Sandra de la Cruz Marcos y Laura Carreño Enciso		
<b>Datos de contacto (e-mail, teléfono...)</b>	<a href="mailto:Irma.caro@uva.es">Irma.caro@uva.es</a> <a href="mailto:Sandra.cruz@uva.es">Sandra.cruz@uva.es</a> <a href="mailto:laura.carreno@uva.es">laura.carreno@uva.es</a>		
<b>Departamento</b>	Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia		



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

### 1.1 Contextualización

La mayoría de los países del mundo están experimentando un aumento en el número y proporción de personas mayores. Se estima que, en el 2050, una de cada seis personas en el mundo tendrá más de 65 años. El envejecimiento de la población está a punto de transformar los sectores de la sociedad entre los que cabe destacar el mercado laboral, financiero y la demanda de bienes y servicios. La Restauración Colectiva debe responder a esa demanda de servicios de alimentación con un alto nivel de inocuidad alimentaria y una alimentación equilibrada.

### 1.2 Relación con otras materias

- Fisiología.
- Requerimientos nutricionales en las personas mayores.
- Alimentación del adulto mayor.
- Higiene y Seguridad Alimentaria
- Sistema APPCC en Residencias Geriátricas
- Formación práctica.

### 1.3 Prerrequisitos

Los de acceso al Máster en Nutrición Geriátrica.





## 2. Competencias

### 2.1 Generales

- G1. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- G2. Reconocer la necesidad de actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, así como a la motivación por la calidad.
- G3. Identificar la necesidad de la colaboración interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

### 2.2 Específicas

- E4.2. Estudiar la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria que atienden a la población geriátrica.
- E4.3. Adquirir la capacidad para gestionar la calidad en servicios de alimentación y restauración colectiva en Geriatría.
- E4.4. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
- E5.1. Participar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios destinados a la población geriátrica

### 2.3 Transversales

- T1. Ser capaz de observar y escuchar activamente.
- T2. Motivación por la calidad de la actuación.
- T3. Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión.
- T4. Trabajo en equipo.
- T5. Compromiso ético.
- T6. Autonomía y regulación de su propio aprendizaje.
- T7. Habilidad en las relaciones interpersonales.
- T8. Capacidad de organización y planificación.
- T9. Adaptación a nuevas situaciones.
- T10. Resolución de problemas.
- T11. Razonamiento crítico.
- T12. Capacidad de análisis y síntesis.
- T13. Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información.
- T14. Iniciativa y espíritu emprendedor.
- T15. Capacidad de gestión de la información.



### 3. Objetivos

- Emplear los Sistemas de Restauración Colectiva ajustándose a las necesidades del colectivo diana
- Aplicar programas de prevención y control de calidad de alimentos a lo largo de todas las etapas que componen un Sistema de Restauración Colectiva.
- Argumentar, emitir juicios y resolver problemas en el ámbito de Restauración Colectiva.
- Comprender las características del comensal y el menú en restauración colectiva geriátrica.
- Analizar las fases del diseño de menús en restauración colectiva geriátrica.
- Ser capaz de implementar el sistema de fichas de plato en restauración colectiva.
- Definir el menú de dietas en restauración colectiva geriátrica.
- Conocer la ficha de producción y las características del servicio en restauración colectiva geriátrica.



#### 4. Bloques temáticos

##### Bloque 1: Sistemas de Restauración Colectiva en las empresas alimentarias.

Carga de trabajo en créditos ECTS:1,5

##### a. Contextualización y justificación

Establecer las bases de la organización de los procesos de producción en las empresas de Restauración Colectiva permitirá al alumno establecer sistemas de calidad y trazabilidad en este tipo de empresas. El alumno adquirirá y aplicará los principios de los sistemas de producción y organización a través de supuestos prácticos.

##### b. Objetivos de aprendizaje

- Reconocer e implementar los sistemas básicos de la Restauración Colectiva
- Aplicar y emplear el control de calidad en empresas de Restauración Colectiva
- Preparar adecuadamente el etiquetado de alimentos elaborados en la Restauración Colectiva

##### c. Contenidos

- Tipos de servicios y organización de la producción
- Planificación de la producción;
- Instalaciones, locales y equipamiento
- Gestión de la producción y control de calidad
- Etiquetado de alérgenos
- Nuevos ingredientes.

##### d. Métodos docentes

Clases magistrales  
Resolución de problemas

##### e. Plan de trabajo (Actividades Formativas y de Evaluación)

Actividades no Presenciales	Horas
Clases magistrales online de forma asíncrona	2
Resolución de problemas: <ul style="list-style-type: none"><li>• Estandarización de procesos</li><li>• Implantación de los Sistemas de Restauración Colectiva (RCO) más utilizados en colectivos de personas adultas mayores</li><li>• Reconocimiento de las instalaciones en hospitales y centros geriátricos usando la marcha hacia adelante</li><li>• Planificación del control de calidad a lo largo del proceso de elaboración</li><li>• Elaboración de etiquetado obligatorio y precautorio</li><li>• Contaminación cruzada de alérgenos en los Sistemas de RCO</li></ul>	18,5
Lectura y trabajos dirigidos sobre instalaciones	4
Seminarios	10
Debate dirigido	1,0
Cuestionarios online	2
<b>Total no presencial</b>	<b>37,5</b>



Evaluación	% Calificación
Ejercicios prácticos, análisis de documentos, estudio de casos	30%
Participación en debate y foros	2,5%
Cuestionarios online	10%
Evaluación final	7,5%
<b>TOTAL</b>	<b>50%</b>

#### h. Recursos necesarios

- Campus virtual (Moodle): Manual del estudiante.
- Herramientas de comunicación:
  - Asíncronos: foros, emails, videoconferencia grabada.
  - Síncronos: videoconferencias en directo.

#### i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1.5	Semanas 12 y 13



**Bloque 2: Alimentación geriátrica en el ámbito de la colectividad.**

Carga de trabajo en créditos ECTS: 1,5

**a. Contextualización y justificación**

La proporción de mayores de 65 años institucionalizados en España, así como su nivel de dependencia, aumenta progresivamente con la edad. Teniendo en cuenta el complejo perfil fisiopatológico del residente medio y las características intrínsecas de la restauración colectiva, el abordaje dietético en residencias de ancianos supone un verdadero reto. Resulta fundamental por lo tanto que el alumno conozca en profundidad el proceso de la alimentación en restauración colectiva geriátrica, desde la planificación hasta el servicio.

**b. Objetivos de aprendizaje**

- Conocer las características del comensal en restauración colectiva geriátrica.
- Comprender las diferencias del menú en función de la gestión del sistema de alimentación en restauración colectiva geriátrica.
- Ser capaz de identificar las características del individuo tipo para el cálculo de la fórmula dietética del menú basal.
- Aplicar el sistema de fichas de plato a la restauración colectiva geriátrica y al diseño de menús.
- Analizar la estructura de la planilla de menús en restauración colectiva geriátrica.
- Definir las características del manual de dietas en restauración colectiva geriátrica.
- Identificar las derivaciones del menú basal características de un centro geriátrico.
- Examinar las fichas de producción y el servicio en restauración colectiva geriátrica.

**c. Contenidos**

- La restauración colectiva en geriatría: El comensal institucionalizado como comensal cautivo.
- Planificación dietética del menú basal en restauración colectiva geriátrica.
- Derivación del menú basal en RC geriátrica.
- Las listas de producción y servicio en RC Geriátrica: de la planilla a la mesa.

**d. Métodos docentes**

- Lecturas dirigidas
- Participación en foros y correo electrónico
- Actividades evaluables: casos prácticos y evaluación final.

**e. Plan de trabajo (Actividades Formativas y de Evaluación)**

Actividades no Presenciales	Horas
Lecturas dirigidas, visionado de píldoras de conocimiento, reproducción de materiales.	12
Participación en actividades: Foros, correo electrónico.	3
Trabajo autónomo del alumno: Caso práctico	6
Tutorización por videoconferencia y correo electrónico.	3
Actividades de evaluación: casos prácticos	10,5
Actividad de evaluación final	3
<b>TOTAL</b>	<b>37,5</b>



Evaluación	% Calificación
Participación en actividades: foros	2,5%
Trabajo guiado	10%
Actividades de evaluación: cuaderno de casos	30%
Prueba final de evaluación	7,5%
<b>TOTAL</b>	<b>50%</b>

### g. Recursos necesarios

- Campus virtual (Moodle):
  - Manual del estudiante.
- Herramientas de comunicación:
  - Asíncronos: foros, emails, videoconferencia grabada.
  - Síncronos: videoconferencias en directo.

### h. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1,5	Semanas 13 y 14

## 5. Bibliografía

### 5.1. Bibliografía básica

Título	Autor	Año	Editorial	ISBN
Alimentación hospitalaria. 2 - Dietas hospitalarias	Cuervo Zapatel, M Ruiz de las Heras de la Hera, A	2004	Díaz de Santos	978-84-7978-610-6
Diseño y Gestión de Cocina: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración	Montes, E., Lloret, I., López, M. A	2009	Díaz de Santos	978-84-9052-129-8
Gestión de la producción en cocina	Pérez, N., Civera, J.J.	2012	Ed. Síntesis	978-84-995890-7-7
Manual de planificación de dietas en centros sociosanitarios. Residencias de personas mayores de la Comunidad Valenciana	Servicios Sociales de la Generalitat Valenciana	2001	Generalitat Valenciana	-



## 5.2. Bibliografía complementaria

Título	Autor	Año	Editorial	ISBN
Alimentación hospitalaria. 1 - Fundamentos.	Martínez Hernández, JA Astiasarán Anchía, I Muñoz Hornillos, M Cuervo Zapatel, M	2004	Díaz de Santos	978-84-7978-610-6
Ofertas Gastronómicas sencillas y sistema de aprovisionamiento	Cabeza. C	2011	Innovación y Cualificación	978-84-9839-461-0

## 5.3. Webs de referencia

Nombre	Dirección Web	Descripción
BOE	<a href="https://www.boe.es/">https://www.boe.es/</a>	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.
DOCE	<a href="https://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html?locale=es">https://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html?locale=es</a>	DOCE. Reglamentos, Directivas, Decisiones y Recomendaciones publicadas en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas (D.O.C.E.).
AECOSAN	<a href="http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm">http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm</a>	Web oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Noticias, decretos y actualidad sobre Seguridad alimentaria y nutrición.

## 5.4. Recursos bibliográficos <http://biblioguias.uva.es/bibliotecacienciasdelasalud.es>

Título	Autor	Año	Editorial	Link
Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria plan APPCC.	LIS -Health Information Locator / LIS-ES-PROF	2006	Sergas. Xunta de Galicia	<a href="https://www.sergas.es/Saude-publica/Gu%C3%ADa-de-implantaci%C3%B3n-de-sistemas-de-autocontrol-na-restauraci%C3%B3n-hospitalaria--Plan-de-an%C3%A1lisis-de-perigos-e-puntos-de-control">https://www.sergas.es/Saude-publica/Gu%C3%ADa-de-implantaci%C3%B3n-de-sistemas-de-autocontrol-na-restauraci%C3%B3n-hospitalaria--Plan-de-an%C3%A1lisis-de-perigos-e-puntos-de-control</a>
Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: Entorno geriátrico	Instituto Tomás Pascual CEU	2010	IMC	<a href="http://www.institutotomaspascualsan.com/descargas/formacion/publi/Libro_AlimentacionInstitucional_GERIATRICO.pdf">http://www.institutotomaspascualsan.com/descargas/formacion/publi/Libro_AlimentacionInstitucional_GERIATRICO.pdf</a>



## 6. Métodos docentes y principios metodológicos

- Clases magistrales: Mediante retransmisión online y en directo usando videoconferencia, mediante el visionado en diferido de las mismas a través de grabaciones colgadas en el entorno virtual de docencia o mediante materiales elaborados (archivos ppt, doc, pdf o similares) que permitan la explicación y exposición de los contenidos.
- Sesiones de aprendizaje dirigido: Mediante el uso del chat o de videoconferencias se podrán realizar seminarios y tutorías.
- Creación de foros: Como método para fomentar la participación y el aprendizaje colaborativo. Esta actividad, además de ser un mecanismo de dinamización, permitirá valorar la participación de los estudiantes en la asignatura.
- Tutorías Usando los medios electrónicos disponibles como correo electrónico o videoconferencia.
- Estudio y trabajo autónomo del alumno: lecturas y trabajos
- Estudio y trabajo en grupo, para favorecer al aprendizaje
- Presentación de trabajos tanto de forma oral (usando videoconferencia o grabaciones de video) como escrita.

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

ACTIVIDADES	HORAS
Lecturas dirigidas, visionado de píldoras de conocimiento, reproducción de materiales.	18
Participación en actividades: Foros, correo electrónico.	3
Resolución de problemas, casos prácticos	24,5
Seminarios y debate dirigido	11
Cuestionarios online	2
Tutorización por videoconferencia y correo electrónico.	3
Actividades de evaluación: casos prácticos	10,5
Actividad de evaluación final	3
<b>Total</b>	<b>75</b>

## 8. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Participación en debate y foros	5%	Entrega de documento justificativo.
Ejercicios prácticos, análisis de documentos, estudio de casos	30%	Es necesaria la entrega de los cuadernos de prácticas.
Trabajo guiado	10%	
Cuestionarios online y cuaderno de casos	40%	Se debe contar con al menos un 5/10.
Evaluación final	15%	Se debe contar con al menos un 5/10.

\*Se realizará un seguimiento de las actividades garantizándose además la participación del alumno en todas y cada una de las tareas propuestas mediante la entrega de materiales en los que se documenten las diferentes intervenciones de este.



### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**

El alumno para superar la asignatura deberá entregar adecuadamente en tiempo y forma las actividades propuestas por medio de la plataforma Moodle.

Dada la metodología activa que se seguirá en la asignatura, la participación en los foros será evaluable y deberá entregarse un documento al finalizar la asignatura en el que se recojan todas las interacciones realizadas por el alumno en foros y/o RRSS, que supondrá un 5% en la nota final de la asignatura.

Las actividades propuestas a lo largo de la asignatura consistirán en pruebas de ejecución de tareas reales o simuladas evaluadas mediante rúbrica. Para que puntúen en la nota final se debe obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de ellas.

La actividad o prueba final supondrá el 15% de la nota final. Es imprescindible obtener una puntuación de 5 sobre 10 para hacer media con el resto de los apartados de evaluación.

- **Convocatoria extraordinaria:**

Para la convocatoria de extraordinaria, se guardará tanto la puntuación de los trabajos entregados a lo largo del transcurso de la asignatura como de la participación activa en foros y/o RRSS, siendo su puntuación idéntica a la de la convocatoria ordinaria, salvo aquellos casos en los que no se haya llegado a la puntuación mínima en este apartado (puntuación mínima de 5 sobre 10).

La prueba escrita de la convocatoria extraordinaria tendrá un peso sobre la nota final y unas características idénticas a la de la convocatoria ordinaria. Es imprescindible obtener una puntuación de 5 sobre 10 para hacer media con el resto de los apartados de evaluación.

Los alumnos que no hubiesen entregado o superado todas las actividades propuestas durante el transcurso de la asignatura contarán con un periodo de gracias, previo a la prueba final, durante el cual podrán entregar aquellas actividades que les faltasen o en las que no hubiesen obtenido un resultado satisfactorio.

*Esta planificación de evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo.*

## 8. Consideraciones finales

No hay.