



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

SISTEMES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA I CATERING

Any acadèmic 2014-15

Informació general de l'assignatura

Denominació	SISTEMES DE RESTAURACIO COL·LECTIVA I CATERING
Codi	100626
Semestre d'impartició	1r Q Avaluació Continuada
Caràcter	Optativa
Nombre de crèdits ECTS	6
Crèdits teòrics	0
Crèdits pràctics	0
Departament/s	Tecnologia d'Aliments
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90
Modalitat	Presencial
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.
Idioma/es d'impartició	Català
Adreça electrònica professor/a (s/es)	rsoliva@tecal.udl.cat

SOLIVA FORTUNY, ROBERT

Objectius acadèmics de l'assignatura

1. Conèixer els principals factors (històrics, socials, econòmics, legals) amb incidència en el sector de la restauració col·lectiva.
2. Analitzar els diferents models i sistemes de restauració comunitària considerant els diferents aspectes relacionats amb la nutrició.
3. Aplicar els principis que regeixen el disseny de les instal·lacions i equipaments per a empreses de restauració col·lectiva per tal de realitzar-ne una correcta gestió i inspecció.
4. Conèixer les bases de la gestió de la producció en empreses de restauració col·lectiva.
5. Aplicar les bases del control de qualitat a la producció de plats preparats, incorporant metodologies adients per l'avaluació de la qualitat organolèptica i nutritiva.
6. Assessorar en la implementació pautes per a la planificació i gestió de la producció de menjars preparats destinats a col·lectius amb necessitats dietètiques específiques.
7. Aplicar les bases de la gestió de qualitat i seguretat alimentària a les diferents empreses del sector de restauració per a col·lectivitats.

Competències

1. Analitzar l'impacte nutricional dels processos implicats en la elaboració i distribució de plats preparats.
2. Reconèixer les condicions bàsiques, equips i instal·lacions requerits en empreses d'elaboració i distribució de plats preparats.
3. Realitzar l'avaluació i el control dels sistemes de producció, de distribució i d'emplatat.
4. Avaluar, consensuar i controlar la planificació periòdica de menús i dietes especials.
5. Dissenyar guies de bones pràctiques aplicades a les empreses de restauració col·lectiva i distribució d'aliments.

Continguts fonamentals de l'assignatura

Tema 1. Introducció a la restauració col·lectiva. Concepte. Evolució històrica. Sistemes de restauració col·lectiva. Situació actual i tendències. Marc legal.

Tema 2. Models i sistemes de restauració col·lectiva. Fonts d'aliments en restauració col·lectiva. Restauració col·lectiva comercial, social i hospitalària. Tipus d'instal·lacions i sistemes de distribució.

Tema 3. Instal·lacions, locals i equipaments. Principis per al seu disseny, gestió i avaluació. Requisits higiènic - sanitaris.

Tema 4. Higiene en las instalaciones de elaboración de alimentos cocinados y del personal manipulador. Requisitos y condiciones / prácticas desaconsejables. Riesgos asociados a la manipulación de platos cocinados. Formación de manipuladores.

Tema 5. Gestió de la producció. Centralització vs. Descentralització. Gestió de compres. Gestió d'inventaris. Gestió de proveïdors. Gestió del producte acabat. Planificació de de menús adaptada a la restauració col·lectiva. Confecció de fitxes de productes. Gestió d'al·lèrgens alimentaris.

Tema 6. Control de la qualitat de menjars preparats. Control durant la producció, emmagatzematge i venda. Norma microbiològica. Mètodes instrumentals i no instrumentals d'avaluació de la qualitat sanitària, físico-química i nutritiva.

Tema 7. Gestió de la qualitat en establiments de restauració col·lectiva. Selecció de proveïdors. Qualitat de

matèries primeres. APPCC aplicat a empreses de restauració col·lectiva. Inspecció i control d'establiments de restauració col·lectiva.

Eixos metodològics de l'assignatura

Classes magistrals

Es realitzaran amb tots els alumnes. Tenen com a finalitat donar una visió general dels continguts relacionats amb les competències a desenvolupar amb l'assignatura.

Seminaris

Els seminaris es duran a l'aula. Consistiran en la realització d'activitats aplicades relacionades amb el temari desenvolupat en les classes magistrals, estimulant la participació i discussió.

Exercicis i treballs pràctics

Les pràctiques es duran a terme en grups de 2-3 alumnes i comprendran les següents activitats.

- Avaluació sensorial aplicat al disseny que plats preparats. Tècniques d'avaluació sensorial amb consumidors.
- Elaboració de l'APPCC de plats elaborats en fred i en calent.
- Planificació i anàlisi d'un menú per a una col·lectivitat.

Sistema d'avaluació

L'avaluació constarà de la mitja ponderada de 4 qualificacions, obtingudes a partir dels següents elements:

Prova escrita I (examen individual): 25%.

Prova escrita II (examen individual): 25%.

Seminaris i treball grupal (50%).

La nota s'obindrà a partir de la mitja aritmètica obtinguda a partir de les qualificacions obtingudes per l'alumne en els diferents activitats proposades. La realització de casos pràctics serà individual o en grup, requerint la presentació dels exercicis plantejats a mode de breu memòria. La seva realització i presentació és condició indispensable per aprovar l'assignatura.

Bibliografia i recursos d'informació

- Bello, J. (1998) Ciencia y Tecnología Culinaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Cuevas Insua, V. (2006). APPCC aplicado a la restauración colectiva: guía básica de aplicación a comedores. Ideaspropias, Vigo.
- Johns, N. (1995). Higiene de los alimentos : directrices para profesionales de hostelería, restauración y. Acribia, Saragossa.
- Kinton, R., Ceserani, V. y Foskett, D. (2000). Teoría del Catering. Acribia, Zaragoza.
- Matas, P. E. i Vila Brugalla, M. (2002). Restauración colectiva. APPCC. Manual del usuario. Masson, Barcelona.

- Sala Vidal, Y. i altres. (1999). Restauración Colectiva: planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Masson, Barcelona.
- Sala, Y.; Montañés, J. (1999). Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Ed. Elsevier-Masson.
- Marcus, J.B. (2013). Culinary Nutrition. The Science and Practice of Healthy Cooking. Academic Press.
- McGee, H. (2007). La cocina y los alimentos. Ed. Debate.