



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

SISTEMES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA I CATERING

Any acadèmic 2015-16

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

Informació complementària de l'assignatura

L'assignatura pretén proporcionar els coneixements necessaris sobre el funcionament dels diferents serveis de distribució de menjars preparats, així com les condicions per a la seva producció, emmagatzematge i distribució. L'assignatura permetrà conèixer els requeriments necessaris per a la gestió de serveis de restauració, disposar de les eines per proposar programes d'alimentació adequats als diferents col·lectius i gestionar adequadament les eines de gestió i d'assegurament de la qualitat i seguretat alimentària en els diferents àmbits d'actuació.

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 i la dietètica.
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.
6. Comunicació i expressió oral i escrita.

Continguts fonamentals de l'assignatura

Tema 1. Introducció a la restauració col·lectiva. Evolució històrica. Sistemes de restauració col·lectiva i diferències amb la restauració comercial. Situació actual i tendències.

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

Tema 3. Planificació de la producció. Factors de decisió en la planificació. Planificació de la producció en diferents àmbits de la restauració col·lectiva: educatiu, hospitalari, geriàtric, social/laboral.

Tema 4. Instal·lacions, locals i equipament. Disseny de cuines: capacitat i definició de circuits i zones. Cuines centrals. Cuines satèl·lit. Altres instal·lacions. Equips i estris per a la producció culinària.

Tema 5. Gestió de la producció. Gestió de compres i proveïdors. Gestió d'inventaris. Gestió de recursos humans. Gestió de magatzems, cambres i producte acabat. Gestió econòmica.

Tema 6. Control de qualitat. Control durant la producció, emmagatzematge i servei. Norma microbiològica. Criteris i mètodes d'avaluació de la qualitat dels serveis de restauració per a col·lectivitats. Tècniques d'avaluació sensorial.

Tema 7. Gestió de la qualitat en establiments de restauració col·lectiva. 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 terme a l'aula. Consistiran en la realització d'activitats aplicades relacionades amb el temari desenvolupat en les classes magistrals, i en especial la realització d'un treball de curs que versarà al voltant de la implementació d'una planificació dietètica proposada pels mateixos alumnes. En aquestes sessions s'estimularà la participació de l'alumnat i es discutiran les diverses propostes presentades.

Pràctiques

Les activitats pràctiques comprendran les següents activitats:

- Discussió d'aspectes relatius a la implementació de planificacions dietètiques en l'àmbit de la restauració col·lectiva.
- Elaboració de documents relacionats amb la gestió de la producció.
- Avaluació sensorial aplicada al desenvolupament que plats preparats. Tècniques d'avaluació sensorial amb consumidors.
- Elaboració de l'APPCC de plats elaborats en fred i en calent.

Tutories

Es realitzaran en grups reduïts amb la finalitat d'orientar l'aprenentatge i clarificar dubtes sobre les activitats a realitzar, en especial el treball, durant el desenvolupament de l'assignatura.

Sistema d'avaluació

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

Prova escrita I (individual): 15%

Prova escrita II (individual): 15%

Treball de curs (grup): 50%

Exercicis sobre casos pràctics (individuals o en grup): 20%

La nota s'obtéindrà a partir de la suma de les qualificacions obtingudes per l'alumne en els diferents activitats proposades. La realització i presentació de tots i cadascun dels elements avaluable 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, Y.; Montañés, J. (1999) Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Ed. Elsevier-Masson.