



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

# **SISTEMES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA I CÀTERING**

Coordinació: SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES

Any acadèmic 2017-18

## Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	SISTEMES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA I CÀTERING			
<b>Codi</b>	100626			
<b>Semestre d'impartició</b>	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
<b>Caràcter</b>	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Grau en Nutrició Humana i Dietètica	4	OPTATIVA	Presencial
<b>Nombre de crèdits ECTS</b>	6			
<b>Grups</b>	1GG			
<b>Crèdits teòrics</b>	0			
<b>Crèdits pràctics</b>	0			
<b>Coordinació</b>	SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES			
<b>Departament/s</b>	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
<b>Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant</b>	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90			
<b>Informació important sobre tractament de dades</b>	Consulteu <a href="#">aquest enllaç</a> per a més informació.			
<b>Idioma/es d'impartició</b>	Anglès Català			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES	rsoliva@tecal.udl.cat	6	

## 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): 10%

Prova escrita II ( individual): 10%

Treball de curs (grup): 60%

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.