



Universitat de Lleida

DEGREE CURRICULUM  
**SISTEMES DE RESTAURACIO  
COL·LECTIVA I CATERING**

Academic year 2014-15

## Subject's general information

<b>Subject name</b>	SISTEMES DE RESTAURACIO COL·LECTIVA I CATERING
<b>Code</b>	100626
<b>Semester</b>	1r Q Avaluació Continuada
<b>Typology</b>	Optativa
<b>ECTS credits</b>	6
<b>Theoretical credits</b>	0
<b>Practical credits</b>	0
<b>Department</b>	Tecnologia d'Aliments
<b>Teaching load distribution between lectures and independent student work</b>	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90
<b>Modality</b>	Presencial
<b>Important information on data processing</b>	Consult <a href="#">this link</a> for more information.
<b>Language</b>	Català
<b>E-mail addresses</b>	rsoliva@tecal.udl.cat

SOLIVA FORTUNY, ROBERT

## Learning objectives

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.

## Competences

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.

## Subject contents

**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 higiènics - sanitaris.

**Tema 4. Personal manipulador.** Requisits i condicions/pràctiques desaconsellables. Riscos associats a la manipulació de plats cuinats. Formació de manipuladors.

**Tema 5. Gestió de la producció.** Gestió de compres. Centralització vs. Descentralització. Gestió d'inventaris. Gestió de proveïdors. Gestió del producte acabat. Planificació de la producció. 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.

## Methodology

### 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.

### Pràctiques

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

- Elaboració de l'APPCC de plats elaborats en fred i en calent.
- Avaluació sensorial aplicat al disseny que plats preparats. Tècniques d'avaluació sensorial amb consumidors.
- Visites a serveis d'alimentació col·lectiva.

## Evaluation

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 casos pràctics (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 2realització 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.

## Bibliography

- 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.