



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE

SISTEMAS DE RESTAURACION COLECTIVA Y CATERING

Año académico 2014-15

Información general de la asignatura

Denominación	SISTEMAS DE RESTAURACION COLECTIVA Y CATERING
Código	100626
Semestre de impartición	1r Q Evaluación Continua
Carácter	Optativa
Número de créditos ECTS	6
Créditos teóricos	0
Créditos prácticos	0
Departamento/s	Tecnologia d'Aliments
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90
Modalidad	Presencial
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.
Idioma/es de impartición	Català
Dirección electrónica profesor/a (es/as)	rsoliva@tecal.udl.cat

SOLIVA FORTUNY, ROBERT

Objetivos académicos de la asignatura

- 1 . Conocer los principales factores (históricos , sociales , económicos , legales) con incidencia en el sector de la restauración colectiva .
- 2 . Analizar los diferentes modelos y sistemas de restauración comunitaria considerando los diferentes aspectos relacionados con la nutrición .
- 3 . Aplicar los principios que rigen el diseño de las instalaciones y equipamientos para empresas de restauración colectiva para realizar una correcta gestión e inspección .
- 4 . Conocer las bases de la gestión de la producción en empresas de restauración colectiva .
- 5 . Aplicar las bases del control de calidad en la producción de platos preparados, incorporando metodologías adecuadas para la evaluación de la calidad organoléptica y nutritiva .
- 6 . Asesorar en la implementación pautas para la planificación y gestión de la producción de comidas preparadas destinadas a colectivos con necesidades dietéticas específicas.
- 7 . Aplicar las bases de la gestión de calidad y seguridad alimentaria en las diferentes empresas del sector de restauración para colectividades .

Competencias

Analizar el impacto nutricional de los procesos implicados en la elaboración y distribución de platos preparados.

Reconocer las condiciones básicas, equipos e instalaciones requeridos en empresas de elaboración y distribución de platos preparados.

Realizar la evaluación y el control de los sistemas de producción, de distribución y de emplatado.

Evaluar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.

Diseñar guías de buenas prácticas aplicadas a las empresas de restauración colectiva y distribución de alimentos.

Contenidos fundamentales de la asignatura

Tema 1. Introducción a la restauración colectiva. Concepto. Evolución histórica. Sistemas de restauración colectiva. Situación actual y tendencias. Marco legal.

Tema 2. Modelos y sistemas de restauración colectiva. Fuentes de alimentos en restauración colectiva. Restauración colectiva comercial, social y hospitalaria. Tipos de instalaciones y sistemas de distribución.

Tema 3 . Instalaciones, locales y equipamientos. Principios para su diseño, gestión y evaluación . Requisitos higiénico-sanitarios .

Tema 4 . Personal manipulador. Requisitos y condiciones / prácticas desaconsejables. Riesgos asociados a la manipulación de platos cocinados. Formación de manipuladores .

Tema 5 . Gestión de la producción. Gestión de compras . Centralización vs. Descentralización. Gestión de inventarios . Gestión de proveedores. Gestión del producto acabado. Planificación de la producción . Confección de fichas de productos. Gestión de alérgenos alimentarios.

Tema 6 . Control de la calidad de comidas preparadas. Control durante la producción, almacenamiento y venta. Norma microbiológica. Métodos instrumentales y no instrumentales de evaluación de la calidad sanitaria, físico-química y nutritiva .

Tema 7. Gestión de la calidad en establecimientos de restauración colectiva. Selección de proveedores. Calidad de materias primas. APPCC aplicado a empresas de restauración colectiva. Inspección y control de establecimientos de restauración colectiva.

Ejes metodológicos de la asignatura

Clases magistrales

Se realizarán con todos los alumnos. Tienen como finalidad dar una visión general de los contenidos relacionados con las competencias a desarrollar con la asignatura.

Seminarios

Los seminarios se llevarán en el aula. Consistirán en la realización de actividades aplicadas relacionadas con el temario desarrollado en las clases magistrales, estimulando la participación y discusión.

Ejercicios y trabajos prácticos

Las prácticas se llevarán a cabo en grupos de 2-3 alumnos y comprenderán las siguientes actividades.

- Evaluación sensorial aplicado al diseño que platos preparados. Técnicas de evaluación sensorial con consumidores.
- Elaboración del APPCC de platos elaborados en frío y en caliente.
- Planificación y análisis de un menú para una colectividad.

Sistema de evaluación

La evaluación constará de la media ponderada de 4 calificaciones, obtenidas a partir de los siguientes elementos:
Prueba escrita I (examen individual): 25%.
Prueba escrita II (examen individual): 25%.

Seminarios y trabajo grupal (50%).

La nota se obtendrá a partir de la media aritmética obtenida a partir de las calificaciones obtenidas por el alumno en los diferentes actividades propuestas. La realización de casos prácticos será individual o en grupo, requiriendo la presentación de los ejercicios planteados a modo de breve memoria. Su realización y presentación es condición indispensable para aprobar la asignatura.

Bibliografía y recursos de información

- 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.