



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE

SISTEMAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA Y CATERING (OP 4)

Coordinación: SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES

Año académico 2023-24

Información general de la asignatura

Denominación	SISTEMAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA Y CATERING (OP 4)			
Código	100626			
Semestre de impartición	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Nutrición Humana y Dietética	4	OPTATIVA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	0.6	2 0.4	3
	Número de grupos	1	1 1	1
Coordinación	SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES			
Departamento/s	TECNOLOGÍA, INGENIERÍA Y CIENCIA DE ALIMENTOS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Inglés Catalán			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES	robert.soliva@udl.cat	6	

Información complementaria de la asignatura

La asignatura pretende proporcionar los conocimientos necesarios sobre el funcionamiento de los diferentes servicios de distribución de comidas preparadas, así como las condiciones para su producción, almacenamiento y distribución. La asignatura permitirá conocer los requisitos necesarios para la gestión de servicios de restauración, disponer de las herramientas para proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos y gestionar adecuadamente las herramientas de gestión, aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria en los distintos ámbitos de actuación.

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 y la dietética.
- 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

Competencias específicas

CE9 Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

CE10 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

CE15 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE16 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE20 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias

Competencias Generales

CG1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos,

responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas

Competencias básicas

CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalment dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Competencias Transversales de la UdL

CT1 Tener una correcta expresión oral y escrita

CT3 Dominar las TIC

Contenidos fundamentales de la asignatura

BLOQUE I. Introducción a los sistemas de restauración colectiva.

1. Introducción a la restauración colectiva. Visión histórica. Sistemas de restauración colectiva y diferencias con la restauración comercial. Situación actual y tendencias.

2. Tipo de servicios de restauración y organización de la producción. Fuentes de alimentos en restauración colectiva. Restauración colectiva comercial, social y hospitalaria. Tipo de instalaciones y sistemas de distribución.

BLOQUE II. Planificación de la producción

Tema 3. Factores de decisión en la planificación de menús para colectividades.

Tema 4. Planificación de menús para colectividades del ámbito educativo.

Tema 5. Planificación de menús para colectividades del ámbito geriátrico.

Tema 6. Planificación de menús para colectividades del ámbito hospitalario.

Tema 7. Planificación de menús para colectividades del ámbito social/laboral.

BLOQUE III. Instalaciones, locales y equipamiento.

Tema 8. Diseño de instalaciones culinarias. Capacidad y definición de circuitos y zonas. Cocinas centrales. Cocinas satélite. Otras instalaciones.

Tema 9. Equipos y útiles para la producción y distribución en restauración colectiva.

BLOQUE IV. Gestión de la producción.

Tema 10. Gestión de proveedores

Tema 11. Gestión de materias primas y alimentos elaborados.

Tema 12. Elaboración de fichas técnicas.

Tema 13. Gestión de la higiene. Gestión higiénica de instalaciones, equipamiento, personal y alimentos.

Tema 14. Gestión económica en establecimientos de restauración.

BLOQUE V. Gestión de la calidad.

Tema 15. Control de calidad. Control durante la producción, almacenamiento y servicio. Norma microbiológica. Criterios y métodos de evaluación de la calidad de los servicios de restauración para colectividades. Técnicas de evaluación sensorial.

Tema 16. Gestión de la calidad en establecimientos de restauración colectiva. 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

Consistirán en la realización de actividades aplicadas relacionadas con el temario desarrollado en las clases magistrales, en especial la realización de un trabajo de curso versado alrededor de la implementación de una planificación dietética propuesta por los mismos alumnos. En estas sesiones se estimulará la participación del alumnado y se discutirán las diversas propuestas presentadas.

Prácticas

Las actividades prácticas comprenderán:

- Discusión de aspectos relativos a la implementación de planificaciones dietéticas en el ámbito de la restauración colectiva.
- Elaboración de documentos relacionados con la gestión de la producción.
- Evaluación sensorial aplicada al diseño de platos preparados. Técnicas de evaluación sensorial con consumidores.
- Elaboración del APPCC de platos elaborados en frío y en caliente.

Tutorías

Se llevarán a cabo en grupos reducidos con la finalidad de orientar el aprendizaje y clarificar dudas sobre las actividades a realizar, en especial del trabajo, durante el desarrollo de la asignatura.

A causa de las circunstancias especiales derivadas de la crisis sanitaria causada por la COVID-19, esta asignatura podrá ser impartida tanto mediante clases en aula como a través de docencia virtual. Siempre que las circunstancias lo permitan, éstas serán presenciales. En caso que las circunstancias evolucionen hacia una modificación en el grado de presencialidad, se informará oportunamente.

Sistema de evaluación

La evaluación constará de la media ponderada de 4 calificaciones, obtenidas a partir de los siguientes elementos:

Prueba escrita I (individual): 10%

Prueba escrita II (individual): 10%

Trabajo de curso (individual o grupal): 70%

Ejercicios sobre casos prácticos (individuales o en grupo): 10%

La nota se obtendrá a partir de la suma de las calificaciones obtenidas por el alumno en las diferentes actividades propuestas.

Bloques de evaluación:

Bloque A: Trabajo de curso - 1a entrega (25% de la nota)

Bloque B: Trabajo de curso - 2a entrega (20% de la nota)

Bloque C: Trabajo de curso - 3a entrega (25% de la nota)

Bloque D: Actividades individuales (Exámenes test+ejercicios en clase) (30% de la nota)

Observaciones

Para superar la asignatura se requiere una nota media mínima de 5.0.

Modo de evaluación

La evaluación es continua, ponderando las calificaciones obtenidas en los distintos bloques (A, B, C y D).

Si el estudiante se adhiere a la evaluación alternativa, ésta consistirá en la realización de las pruebas test y realización del trabajo de curso. En ese caso, la ponderación será del 70% para el trabajo de curso y del 30% para los exámenes test.

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.