

GUÍA DOCENTE

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Restauración Colectiva
Módulo:	Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Química
Año académico:	2015-2016
Semestre:	Primer semestre
Créditos totales:	4,5
Curso:	3º
Carácter:	Obligatoria
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	C1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		50%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		50%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

GUÍA DOCENTE

2. RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

Responsable de la asignatura	
Nombre:	María Jesús Oliveras López
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesor Contratado Doctor
Horario de tutorías:	Lunes (10-13h) y martes (10-13h) previa cita. Tutorías por webct un día a la semana.
Número de despacho:	E22 B09
E-mail:	mjolilop@upo.es
Teléfono:	954977943

GUÍA DOCENTE

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

La asignatura de Restauración Colectiva se engloba dentro del módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad. Por tanto, está relacionada con las asignaturas de Higiene y Seguridad Alimentaria, Economía y Gestión de Empresas Alimentarias, Deontología, Legislación Alimentaria y Calidad en la Industria Alimentaria y Control de Calidad de los Alimentos (Optativa). Además, también está relacionada con la asignatura Microbiología Alimentaria (módulo Ciencias de los Alimentos).

El objetivo principal de la asignatura es proporcionar los conocimientos científicos teóricos y prácticos que permitan obtener una formación general y actual sobre la organización y gestión de los servicios de alimentación, la formación de sus profesionales y la elaboración de platos para colectividades, en diversas situaciones, tanto fisiológicas como patológicas.

Se pretende que los resultados del aprendizaje sean los siguientes:

1. Poder realizar el diseño, organización y gestión del servicio de alimentación.
2. Saber aplicar la legislación alimentaria vigente sobre seguridad alimentaria en los establecimientos alimentarios para poder realizar el control y la prevención.
3. Ser capaz de establecer un sistema de control APPCC en la elaboración de los platos y de implantar la trazabilidad en el establecimiento alimentario.
4. Conocer como afecta el procesado de los alimentos al valor nutricional de los platos preparados.
4. Ser capaz de aplicar los conocimientos sobre nutrición, dietética y dietoterapia en la elaboración de platos para colectividades tanto de personas sanas como con distintas enfermedades.

3.2. Aportaciones al plan formativo

Según el libro blanco del Grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD), los perfiles profesionales son los siguientes:

1. Nutrición clínica
2. Nutrición comunitaria y salud pública
3. Restauración colectiva
4. Gestión y control de calidad de procesos y productos
5. Seguridad alimentaria
6. Desarrollo e innovación de procesos y productos
7. Comercialización, Comunicación y Marketing
8. Asesoría legal, científica y técnica

GUÍA DOCENTE

La asignatura Restauración Colectiva tiene un papel importante en los perfiles profesionales 3, 4 y 5. Además, algunos conceptos están muy relacionados con los perfiles 2 y 6.

La asignatura es importante para el futuro profesional del Dietista-Nutricionista ya que se adquirirán contenidos y competencias específicos de la profesión, principalmente en los siguientes ámbitos:

- En el ámbito de la restauración colectiva, ya que los conocimientos sobre tecnología de los alimentos, conservación de alimentos, nutrición y dietoterapia, higiene de los alimentos, trazabilidad y control de puntos críticos les permitirán gestionar y organizar un servicio de alimentación, además de llevar a cabo la formación continua de los profesionales.
- En el ámbito docente, tanto en restauración colectiva como en otros ámbitos, en centros públicos y privados, impartiendo formación sobre alimentación, seguridad, calidad y manipulación de alimentos.
- En el ámbito investigador, debido a que su formación les permitirá estudiar temas relacionados con los riesgos actuales en la elaboración de platos y la forma de prevenirlos. Serán capaces de realizar investigaciones sobre los múltiples factores que afectan a la calidad nutricional, higiene y seguridad de los platos que se elaboran en una cocina y se sirven en establecimientos alimentarios.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Para cursar esta asignatura no existen requisitos esenciales. Sin embargo, resulta aconsejable para un mejor aprovechamiento de la asignatura, que quien la curse tenga conocimientos sobre microbiología de los alimentos, higiene y seguridad alimentaria, economía y gestión de empresas alimentarias. También es conveniente que tenga conocimientos generales de nutrición, dietética y dietoterapia y que conozca los procesos generales de la industria alimentaria.

También sería recomendable tener un dominio medio del inglés.

GUÍA DOCENTE

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
12. Trabajo en equipo.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente en el establecimiento alimentario.
2. Participar en el diseño, organización y gestión del servicio de alimentación.
3. Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria.
10. Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

1. Adquirir los conocimientos necesarios que permitan al alumno el diseño, la organización y gestión del servicio de alimentación.
2. Ser capaz de aplicar un sistema de control APPCC en la elaboración de los platos.
3. Conocer como afecta el procesado de los alimentos al valor nutricional.
4. Ser capaz de aplicar los conocimientos sobre nutrición, dietética y dietoterapia en la elaboración de los platos.

GUÍA DOCENTE

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

La asignatura de Restauración Colectiva consta de: A) 10 temas agrupados en 2 bloques teóricos y B) 5 Sesiones prácticas.

A) Contenido teórico:

Bloque 1: Gestión de la Restauración Colectiva.

Tema 1- Introducción. Conceptos básicos, definición y objetivos. Tipos de restauración colectiva.

Tema 2- Gestión de la Restauración Colectiva: Gestión de la cocina. Planificación de espacios, instalaciones y equipamiento.

Tema 3- Gestión de la Restauración Colectiva: Cadena en caliente y cadena en frío.

Tema 4- Gestión de la Restauración Colectiva: Recepción de materias primas. Gestión de stocks.

Tema 5- Gestión de la Restauración Colectiva: Almacenamiento de productos. Conservación de materias primas.

Tema 6- Gestión de la Restauración Colectiva: Elaboración de platos. Conservación, almacenamiento y distribución de productos terminados.

Bloque 2: Control de puntos críticos y control del valor nutricional en la elaboración de platos preparados.

Tema 7- Realización de diagramas de flujo en la elaboración de platos.

Tema 8- Control de puntos críticos en la elaboración de platos.

Tema 9- Procesado de alimentos y valor nutricional de los platos preparados.

Tema 10- Planificación, diseño y elaboración de menús para distintas colectividades.

B) Contenido práctico

Realización de prácticas en el laboratorio.

Realización de prácticas en el aula.

Realización de prácticas en aula de de informática.

Realización de casos prácticos, ejemplos reales, visualización y debates sobre vídeos, visitas a establecimientos alimentarios según disponibilidad empresas.

Práctica 1- Identificación de alérgenos en la elaboración de platos

Práctica 2- Controles para el mantenimiento de la calidad y la higiene en establecimientos alimentarios

Práctica 3- Realización de un APPCC en restauración colectiva (I)

Práctica 4- Realización de un APPCC en restauración colectiva (II)

Práctica 5- Diseño y gestión práctica en establecimientos de restauración colectiva

GUÍA DOCENTE

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

La metodología que se empleará en la asignatura será:

1. Presentación en el aula de clases teóricas.
2. Presentación en el laboratorio de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.
3. Presentación en el aula de conceptos teóricos y realización de procedimientos para su aplicación práctica.
4. Exposiciones en el aula de actividades en grupo.
5. Exposiciones en el aula de actividades individuales.
6. Tutorías presenciales y virtuales.

Para ello, el alumno deberá realizar las siguientes tareas:

1. Asistencia y participación en las clases teóricas.
2. Realización de sesiones en el laboratorio y de informes de las prácticas.
3. Realización de sesiones prácticas en el aula y de informes de las prácticas.
4. Realización de trabajos y tareas individuales ó en grupo.
5. Búsqueda, interpretación y exposición oral de trabajos científicos.
6. Uso de las tutorías presenciales y virtuales
7. Realización de exámenes escritos: teórico, práctico, autoevaluaciones.

GUÍA DOCENTE

7. EVALUACIÓN

El sistema de evaluación de la asignatura se rige según la Normativa de Evaluación de los estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, publicado en el BUPO nº 7/2014.

La evaluación de las competencias, conocimientos y capacidades adquiridos se realizará mediante dos modalidades:

- A. **Un sistema de evaluación continua**
- B. **Un sistema de evaluación de prueba única**

A. Sistema de evaluación continua:

En el procedimiento de evaluación continua de la asignatura, se valorarán todas las actividades formativas realizadas durante el desarrollo de la asignatura, de la siguiente forma:

- Examen final del contenido teórico: 60% de la nota final
- Realización y evaluación final de las sesiones prácticas: 25% de la nota final
- Trabajo individual, asistencia a clase, interés, comportamiento, tutorías: 5% de la nota final
- Realización de trabajos en grupo y defensa oral: 10% de la nota final

Los criterios de esta evaluación serán los siguientes:

- Examen final del contenido teórico:
 - Es obligatorio realizar el examen teórico para aprobar la asignatura
 - Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen de teoría para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura
 - En caso de no obtener la puntuación mínima en alguna de las partes (examen de teoría ó examen de prácticas), la calificación de actas del alumno será la nota que haya sacado en el examen que no haya superado (ya sea el examen de teoría ó el examen de prácticas)
- Realización y evaluación final de las sesiones prácticas:
 - Es obligatoria la asistencia a todas las sesiones prácticas para aprobar la asignatura
 - Es obligatoria la entrega de un informe de cada práctica en tiempo y forma
 - Es obligatorio realizar el examen práctico para aprobar la asignatura
 - Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen práctico para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura

GUÍA DOCENTE

- En caso de no obtener la puntuación mínima en alguna de las partes (examen de teoría ó examen de prácticas), la calificación de actas del alumno será la nota que haya sacado en el examen que no haya superado (ya sea el examen de teoría ó el examen de prácticas)
- Realización de trabajos en grupo y defensa oral:
- Es obligatorio realizar un trabajo en grupo para aprobar la asignatura
 - Es obligatorio exponer un trabajo en grupo para aprobar la asignatura

B. Sistema de evaluación de prueba única:

Tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico, y estará diseñado para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la Guía Docente.

A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación del peso en la calificación total asignados en cada caso:

1. Examen escrito teórico: Prueba final escrita de conocimientos teóricos.
PESO 70%.

2. Examen escrito práctico: Prueba final escrita de conocimientos prácticos.
PESO 30%.

EN LA GUÍA DOCENTE ESPECÍFICA SE COMPLETA LA INFORMACIÓN RECOGIDA EN ESTA GUÍA DOCENTE GENERAL.



GUÍA DOCENTE

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

AESAN, Agencia Española de Seguridad Española y Nutrición, MINISTERIO DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL., <http://www.aesan.msc.es/>

ARANCETA J. NUTRICIÓN COMUNITARIA. 2ª ed. 2001. Ed. MASSON.

Matas E., Vila M. Restauración colectiva. APPCC. Ed. Masson. 1ª ed. 2002. ISBN: 8445811436

Sala Y., Montañés J. Restauración Colectiva. CESNID. 1999. Ed. Masson.