

## GUÍA DOCENTE

### 1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Grado:</b>	<b>Nutrición Humana y Dietética</b>
<b>Doble Grado:</b>	
<b>Asignatura:</b>	<b>Restauración Colectiva</b>
<b>Módulo:</b>	<b>Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Biología Molecular e Ingeniería Química</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2017-2018</b>
<b>Semestre:</b>	<b>Primer semestre</b>
<b>Créditos totales:</b>	<b>4,5</b>
<b>Curso:</b>	<b>3º</b>
<b>Carácter:</b>	<b>Obligatoria</b>
<b>Lengua de impartición:</b>	<b>Español</b>

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

## GUÍA DOCENTE

### 2. RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

<b>Responsable de la asignatura</b>	
<b>Nombre:</b>	<b>María Jesús Oliveras López</b>
<b>Centro:</b>	<b>Facultad de Ciencias Experimentales</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica</b>
<b>Área:</b>	<b>Nutrición y Bromatología</b>
<b>Categoría:</b>	<b>Profesor Contratado Doctor</b>
<b>Horario de tutorías:</b>	<b>Lunes (10-13h) y martes (10-13h) previa cita. Tutorías por webct un día a la semana.</b>
<b>Número de despacho:</b>	<b>E22 B09</b>
<b>E-mail:</b>	<b>mjolilop@upo.es</b>
<b>Teléfono:</b>	<b>954967943</b>

## 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

##### Competencias Generales:

CG1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.

CG7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).

CG12. Trabajo en equipo.

#### 4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

##### Competencias Específicas:

CE18. Higiene del personal, productos y procesos.

CE22. La gestión y organización de empresas, especialmente las relacionadas con la restauración colectiva. Los factores económicos que influyen en la alimentación de determinados grupos de población y en las empresas de restauración.

CE43. Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación.

CE45. Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad.

CE49. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.

CE50. Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los consumidores.

#### 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 cocina: Planificación de espacios, instalaciones y equipamiento.

Tema 3- Cadena en caliente y cadena en frío.

Tema 4- Recepción de materias primas y gestión de stocks.

Tema 5- Almacenamiento y conservación de materias primas.

Tema 6- Elaboración de platos. Conservación, almacenamiento y distribución de productos terminados.

Tema 7- Vida útil y etiquetado de platos preparados.

Bloque 2: Control de riesgos y del valor nutricional en la elaboración de menús:

Tema 8- Realización de diagramas de flujo y cuadros de gestión de riesgos 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- Elaboración de fichas técnicas de menús de restauración colectiva

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 (visita a empresa, según disponibilidad finales de noviembre).

## 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.

## 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:

**I) Sistema de evaluación continua y de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso:**

- A. **Sistema de evaluación continua:** conjunto de pruebas y actividades de evaluación realizadas a lo largo del periodo formativo vinculado a la asignatura y que deben permitir valorar el progreso de cada estudiante a lo largo de dicho periodo (BUPO nº 7/2014).
- B. **Sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso:** sistema de evaluación de las asignaturas consistente en valorar los resultados de aprendizaje a través de una prueba a realizar una vez finalizado el periodo formativo vinculado a la asignatura (BUPO nº 7/2014).

**II) Sistema de evaluación por prueba única:**

La evaluación mediante prueba única puede consistir en un examen y/o actividades de evaluación global que valoren la adquisición de las competencias requeridas en la asignatura (BUPO nº 7/2014).

### **1ª Convocatoria (DE CURSO):**

**I) Sistema de evaluación continua y de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso:**

**A. Sistema de evaluación continua (40% de la calificación):**

En el sistema de evaluación continua de la asignatura, se valorarán de forma continuada todas las actividades formativas realizadas de forma presencial durante el desarrollo de la asignatura.

El sistema de evaluación continua será considerado como preferente, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.

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

## GUÍA DOCENTE

- 1. Realización de las sesiones prácticas y examen final escrito del contenido práctico: PESO 25%.**
- 2. Trabajo individual, asistencia a clase, interés, comportamiento, tutorías: PESO 5%.**
- 3. Realización de trabajos en grupo y defensa oral: PESO 10%.**

- 1. Realización de las sesiones prácticas y examen final escrito del contenido práctico: PESO 25%.**

### Criterios:

- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos de la asignatura.
- Realización de las sesiones prácticas:
  - Actitud participativa.
  - Manipulación del material de prácticas.
  - Adecuación e interpretación de los resultados.

### Instrumentos:

- Notas y observaciones del profesor y Entrega de un informe de cada práctica en tiempo y forma (12,5%).
- Examen final escrito del contenido práctico (12,5%).
- En el caso de prácticas que supongan la defensa oral de un trabajo, es obligatorio realizar la exposición para aprobar la práctica. La falta de asistencia debidamente justificada a esta práctica y aceptada por el profesor, podrá ser recuperada mediante la defensa oral de un trabajo acordado por el profesor, sobre el contenido de dicha práctica, equivalente a la duración prevista de la práctica en cuestión.
- Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final escrito del contenido práctico para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua.
- 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 nota que haya sacado en el examen que no haya superado (ya sea el examen de teoría ó el examen de prácticas).

### Consideraciones Generales:

- Es obligatoria la asistencia a todas las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. La falta de asistencia no justificada a una práctica y no aceptada por el profesor, supone la renuncia al sistema de evaluación continua, siendo evaluado únicamente por el sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso (60% de la calificación).
- La falta de asistencia debidamente justificada a una práctica y aceptada por el profesor, podrá ser recuperada mediante la entrega de un trabajo en tiempo y forma acordado por el profesor, sobre el contenido de dicha práctica, equivalente a la duración prevista de la práctica en cuestión.

## GUÍA DOCENTE

### **2. Trabajo individual, asistencia a clase, interés, comportamiento, tutorías: PESO 5%.**

#### Criterios:

- Asistencia a clase con interés, iniciativa, participación, comportamiento en clase
- Trabajo individual a lo largo del curso
- Tutorías presenciales y virtuales

#### Instrumentos:

- Notas y observaciones del profesor
- Trabajos individuales entregados

### **3. Realización de trabajos en grupo y defensa oral: PESO 10%.**

#### Criterios:

- Adquisición y dominio de conocimientos teóricos y prácticos.
- Realización de los trabajos en grupo y defensa oral

#### Instrumentos:

- Realización de un trabajo en grupo.
- Exposición de un trabajo en grupo.

#### Consideraciones Generales:

- Es obligatoria la realización y exposición de un trabajo en grupo para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. La falta no justificada y no aceptada por el profesor, supone la renuncia al sistema de evaluación continua, siendo evaluado únicamente por el sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso (60% de la calificación).
- La falta de realización y/o exposición de un trabajo en grupo debidamente justificada y aceptada por el profesor, podrá ser recuperada mediante la entrega y exposición de un trabajo en tiempo y forma acordado por el profesor, sobre el contenido del trabajo en grupo, equivalente a la duración prevista en cuestión.

### **B. Sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso (60% de la calificación):**

Examen final escrito del contenido teórico tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico PESO 60%.

- Es obligatorio realizar el examen final escrito.
- Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final escrito 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).
- El examen final escrito consiste en una evaluación del contenido teórico mediante un examen escrito tipo test, en el que las respuestas incorrectas restan puntuación de las correctas.

## GUÍA DOCENTE

### **II) Sistema de evaluación por prueba única (100% de la calificación):**

En el caso de estudiantes que por estar incurso en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, de salud graves, o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, que no han realizado las pruebas de evaluación continua, la evaluación por prueba única se diseñará para evaluar el total de los conocimientos teóricos y prácticos contemplados en la Guía Docente. Esta circunstancia ha de comunicarse de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura, con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador.

La evaluación de prueba única estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos teóricos y prácticos contemplados en la Guía Docente (100% de la calificación).

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

- Examen final escrito del contenido teórico: PESO 75%.
  - Examen final escrito del contenido práctico: PESO 20%.
  - Examen final oral de las sesiones prácticas: PESO 5%.
- 
- Examen final escrito del contenido teórico: 75% de la nota final.
    - Es obligatorio realizar el examen final escrito del contenido teórico para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
    - Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final del contenido teórico para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
    - El examen final escrito del contenido teórico de la asignatura consiste en una evaluación del contenido teórico mediante un examen escrito tipo test, en el que las respuestas incorrectas restan puntuación de las correctas.
- 
- Examen final escrito del contenido práctico: 20% de la nota final.
    - Es obligatorio realizar el examen final escrito del contenido práctico para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
    - Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final del contenido práctico para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
    - El examen final escrito del contenido práctico de la asignatura consiste en una evaluación del contenido práctico mediante un examen escrito tipo test, en el que las respuestas incorrectas restan puntuación de las correctas.
- 
- Examen final oral de las sesiones prácticas: 5% de la nota final.
    - Es obligatorio realizar el examen final oral de las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.
    - Es obligatorio obtener una puntuación mínima de 5 en el examen final oral de

## GUÍA DOCENTE

las sesiones prácticas para realizar la media con el resto de las calificaciones y aprobar la asignatura por el sistema de prueba única.

- El examen final oral de las sesiones prácticas consiste en una evaluación de las sesiones prácticas de la asignatura a las que no se haya asistido.

### **2ª Convocatoria (DE RECUPERACIÓN):**

La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:

- Aquellos estudiantes que superaron las actividades formativas desarrolladas durante el período de docencia pero no las evaluaciones teóricas y/o prácticas realizadas en 1ª convocatoria. En este caso la prueba de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso.

- Aquellos estudiantes que no siguieron el proceso de evaluación continua o no superaron los requisitos para aprobar la asignatura en la convocatoria de curso y quieren renunciar a las notas de evaluación continua para la convocatoria de recuperación de curso. Podrán hacerlo solicitándolo previamente por escrito. En este caso la convocatoria de recuperación de curso estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.

#### **Desarrollo de los exámenes:**

1. El profesor informará antes del comienzo del examen, sobre las normas de realización del mismo, indicando la puntuación detallada de cada una de sus partes y la duración del examen.
2. En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación el profesorado podrá requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciera el alumno podrá continuar la prueba, que será calificada solo si el alumno presenta la documentación acreditativa de su identidad en el plazo que el profesor establezca.
3. Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación el estudiante deberá cumplimentar las cuestiones en que consista absteniéndose de utilizar cualquier medio fraudulento con el fin de desvirtuar la función de la misma.
4. El alumnado tendrá derecho a que se le entregue un justificante documental de haber realizado el examen.

## GUÍA DOCENTE

### **Incidencias en la celebración de las pruebas de evaluación:**

1. Durante la celebración de un examen, la utilización por parte de un estudiante de material no autorizado expresamente por el profesorado, así como cualquier acción no autorizada dirigida a la obtención o intercambio de información con otras personas, será considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, sin perjuicio de que pueda derivar en sanción académica.
2. En la realización de trabajos, el plagio y la utilización de material no original, incluido aquel obtenido a través de internet, sin indicación expresa de su procedencia será considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, y si procede, de sanción académica.

**EN LA GUÍA DOCENTE ESPECÍFICA PUBLICADA EN EL AULA VIRTUAL SE COMPLETA LA INFORMACIÓN RECOGIDA EN ESTA GUÍA DOCENTE GENERAL.**

## GUÍA DOCENTE

### 8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- AECOSAN, 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.
- DOCUMENTO ORIENTATIVO DE ESPECIFICACIONES DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL. Consejería de Salud. Junta de Andalucía, 2007.
- Matas E., Vila M. Restauración colectiva. APPCC. Ed. Masson. 1ª ed. 2002. ISBN: 8445811436
- Montes LE., Lloret I. y López MA. 2005. Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Ed.: Díaz de Santos.
- NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES. RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 363-2005/MINSA.
- Normas AENOR: UNE 167012:2010; UNE 167014:2014; UNE-EN ISO 22000:2005
- PPT COMEDORES ESCOLARES. CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE. JUNTA DE ANDALUCÍA.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas Paquete Higiene.
- Sala Y., Montañés J. Restauración Colectiva. CESNID. 1999. Ed. Masson.
- Otras Normativas Legislación: Paquete Higiene y Normativas seguridad alimentaria.
- Enlaces desde webct