

## GUÍA DOCENTE 2020-2021

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Restauración Colectiva
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Tercero
<b>SEMESTRE:</b>	Primero
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Cristina González
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	Cristina.gonzález@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<p>Tema 1. Tipos de servicio y sistema de producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.1 Restauración colectiva directa</li> <li>• 1.2 Restauración colectiva diferida</li> </ul> <p>Tema 2. Organización de restauración colectiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.1 Aspectos legislativos</li> <li>• 2.2 Departamentos y puestos de trabajo</li> </ul>

1. Tema 3. Gestión de la restauración colectiva.

- 3.1 Gestión de proveedores
- 3.2 Gestión de cocina en colectividades

Tema 4. Planificación de espacios, instalaciones y equipamiento.

Tema 5. Seguridad Alimentaria, control de puntos críticos y control del valor nutricional en la elaboración de platos preparados.

- 5.1 Seguridad Alimentaria
- 5.2 Análisis de puntos de control críticos
- 5.3 Ventajas de los sistemas de calidad

Tema 6. Planificación, diseño y elaboración de menús para distintas colectividades.

- 6.1 Tipos de establecimientos
- 6.2 Ofertas gastronómicas
- 6.3 Planificación de menús

Tema 7. Sistemas de elaboración y distribución: cadena en caliente y cadena en frío.

- 7.1 Cadena caliente
- 7.2 Cadena fría refrigerada
- 7.3 Cadena fría congelada
- 7.4 Cocina al vacío
- 7.5 Sistemas mixtos
- 7.6 Cocina de ensamblaje
- 7.7 Cocina flexible

Tema 8. Restauración colectiva social.

- 8.1 Características del servicio de elaboración
- 8.2 Elaboración de dietas en restauración colectiva social

Tema 9. Restauración colectiva hospitalaria.

- 9.1 Características del servicio de elaboración
- 9.2 Elaboración de dietas en restauración colectiva social

**Programa práctico**

- Si procede, visita a instalaciones de restauración colectiva
- Diseño y gestión de una cocina, aplicado al sector de la restauración
- Planificación de un sistema de inocuidad en restauración colectiva
- Valoración de menús basales en restauración colectiva y derivaciones adaptadas a distintas situaciones

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.

CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

#### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**

Que los estudiantes sean capaces de:

CE8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE19 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE21 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE25 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad conociendo las principales instituciones encargadas de la regularización de éste.
- Participar en el diseño de estudios de dieta total en colectividades y su futuro seguimiento y control.
- Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición.
- Conocer el diseño de los sistemas de alimentación para colectividades reconociendo las principales diferencias entre los sistemas de cadena fría y los sistemas de cadena convencional o caliente.
- Realizar eficazmente la planificación dietética en función de las necesidades de los usuarios del servicio de restauración.

## METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

### METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo
- Trabajo Autónomo

### ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas	
Actividades dirigidas	Clases expositivas
	Clases prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo individual en campus virtual

El primer día de clase, se proporcionará información más detallada al respecto.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	1 Elaboración y Exposición de Trabajos	15%
	1 Entrega de Ejercicios/Portfolios	10%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica Parcial	25%
	1 Prueba Teórico/Práctica final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

#### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del **50%** de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

#### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

Gil I. Restauración colectiva. Material didáctico propio de la institución. 2016.

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

Verano D, Santos JJ. Presente y futuro de la seguridad alimentaria en restauración colectiva. Madrid: Aenor - Asociación Española de Normalización y Certificación; 2012.

Sala Y, Montañés J, Reixach M. Restauración colectiva. Planificación de Instalaciones, locales y equipoc. Barcelona: Masson; 1999.

Aranceta Bartrina J. Nutrición comunitaria. España: Elsevier Masson; 2013.

Gil I. Restauración colectiva. Material didáctico propio de la institución. 2016.

#### WEBS DE REFERENCIA:

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): (<http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/>).

- Agencia Estadounidense de Seguridad Alimentaria, Food and Drug Administration (FDA): (<http://www.fda.gov/>).
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): (<http://www.efsa.eu.int/>)
  - Centro Nacional de Epidemiología: <http://cne.isciii.es/>

Codex Alimentarius: ([http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)). • Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC): (<http://www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es>).

**OTRAS FUENTES DE CONSULTA:**