

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Restauración Colectiva

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

GRUPO: 2425-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 3º

SEMESTRE: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: ELENA NIETO VIVAS

EMAIL: enieto@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 14:00 horas

CV DOCENTE:

- Desde 2021, como docente de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, impartiendo las asignaturas de Nutrición y envejecimiento (4º curso), Restauración Colectiva y Educación nutricional de 3º curso en el Grado de Nutrición Humana y Dietética.
- Diplomada en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA por la Universidad Alfonso X El Sabio en Madrid (Junio 2007)
- Ciclo Formativo en Grado Superior en DIETÉTICA Y NUTRICIÓN en el Instituto Gregorio Fernández, de Valladolid. (Junio 2003)

CV PROFESIONAL:

- Desde 2019-actualmente como nutricionista en el ámbito geriátrico, realizando la **valoración del estado nutricional** de los ancianos para conseguir un seguimiento y tratamiento personalizado, evitando y previniendo problemas como la malnutrición, situación de déficit a la que la población anciana es muy vulnerable.
- 2018. Responsable del departamento de nutrición en la empresa de Restauración Colectiva Scas, elaborando menús adaptados a cada edad, colectivo y patologías y/o alergias que pudieran presentarse.
- 2011-2017. Nutricionista y gerente de la clínica de nutrición Ele Nutrición y Masajes, realizando planes nutricionales individuales y personalizados. Impartiendo charlas, talleres y sesiones formativas a diferentes colectivos.
- 2007 - 2011. Nutricionista en diferentes consultas privadas realizando asesoramiento y seguimiento personalizado de planes nutricionales.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de “Restauración colectiva” forma parte de las materias obligatorias del tercer curso del Plan de Grado de Nutrición Humana y Dietética, con una carga lectiva de 6 créditos ECTS. La Restauración colectiva forma parte de nuestra vida, desde la guardería y el colegio hasta los centros geriátricos, pasando por hospitales, centros de trabajo, medios de transporte, etc.

Así, la Restauración colectiva, es una parcela de la dietética de gran impacto en la salud de la población, ya que, directa o indirectamente todos hacemos uso de ella. Allí donde se sirve comida a un grupo de población, se debe llevar a cabo una adecuada planificación en todas las fases del sistema de restauración: planificación, organización de compras, gestión de stocks, elaboración de los platos o el servicio. Resulta fundamental, por tanto, que el Dietista-Nutricionista cuente con una formación específica en este campo que le permita dar respuesta a las necesidades que se presentan a la hora de dar de comer a colectivos de personas.

La asignatura aproximará al alumno al conocimiento de los distintos tipos de servicios de distribución de comidas, las formas de producción, almacenamiento, servicio, etc. Así, adquirirá las competencias necesarias para gestionar servicios de restauración para colectividades, asegurar unas adecuadas condiciones higiénico-dietéticas de los alimentos, proponer planes de alimentación adecuados al centro y a la colectividad y diseñar programas de formación para el personal implicado en el servicio de alimentación. La asignatura, requiere de conocimientos de bromatología, nutrición y dietética, dietoterapia, valoración del estado nutricional, microbiología e higiene y seguridad alimentaria para comprender y afrontar la asignatura.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **CONCEPTOS BASICOS, INSTALACIONES Y GESTION EN RESTAURACION COLECTIVA:**
 1. Introducción. Conceptos básicos. Legislación y normas de aplicación. : Evolución histórica. Situación actual y tendencias.
 2. Instalaciones en Restauración Colectiva: : Tipos de instalaciones en restauración colectiva. Restauración colectiva en comedores escolares, centros geriátricos y hospitales. Instalaciones, locales y equipamientos.
 3. Gestión higiénica, planificación y trazabilidad en restauración colectiva. : Condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos. Comidas preparadas.
2. **GESTION DE CALIDAD-APPCC E INSPECCION DE ESTABLECIMIENTOS EN RESTAURACION COLECTIVA:**
 1. Gestión de calidad - Sistema APPCC
 2. Inspección y control de los establecimientos en Restauración Colectiva.
3. **TIPOS DE LOS ALIMENTOS Y ELABORACION DE MENUS PARA COLECTIVIDADES:** : Procesado de alimentos en restauración colectiva.
 1. Tipos de alimentos y Técnicas culinarias de los alimentos.
 2. El diseño de menús para colectividades

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

La asignatura se desarrollará en el aula de teoría que contará con pizarra, proyector y PC El resto de los materiales necesarios estarán disponibles a través de la plataforma Moodle.

Para las prácticas, se utilizará un software específico.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto

especializado como no especializado

- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. 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.
- CG02. 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.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG11. 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.
- CG12. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG14. 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.
- CG17. 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. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE07. 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.
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE37. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE39. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE41. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE53. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Diseñar y realizar programas de intervención en nutrición comunitaria para la promoción de la salud.
- Conocer las características de los establecimientos de restauración colectiva.
- Adquirir los conocimientos teóricos-metodológicos para llevar un plan de actuación en el ámbito de la restauración colectiva

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Martínez Hernández, JA (2013): Alimentación Hospitalaria. . Ediciones Díaz de Santos. . ISBN: ISBN: 9788479786083
- Eduardo Montes - Irene Lloret - Miguel A. López (2009): Diseño y gestión de cocina: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración.. Editorial Diaz de Santos. ISBN: ISBN: 9788479789275

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Araluce M (2000): Empresas de Restauración Alimentaria. Un sistema de gestión global.. Editorial Diaz de Santos.. ISBN: ISBN: 978-8479784607
- Sala Y., Montañés J (1999): Restauración Colectiva: Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. . Editorial Masson. ISBN: ISBN: 9788445807767

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[UEMC](http://www.uemc.es) (<http://www.uemc.es>)

Universidad privada en Valladolid que imparte docencia en modalidad presencial y online

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Boletín oficial del Estado (<https://www.boe.es/>) BOE. Leyes, Reales Decretos, Decretos y Órdenes publicadas en el Boletín Oficial del Estado (B.O.E.) y en los boletines oficiales de las Comunidades Autónomas.

Diario Oficial de las Comunidades Europeas(<https://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html?locale=es>) DOCE. Reglamentos, Directivas, Decisiones y Recomendaciones publicadas en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas(D.O.C.E.).

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

(http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm): Página web oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Noticias, decretos y actualidad sobre Seguridad alimentaria y nutrición

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teóricas, así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica.

Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la

experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

SEMANA 1-4: Presentación de la asignatura. Temas 1-3

Actividades formativas:

- Clase presencial y clase práctica
- Problem Base learning
- Estudio teórico y práctico
- Evaluación Parcial Bloque I
- Entrega y presentación trabajo práctico

SEMANA 5-10: Temas 4 y 5

Actividades formativas:

- Clase presencial y clase práctica
- Problem Base learning
- Seminario y actividades complementarias
- Evaluación Parcial Bloque II
- Estudio teórico y práctico
- Entrega y presentación de trabajo práctico

SEMANA 11 - 15: Temas 6 y 7

Actividades formativas:

- Clase presencial
- Prácticas en el laboratorio informático
- Trabajo en grupo teórico y práctico
- Seminario y actividades complementarias
- Estudio teórico y práctico
- Entrega y presentación de trabajo práctico

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Facultad de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.

Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido.

La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
EXAMEN PARCIAL BLOQUE I					X											X	X	X
EXAMEN PARCIAL BLOQUE II											X					X	X	X
ACTIVIDAD BLOQUE I					X											X	X	X
ACTIVIDAD BLOQUE II											X					X	X	X
ACTIVIDAD BLOQUE III														X		X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Pruebas de evaluación:

Se realizarán dos exámenes parciales y eliminatorios del bloque I y bloque II y actividades de evaluación

continúa.

- **Examen parcial bloque I** (20% de la evaluación final)
- **Examen parcial bloque II** (20% de la evaluación final)
- **Actividades de evaluación continua** en cada bloque (40% de la evaluación final)
 - Se realizarán varias actividades en cada bloque, cuya nota individual se evaluará sobre 10 y el promedio de la nota de todas las actividades, será el 40% de la nota final. Para poder hacer la media, se deben presentar TODAS las actividades y sacar al menos un 4 para poder hacer la media.
- **EXAMEN FINAL** (20%-60%): en la fecha indicada del convocatoria ordinaria, se realizará el examen final. En este examen:
 - Los alumnos que hayan aprobado el parcial del bloque I y del bloque II: solo tendrán que examinarse de la materia del bloque III --> este examen valdrá el 20%.
 - Los alumnos que hayan suspendido alguno de los parciales, podrán recuperarlo en el examen final, además de examinarse del bloque III --> este examen valdrá 40% (si tiene que examinarse del bloque I o II además del bloque III) o valdrá un 60% (si tiene que examinarse de todos los bloques).

La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes.

Para superar la asignatura en evaluación ordinaria, es necesario que el alumno supere todos los exámenes parciales con al menos un 5 sobre 10 y presente todas las actividades de evaluación continua, llegando al menos a un 4 para poder hacer media.

* El programa con el que se trabaja la parte practica durante toda asignatura, tendrá un valor añadido sobre la nota final de curso de hasta +0.5 puntos*

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno/a que tenga que presentarse a la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota de las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado en convocatoria ordinaria.

La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere todas las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

Examen final: el alumno tendrá que **recuperar** aquellas partes que no haya aprobado durante la evaluación ordinaria:

- Si se presenta al bloque I, II y III el examen final supondrá el 60% de la nota final
- Si tiene que presentarse a 2 bloques: 40% de la nota final
- Si tiene que presentarse a 1 bloque: 20% de la nota final

Exámenes de los bloques I, II y III aprobados, pero alguna(s) actividad(es) de evaluación continua con menos de un 4: deberá presentar un trabajo de cada una de las actividades suspensas para poder hacer la media y optar al 40% de la nota. El resto de notas de las actividades aprobadas, se guardan.

Si el alumno no tiene todos los bloques aprobados y tampoco todas las actividades de evaluación continua con al menos un 4, en la convocatoria extraordinaria deberá realizar el examen del bloque o bloques correspondientes y entregar el/los trabajos de las actividades suspensas.

NOTAS COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

**La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.*

**Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.*

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

	SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas		40%
Pruebas escritas		60%