

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Restauración Colectiva

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

GRUPO: 2526-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)

ECTS: 6,0

CURSO: 3º

TEMPORALIDAD: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

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

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: ELENA NIETO VIVAS

EMAIL: enieto@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 16:00 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 E INSPECCION DE ESTABLECIMIENTOS EN RESTAURACION COLECTIVA:**
 1. Gestión de calidad
 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:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales"
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los

alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.

- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC2.1_ Subcompetencia_ 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.
- SC2.3_ Subcompetencia_ Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC2.4_ Subcompetencia_ Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- SC3.2_ Subcompetencia_ Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.
- SC4.1_ Subcompetencia_ Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- SC4.2_ Subcompetencia_ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CO1.2_ Conocimiento_ Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CO2.8_ Conocimiento_ Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales

- CO4.1_ Conocimiento_ Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CO4.4_ Conocimiento_ Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- HD1.1_ Habilidad o destreza_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.4_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.6_ Habilidad o destreza_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.9_ Habilidad o destreza_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- HD2.3_ Habilidad o destreza_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4_ Habilidad o destreza_ Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- HD4.1_ Habilidad o destreza_ Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.2_ Habilidad o destreza_ Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- HD4.3_ Habilidad o destreza_ Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- CT1.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Saber aplicar los 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
- CT2.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CT3.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CT4.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CT4.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CT4.3_ Competencia transversal, valor o actitud_ Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CT4.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CT4.6_ Competencia transversal, valor o actitud_ Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

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 Díaz 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.mssi.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 continua.

- 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 suspendidas 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 suspendidas.

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	30%
Pruebas escritas	60%
Pruebas orales	10%