



PRESENTACIÓN

Breve descripción: La asignatura de Restauración colectiva pretende ofrecer al alumno los conocimientos necesarios acerca de las empresas de restauración colectiva, y la organización y gestión de los servicios de alimentación de diferentes colectividades.

- **Titulación:** Grado en Nutrición humana y dietética
- **Módulo/Materia:** Módulo 3: Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad. Materia: Gestión de la calidad
- **ECTS:** 6
- **Curso, semestre:** 3º NHD y 6º doble grado F+NHD, primer semestre
- **Carácter:** Obligatoria
- **Profesorado:** Dra. Roncesvalles Garayoa (Profesora responsable) (rgarayoa@unav.es) y Dra. Ana Isabel Vitas (avitas@unav.es)
- **Idioma:** Castellano
- **Aula, Horario:** Aula 4, jueves de 12 a 13h y viernes de 11 a 13h

COMPETENCIAS

BÁSICAS Y GENERALES

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.

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

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

CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

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.



ESPECÍFICAS

CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

PROGRAMA

1. El sector de la Restauración colectiva: principales indicadores, evolución del sector y modelos de gestión.
2. Gestión y planificación de la alimentación: papel del dietista-nutricionista en la alimentación saludable y sostenible y en la gestión de alergias e intolerancias alimentarias.
3. Gestión de los recursos humanos: papel del dietista-nutricionista en la formación, motivación y supervisión de los equipos de trabajo.
4. Sistemas de producción y distribución de alimentos en colectividades.
5. Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria a través de sistemas de autocontrol.
6. Gestión de la seguridad alimentaria a través del diseño de instalaciones y equipos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Clases presenciales teóricas: 25 horas

Se explican las ideas principales de los temas incluidos en el programa. Algunos de los contenidos se trabajan a partir de artículos y documentos adicionales. Se fomenta la participación del estudiante en clase a través de preguntas.

Clases presenciales prácticas: 10 horas

Se trabajan contenidos y competencias a través de actividades, casos prácticos y debates en los que la participación del alumno es necesaria.

Actividades formativas fuera del aula: 20 horas

Se trabajan y analizan casos prácticos, artículos y otros recursos propuestos de manera individual, a partir de preguntas que se deben responder tras buscar, contrastar información y reflexionar sobre las situaciones planteadas.

Sesiones de formación a través de la metodología Aprendizaje-Servicio: 30 horas



Universidad de Navarra

Esta actividad se realiza en grupos e implica el diseño y desarrollo de un tema de interés para el sector de la restauración colectiva y su exposición a través de sesiones de formación a manipuladores de alimentos reales. Además, se pueden preparar materiales didácticos con el contenido de la sesión para entregar a los asistentes.

Tutorías: 3 horas

Durante la preparación de las sesiones de formación se realizan 2 tutorías con cada uno de los grupos en las que deben participar todos los integrantes del grupo. Estas tutorías tendrán un doble objetivo: por un lado, resolver dudas respecto al contenido de la sesión de formación y por otro lado, valorar la organización y distribución de tareas del equipo de trabajo. Antes de la exposición final a los manipuladores de alimentos, la sesión de formación deberá presentarse a las profesoras de la asignatura.

Estudio personal del alumno: 60 horas

Evaluación: 2 horas

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

Realización del trabajo en grupo (proyecto Aprendizaje-Servicio): 25%. Este proyecto se explicará la primera semana de clase.

Participación en las actividades individuales y en grupo propuestas dentro y fuera del aula: 25%. Estas actividades se van planteando a lo largo del semestre.

Examen final de los contenidos de la materia: 50%. El examen final consistirá en preguntas cortas. Si por algún motivo justificado el examen debe realizarse fuera de la fecha oficial prevista, el profesorado se reserva el derecho de cambiar el tipo de examen.

Para aprobar la asignatura es necesario realizar el trabajo en grupo; participar en, al menos, la mitad de las actividades propuestas en clase; y obtener, como mínimo, la calificación de 4,5 (sobre 10) en el examen final.

Importante: Si no se puede realizar el plan establecido, se deberá solicitar una entrevista con la profesora responsable (Roncesvalles Garayoa) durante la 1ª semana de clase.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

En la convocatoria extraordinaria, la evaluación será similar a la convocatoria ordinaria en cuanto al peso en la calificación de los distintos apartados a evaluar. Se deberán presentar las actividades requeridas (incluyendo, en caso necesario, un trabajo individual que sustituya al trabajo en grupo) y/o realizar el examen en caso de no haberse superado en la convocatoria ordinaria. En esta convocatoria también es necesario obtener, como mínimo, la calificación de 4,5 (sobre 10) en el examen.

ESTUDIANTES REPETIDORES

Si algún estudiante tiene que volver a matricularse de la asignatura en el curso siguiente, deberá cursarla completa y en ningún caso se guardará ninguna nota.

HORARIOS DE ATENCIÓN



Universidad de Navarra

Dra. Roncesvalles Garayoa (rgarayoa@unav.es)

- Despacho 1D04 Edificio Ciencias. Planta 1
- Horario de tutoría: concertar cita con la profesora a través de la dirección de correo electrónico.

Dra. Ana Isabel Vitas (avitas@unav.es)

- Laboratorio de Microbiología. Edificio CIFA

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica recomendada

Montés E., Lloret I., López MA.: Diseño y Gestión de Cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la Restauración. Madrid: Díaz de Santos, 2019 (3ª edición) [Acceso electrónico](#) ; 2005 [Localízalo en la Biblioteca](#)

CESNID: Restauración colectiva: APPCC Manual del usuario. Barcelona: Masson, 2006. [Localízalo en la Biblioteca](#)

Araluce M.: Empresas de restauración alimentaria. Un sistema de gestión global. Madrid: Díaz de Santos, 2001. [Localízalo en la Biblioteca](#)

Sala Y., Montañés J.: Restauración colectiva: Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Barcelona: Masson, 1999. [Localízalo en la Biblioteca](#)

Bibliografía complementaria

Bouëtard J., Santos J.L. La ingeniería de procesos en la línea fría completa. Innova Concept Ingeniería, 2012. 3ª edición. [Localízalo en la Biblioteca](#)

De las Cuevas, V.: APPCC aplicado a la restauración colectiva. Vigo: Ideaspropias, 2006. [Localízalo en la Biblioteca](#)

Martínez J.A., Astiasarán I., Muñoz M., Cuervo M.: Alimentación hospitalaria. Madrid: Díaz de Santos, 2004. [Localízalo en la Biblioteca](#)

Puig-Durán J.: Certificación y modelos de calidad en hostelería y restauración. Madrid: Díaz de Santos, 2011. [Localízalo en la Biblioteca](#)

Páginas web de interés

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

<http://www.restauracioncolectiva.com/>

<https://www.profesionalhoreca.com/>

<http://www.foodserviceeurope.org/>

<http://www.hosteleriahospitalaria.org/>



Universidad
de Navarra

<https://cehe.es/>