



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. En estas empresas el papel del dietista-nutricionista es clave para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional.

- **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, cuatrimestre:** 3º NHD y 6º doble grado F+NHD, primer cuatrimestre
- **Carácter:** Obligatoria
- **Profesorado:** Dra. Roncesvalles Garayoa (Profesora responsable) (rgarayoa@unav.es), Dra. Ana Isabel Vitas (avitas@unav.es) y D^a. Camino Pacheco.
- **Idioma:** Castellano
- **Aula, Horario:** Aula 13 (Edificio Biblioteca Ciencias), miércoles de 10 a 11h, jueves de 11 a 12h y viernes de 11 a 12h



RESULTADOS DE APRENDIZAJE (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. El dietista-nutricionista en la gestión y planificación de la alimentación saludable. Gestión de alérgenos.
3. El dietista-nutricionista en la gestión y planificación de la alimentación sostenible. Donación de alimentos y gestión del desperdicio alimentario.
4. El dietista-nutricionista en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria a través de sistemas de autocontrol.
5. El dietista-nutricionista en la gestión de personas: formación, motivación y supervisión de los equipos de trabajo.
6. Sistemas de producción y distribución de alimentos en colectividades.
7. 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: 12 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: 25 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.



Diseño, desarrollo y puesta en marcha de una sesión de formación a través de la metodología Aprendizaje-Servicio: 25 horas

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 puesta en marcha a través de una sesión de formación a manipuladores de alimentos reales. Esta sesión deberá ser muy práctica y aplicada a la realidad del servicio de alimentación al que va dirigida. Además, se pueden preparar materiales didácticos adicionales para entregar a los asistentes.

Tutorías: 2 horas

Durante la preparación de la sesión de formación se realiza un seguimiento continuo, además de 1 tutoría con cada uno de los grupos en las que deben participar todos los integrantes del grupo. El seguimiento tiene un doble objetivo: por un lado, resolver dudas respecto al contenido y metodología 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: 58 horas

Evaluación: 3 horas

Ver Apartado Evaluación.

APRENDIZAJE-SERVICIO

El Aprendizaje-Servicio (ApS) es una metodología docente que combina en una actividad formativa, el aprendizaje de los contenidos curriculares y de las competencias de la propia asignatura con la realización de tareas de servicio a la sociedad. Los estudiantes de la asignatura trabajan en necesidades reales de su entorno.

En este caso, los estudiantes matriculados en Restauración colectiva preparan e imparten sesiones formativas a profesionales del sector de la restauración, es decir, a manipuladores de alimentos que desarrollan su actividad profesional en un servicio de alimentación.

Esta asignatura tiene el **sello ApS desde el curso 18-19**.

A continuación, se indican las características de esta asignatura en relación al ApS.

- **Necesidad que este proyecto satisface en la sociedad:** Los manipuladores de alimentos que trabajan en el sector de la restauración colectiva tienen la obligación de recibir formación periódica (Reglamento UE Nº 852/2004). No obstante, en muchas ocasiones, los conocimientos recibidos no se transforman en adecuados comportamientos, por lo que es necesario incrementar y mejorar la formación que reciben estos profesionales. Así, se constata la necesidad de reforzar y actualizar la formación de los manipuladores de alimentos en temas de higiene y seguridad alimentaria.
- **Evaluación de la actividad dentro de la asignatura:** Los estudiantes deben preparar un tema de formación (según las necesidades detectadas en el sector) y exponerlo oralmente a profesionales de restauración. Además de la exposición del tema, los alumnos preparan alguna actividad para motivar la participación del personal (comentario de noticias de prensa, Kahoot, casos prácticos, etc.). El trabajo se desarrolla en grupo y supone un 25% de la nota final de la asignatura.
- **La coherencia con los objetivos de la asignatura:** Con esta actividad, se refuerzan algunos de los contenidos de la asignatura (gestión de personal y formación), al tiempo que se relacionan e integran conceptos de otras asignaturas. Además, permite a los futuros graduados desarrollar una de las tareas del dietista-nutricionista que trabaja en el sector de la restauración colectiva, como es la formación de manipuladores de alimentos.
- **Las competencias sociales y destrezas cívicas que adquiere el alumno mediante esta actividad:** Con esta actividad el estudiante es consciente de la



Universidad de Navarra

necesidad de formación que tiene actualmente el sector de la restauración. Así, con la preparación del tema y la realización de la acción formativa pone en marcha competencias y destrezas como la empatía con el colectivo que recibe la formación y la responsabilidad en la mejora del desempeño profesional de dicho colectivo.

- **Las competencias profesionales: toma de decisiones, comunicación personal y pública:** En relación con las competencias profesionales que el estudiante desarrolla se incluye el trabajo en equipo, la capacidad de investigación sobre el tema que deben preparar, la capacidad de sintetizar y comunicar en un lenguaje divulgativo y no excesivamente científico, el reto de motivar y favorecer la participación de los manipuladores de alimentos, así como el compromiso por el trabajo bien hecho y de calidad.
- **La(s) actividad(es) de reflexión que llevan a cabo los estudiantes:** El estudiante tiene ocasión de reflexionar sobre los temas propuestos tanto en el propio grupo de trabajo, donde ponen en común aspectos de contenido y de diseño pensando en el grupo diana de la formación, como en las tutorías que se organizan con el profesorado de la asignatura. Los estudiantes pueden recibir preguntas por parte de los trabajadores durante las sesiones expositivas, por lo que se preparan bien los temas entendiendo el POR QUÉ y el PARA QUÉ.

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

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

Participación en las pruebas evaluables y en las actividades individuales y en grupo propuestas dentro y fuera del aula: 15%. Las pruebas serán individuales y se realizarán de forma aleatoria y sin previo aviso con el objetivo de fomentar el estudio continuo. Las actividades se van planteando a lo largo del semestre.

Examen final de los contenidos de la materia: 60%. El examen final consistirá en preguntas tipo test y de respuesta breve.

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

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.

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.

Los **estudiantes con necesidades educativas especiales** deberán ponerse previamente en contacto con la Coordinación de Estudios de la Facultad de Farmacia y Nutrición para obtener la autorización correspondiente a las adaptaciones como por ejemplo, disponer de más tiempo en los exámenes. Dicha autorización deberá ser enviada por el estudiante al profesor. Se recomienda realizar esta gestión al comienzo del cuatrimestre.



Universidad de Navarra

ATENCIÓN: Se recuerda que cualquier intento de fraude, copia, plagio u otro comportamiento irregular supone una infracción grave tal y como está contemplado en el título IV "Normas de disciplina académica de los estudiantes" dentro del Sistema de normas sobre la convivencia en la Universidad de Navarra.

En casos justificados de tener que realizar exámenes fuera de las fechas oficiales, el tipo y estructura del examen pueden variar.

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

Dra. Roncesvalles Garayoa (rgarayoa@unav.es)

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



Universidad
de Navarra

[Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#)

[Portal de la Restauración colectiva](#)

[Food Service Europe](#)

[Asociación Española de Hostelería Hospitalaria](#)

[Hostelería de España](#)