

GUIA DOCENTE DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

- Buscar e interpretar de forma crítica y transmitir información sobre temas relacionados con Restauración Colectiva.
- Analizar los diferentes sistemas de producción y aplicarlos en función de las necesidades de cada centro.
- Identificar el equipamiento específico y ver sus repercusiones sobre el valor nutritivo de los alimentos.
- Analizar los diferentes sistemas de distribución y aplicarlos en función de las necesidades de cada centro.
- Identificar y aplicar la normativa vigente en relación con la Restauración Colectiva y participar en el control de calidad.
- Diseñar menús atendiendo tanto a las características del centro de Restauración Colectiva como a las características específicas de cada colectivo.
- Elaborar recomendaciones dietéticas específicas para cada colectivo.
- Transmitir conceptos de Restauración Colectiva a las diferentes personas que integran un centro de Restauración Colectiva.

PREREQUISITOS

Este curso está dirigido a estudiantes de áreas de conocimiento relacionadas con la alimentación y dietética, por lo que es necesario contar con conocimientos previos en materias como Bromatología, Nutrición, Dietética, Dietoterapia, Higiene, Microbiología y toxicidad de Alimentos, Legislación y Gestión.

DESCRIPCIÓN

A lo largo de nuestra vida, en muchas ocasiones, debemos hacer uso de la Restauración Colectiva, por ello los alumnos que se relacionan con las Ciencias de los alimentos deben saber elaborar recomendaciones dietéticas específicas para cada colectivo. Así como, saber transmitir conceptos de esta oferta alimentaria a las diferentes personas que integran un Centro con estas características.

Con esta asignatura lo que se pretende es que los alumnos analicen los diferentes sistemas de producción, elaboración y distribución que existen en el ámbito de la restauración colectiva y sepan aplicarlos en función de las necesidades de cada Centro.

Para ello deben saber diseñar menús atendiendo tanto a las características del Centro de Restauración Colectiva como a las características específicas de cada colectivo (o grupo poblacional). En todo momento deberán conocer el equipamiento específico y ver sus repercusiones sobre el valor nutritivo de los alimentos, sin olvidarnos que se debe aplicar la normativa vigente y participar en el control de calidad de los menús elaborados.

Por último deben saber buscar e interpretar de forma crítica y transmitir información sobre temas relacionados con esta asignatura a las personas externas al Centro pero que de alguna forma están relacionadas con este tipo de alimentación

TEMARIO

1. Introducción: Presentación. Programa. Bibliografía.
2. Conceptos básicos: Concepto de Restauración Colectiva. Evolución histórica. Características de la Restauración. Relación con otras disciplinas.
3. Modelos de restauración colectiva: Características del establecimiento según la actividad desarrollada Características según la finalidad: social, comercial y por contrato
4. Sistemas de elaboración y distribución: Según producción (Cadena en caliente, cadena en frío, cadena al vacío). Gestión de cocinas. Sistemas de distribución y presentación.
5. Nuevas técnicas de cocinado: Aplicación de nuevos métodos culinarios en restauración.
6. Diseño: Características estructurales básicas de los establecimientos y equipamiento específico en las diferentes etapas de restauración (recepción, almacenamiento, preparación, cocinado, acabado, distribución y servicio). Características y problemas específicos de cada etapa.
7. Legislación en restauración Colectiva: Normativa Europea, Nacional, Autonómica y UNE
8. Repercusiones en el valor nutritivo de los alimentos en la Restauración Colectiva: modificaciones en la composición nutricional de los alimentos tras la utilización de las técnicas culinarias más frecuentes en restauración colectiva.
9. Diseño de menús: conocer los aspectos relevantes en la planificación de diferentes tipos de menús.
10. Elaboración de dietas en comedores escolares: aplicación del diseño de menús en diferentes colectivos, en la infancia concretamente.
11. Elaboración de dietas en comedores de adultos: aplicación del diseño de menús en diferentes colectivos, en la edad adulta concretamente.
12. Elaboración de dietas en residencias de ancianos: aplicación del diseño de menús en diferentes colectivos, en la tercera edad concretamente.
13. Alimentación hospitalaria: aplicación del diseño de menús en diferentes colectivos, en el paciente hospitalizado concretamente.
14. Control de calidad. Importancia de la ejecución del diseño y los manipuladores en el funcionamiento de los establecimientos de Restauración. Sistemas de autocontrol. Repercusiones sanitarias, sensoriales, nutritivas y de servicio en los diferentes procesos.

