

# **Tema 1. RESTAURACION COLECTIVA**

**Dra. Marta Albisu**

**Dra. Marta Arroyo**

**Nutrición y Bromatología  
Dpto. de Farmacia y Ciencias de los Alimentos  
Facultad de Farmacia  
UPV/EHU**

## **INTRODUCCIÓN**

**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 la alimentación 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).**

## **INTRODUCCIÓN**

**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.**

## **PROGRAMA**

1. **Introducción: Presentación. Bibliografía**
2. **Conceptos básicos.**
3. **Modelos de restauración colectiva.**
4. **Sistemas de elaboración y distribución.**
5. **Nuevas técnicas de cocinado.**
6. **Diseño, características básicas de los establecimientos y equipamiento específico en las diferentes etapas de restauración.**
7. **Legislación en Restauración Colectiva.**
8. **Repercusiones en el valor nutritivo de los alimentos en Restauración Colectiva.**
9. **Diseño de menús.**
10. **Elaboración de dietas en comedores escolares.**
11. **Elaboración de dietas en comedores de adultos.**
12. **Elaboración de dietas en residencias de ancianos.**
13. **Alimentación hospitalaria.**
14. **Control de calidad.**

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BIBLIOGRAFIA: Básica**

- **CESNID. Restauración colectiva: planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Masson. Barcelona. 1999.**
- **CESNID. Restauración Colectiva: APPCC Manual del usuario. Masson. Barcelona. 2002.**
- **Gil A. Tratado de Nutrición. Acción Médica. Madrid, 2005.**
- **Hudson NR. Management practice in dietetics. Wadsworth/Thomson. Belmont, California, 2000.**
- **Kinton, R., Ceserani, V., Foskett, D. Teoría del catering. Acribia. 2000.**
- **Mahan LK, Escott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de, Krause. 12ª edición. McGrawHill. México, 2008.**
- **Mataix J. Nutrición y Alimentación Humana. Ergon. Madrid, 2009.**
- **Ministerio de Sanidad y Consumo. Guía de prácticas correctas de higiene. 2000.**
- **Serra Majem LL, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Masson. Barcelona, 2006.**
- **Taylor, E.; Taylor, J. Fundamentos de la teoría del catering. Acribia.2001.**

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BIBLIOGRAFIA de profundización**

- **Bouetard J. y Santos J.J.. La línea fría completa. Organización de cocinas centrales: el libro blanco. Innova Concept. Ingeniería S.L. 2009.**
- **Brown J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 2ª ed. McGraw-Hill Interamericana. México, 2006.**
- **Martínez R, Polanco I. El libro blanco de la alimentación escolar. McGrawHill, 2007.**
- **Montes, Eduardo. Diseño y Gestión de Cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicado al sector de la restauración. Editorial Díaz de Santos. 2005.**
- **Normas UNE. Servicios de Restauración. AENOR. 2006.**
- **Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Engràcia M. Nutrición y dietética clínica. Masson. Barcelona, 2008.**

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BIBLIOGRAFIA: Revistas**

- **Journal of Food Service**
- **CATERNEWS**
- **RESTAURACION RAPIDA**
- **HORECA**
- **HOSTELCO**
- **ALIMARKET**
- **GASTRONOMICA, etc.**

## BIBLIOGRAFIA

### BIBLIOGRAFIA: Direcciones de Internet

- Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades  
[www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)
- Guía para el diseño y la aplicación de un sistema APPCC. [www.gencat.cat](http://www.gencat.cat)
- Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados y otros parámetros físico-químicos de interés sanitario. 2008.  
[www.osasun.ejgv.euskadi.net](http://www.osasun.ejgv.euskadi.net)
- Pablo J. Cabellos Sánchez, Mariano Garcia Rodríguez, Mariano Martínez Cepa, Antonio García Jané. Manual de aplicación del sistema APPCC en el sector de la restauración colectiva en Castilla la Mancha. 2000  
[www.pagina.jccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/merestauracion.htm](http://www.pagina.jccm.es/sanidad/salud/agroalimentaria/merestauracion.htm)
- [www.hosteleriatcs.com](http://www.hosteleriatcs.com)
- [www.consumaseguridad.com](http://www.consumaseguridad.com)
- <http://www.aesan.msc.es>