

Tema 2. Conceptos básicos.

▪ **CONCEPTOS BÁSICOS**

- **Concepto de Restauración Colectiva**
- **Evolución de la Restauración Colectiva**
- **Características que debe cumplir la Restauración Colectiva**

▪ **RELACIÓN CON OTRAS DISCIPLINAS**

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

2. Conceptos básicos

Restauración colectiva

▪ **CONCEPTO RESTAURACION COLECTIVA**

¿Qué es la Restauración Colectiva?

Norma UNE (167011:2006)

Actividades ⇒ producción y servicio de
comidas y bebidas



Empresas

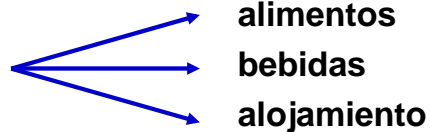
transforman, elaboran,
sirven o distribuyen comidas preparadas



colectividad

¿Qué es catering?

Termino inglés ⇒ empresas



2. Conceptos básicos

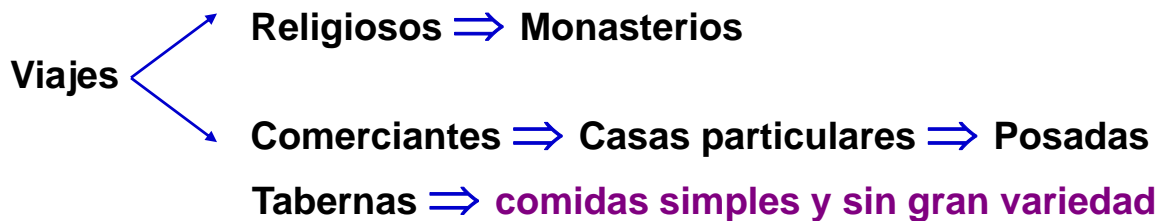
Restauración colectiva

▪ **EVOLUCIÓN DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA**

Descubrimiento fuego ⇒ Cocinado

Actividad ligada a viajes ⇒ civilizaciones egipcia, griega y romana

Siglos XI - XV



2. Conceptos básicos

Restauración colectiva

▪ **EVOLUCIÓN DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA**

Siglos XVI - XVIII



Alimentos y bebidas exóticas => café, te => cafeterías y chocolaterías

Siglo XIX

Aparición: Ferrocarril, barcos de vapor,
Automóviles

Grandes hoteles y restaurantes => Jefes de cocina

Bares, Cafeterías, Casas de comidas, Restaurantes

▪ EVOLUCIÓN DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Siglos XX

Primera y Segunda Guerras Mundiales



Aparición de cantinas ⇒ Comedores colectivos sociales



Inicio como empresa alimentaria

Depresión económica ⇒ Incidencia en Restauración

Vacaciones pagadas ⇒ Mayor oferta hotelera ⇒ Pensión completa

Viajes en aviones comerciales ⇒ Cambios en las técnicas de producción

2. Conceptos básicos

Restauración colectiva

EVOLUCIÓN DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Siglo XX

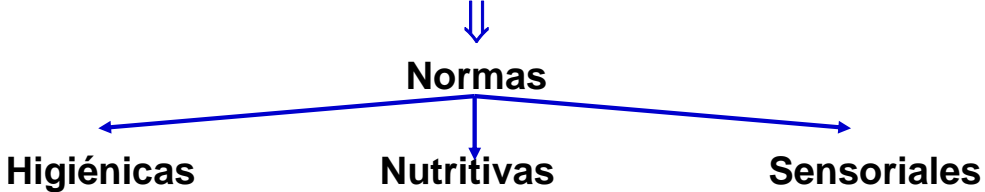
Década de los 70: Cambios culturales, políticos y sociales

- Emigración de las zonas rurales a las urbes
- Grandes distancias en las grandes ciudades
- Trabajo de la mujer fuera del hogar
- Disminución del tamaño de la unidad familiar
- Aumento del nivel de vida

- Tendencia a comer fuera del hogar



Grandes volúmenes de comida consumidos fuera del hogar



2. Conceptos básicos

Restauración colectiva

▪ EVOLUCIÓN DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Tiempos actuales

Cocinado tradicional ⇒ industria de elaboración de grandes comidas

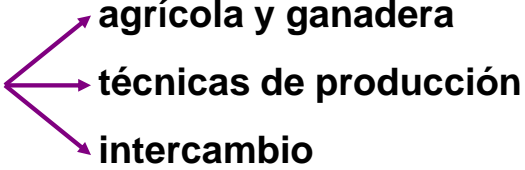
AVANCES TECNOLÓGICOS:

- ✓ Gran oferta de materias primas
- ✓ Reestructuración de cocinas
- ✓ Productos más elaborados
- ✓ Transporte de comidas fuera de los centros de elaboración
- ✓ Adaptación del personal: dirección, cocinas y servicios
- ✓ Mejora de calidad de prestaciones
 - la calidad de los alimentos
 - la calidad del servicio

▪ EVOLUCIÓN DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Tiempos actuales

CAMBIOS:

- La vida moderna lleva a la alimentación colectiva
- Los gustos y exigencias evolucionan 
 - agrícola y ganadera
 - técnicas de producción
 - intercambio
- La gran variedad en la oferta de distribución de comidas
- El desarrollo de las ciencias de los alimentos y la nutrición

2. Conceptos básicos

▪ **CARACTERÍSTICAS QUE DEBE CUMPLIR LA RESTAURACIÓN**

HIGIENICAS

En recepción, elaboración y servicio ⇒ manipulación

Diseños de instalaciones

SENSORIALES

Suplir el cocinado doméstico

Variedad de menús

Palatabilidad de las comidas

Aspecto de las comidas

NUTRITIVAS

Equilibrio alimentario

Orientar al cliente ⇒ sistema educativo

Carencias nutricionales y alteraciones metabólicas

DE SERVICIO

Trabajo realizado por profesionales

2. Conceptos básicos

Restauración colectiva

▪ **RELACIÓN CON OTRAS DISCIPLINAS**

