


	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA DE Catering y Restauración
Curso académico: 2018-2019

Identificación y características de la asignatura				
Código	502237			Créditos ECTS 6
Denominación	Catering y restauración			
Denominación (inglés)	Catering and Foodservice			
Titulaciones	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.			
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias			
Semestre	7º	Carácter	Optativa	
Módulo	Optativas			
Materia	Catering y restauración			
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web	
María de Guía Córdoba Ramos	D705 Edificio Valle del Jerte	mdeguia@unex.es		
Alicia Rodríguez Jiménez	D-705 Edificio Valle del Jerte	aliciarj@unex.es		
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología.			
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos			
Profesor coordinador (si hay más de uno)	María de Guía Córdoba Ramos			
Competencias				
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p> <p>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</p> <p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p> <p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p> <p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>				
Competencias Generales				

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

CG1 - En el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos capacidad para establecer procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad; analizar alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes; evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos.

CG2 - En el ámbito de la seguridad alimentaria adquirir conocimientos para evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase; identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos y establecer mecanismos de trazabilidad.

CG6 - En el ámbito de la restauración colectiva saber gestionar servicios de restauración colectiva; proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados; proporcionar la formación adecuada al personal implicado.

CG8 - En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica ser capaces de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.

Competencias Transversales

CT2 - Conocimiento de una lengua extranjera (inglés).

CT3 - Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.

CT5 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

CT7 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

CT8 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

CT9 - Capacidad de trabajo en equipo.

CT10 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.

Competencias específica adquirida

CECTA2: Conocer y comprender los fundamentos básicos y los procesos tecnológicos adecuados para la producción, envasado y conservación de alimentos

CECSA2: Conocer y evaluar los peligros higiénicos-sanitarios y toxicológicos en los alimentos y sus efectos sobre la salud del consumidor

CECSA2: Promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de las materias primas al consumo



CECGA2: Capacidad para implantar y gestionar sistemas de calidad aplicados a los procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva

CECNS3: Capacidad para implantar y gestionar sistemas de calidad aplicados a los procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva Evaluar el estado nutricional individual y de las colectividades, diseñar e interpretar encuestas alimentarias

Temas y contenidos

Breve descripción del contenido

Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria en la restauración colectiva. Instalaciones y diseño de las mismas. Equipos, utensilios y maquinaria auxiliar. Su funcionamiento. Materias primas, características de

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

composición y atributos de calidad. Procesos de tecnológicos. Elaboración de menús y dietas para colectividades. Viabilidad económica de industrias de catering. Legislación y normativa aplicable a industrias de restauración colectiva.

Temario de la Asignatura

BLOQUE 1

Denominación del Tema 1: **INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DEL CATERING**

Contenidos del Bloque 1: Industria del Catering. Definición. Tipos de establecimientos relacionados con la industria del catering

Denominación del Tema 2: **PERSONAL DE LAS INDUSTRIAS DE CATERING**

Contenidos del tema 2: Dirección. Supervisión. Cocina y repostería. Bar. Limpieza. Atención a clientes. Almacén.

Denominación del Tema 3: **SALUD Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA DEL CATERING**

Contenidos del tema 3: Salud y Seguridad. Concepto. Accidentes, primeros auxilios, métodos de trabajo.

Denominación del tema 4: **HIGIENE DEL PERSONAL.**

Contenidos del tema 4: Estándares de sanidad e higiene personal. Vigilancia de la salud e higiene. Formación y educación del personal

Competencias adquiridas bloque 1: CB1, CB4, CB5, CG2, CG8, CT3, CT7, CT8, CT10, CECSA1, CECSA2, CECSA3

Resultados del aprendizaje: 1,2,3,4,5,6,7,8,y 12

BLOQUE 2

Denominación del tema 5: **CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON EL CATERING.**

Contenidos del tema 5: Características de los materiales de construcción.

Denominación del tema 6 **PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE INSTALACIONES**

Contenidos del tema 6: Zonas de una instalación de catering.

Denominación del tema 7: **EQUIPOS Y UTENSILIOS MÁS USADOS**

Contenidos del tema 7: Grandes equipamientos. Equipamiento mecánico. Equipamiento pequeño. Utensilios.

Denominación del tema 8: **HIGIENE Y DIRECCIÓN DE INSTALACIONES, PLANTAS Y EQUIPOS**

Contenidos del tema 8: Necesidades de funcionamiento. Ciclos de mantenimiento y limpieza, niveles de contaminación de plantas y equipos. Métodos de limpieza.

Denominación del tema 10: **EFFECTO DE LAS TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN SOBRE ALIMENTOS.**

Contenidos del Tema 10: Conservación de ingredientes y platos elaborados.

Denominación del tema 11: **PROCESOS CULINARIOS EN LA INDUSTRIA DEL CATERING**

Contenidos del tema 11: Métodos de cocinado y efectos sobre los alimentos. Técnicas para mantener caliente los alimentos. Higiene de los alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Microorganismos y parásitos



Competencias adquiridas bloque 1: CB1, CB4, CB5, CG2, CG8, CT3, CT7, CT8, CT10, CECSA1, CECSA2, CECSA3

Resultados del aprendizaje: 1,2,3,4,5,6,7,8,y 12

BLOQUE 3

Denominación del tema 12: **PLANIFICACIÓN DEL MENÚ**

Contenidos del tema 12: Tipos de menús. Variables que influyen en la elección del menú: precios, estación

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

del año, personas a las que va dirigida

Denominación del tema 13: **COMPRA, ALMACENAMIENTO, Y CONTROL DE ALIMENTOS**
 Contenidos del Tema 13: Adquisición de alimentos. Control de raciones. Métodos de compra. Almacenamiento.

Denominación del tema 14: **GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS DEL CATERING**
 Contenidos del tema 14: Gestión y control de la calidad. Análisis de riesgos y control de puntos críticos, control de calidad.

Denominación del tema 15: **LEGISLACIÓN.**
 Contenidos del Bloque 15: Legislación de la Unión Europea. Influencia de la OMS. Aplicación de la ley sobre la higiene de alimentos. Detección de delitos.

Denominación del tema 16: **ESTUDIO APLICATIVO EN LAS DIFERENTES INDUSTRIAS DEL CATERING**
 Contenidos del Bloque 16: Distintos tipos de industrias. Aplicación personalizada de cada establecimiento tipo.

Competencias adquiridas: CB1, CB4, CB5, CG2, CG8, CT3, CT7, CT8, CT10, CECSA1, CECSA2, CECSA3

Resultados del aprendizaje: 1,2,3,4,5,6,7,8,y 12

PROGRAMA PRÁCTICO

1. Visitas a comedores escolares. Se llevarán a los alumnos a visitar comedores escolares para comprobar in situ como son y las posibles deficiencias y mejoras

2. Visitas a catering. Se llevarán a los alumnos a visitar catering para comprobar in situ como son y las posibles deficiencias y mejoras

3. Visitas a comedores de hospitales. Se llevarán a los alumnos a visitar comedores de hospitales para comprobar in situ como son y las posibles deficiencias y mejoras



4. Denominación del tema 4. Análisis de riesgos y control de puntos críticos en un catering
 Contenidos del tema 4: Implantación de un sistema APPCC en una industria de Catering. Se realizará un seminario de cómo implantar un sistema de gestión de la seguridad alimentaria en una industria de catering

Competencias adquiridas: CB1, CB4, CB5, CG2, CG8, CT3, CT7, CT8, CT10, CECSA1, CECSA2, CECSA3

Resultados del aprendizaje: 1,2,3,4,5,6,7,8,y 12

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por bloques	Total	Presencial		Actividad de Seguimiento	No presencial
		GG	SL		
Temas 1		1		1	3
Temas 2		2			3
Temas 3		2			5
Temas 4		1			3
Temas 5		2			4
Temas 6		2		0,5	4
Temas 7		2			7
Temas 8		1			7
Temas 9		1			5

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

Temas 10		1			5
Temas 11		1		1,5	5
Temas 12		1		1,5	7
Temas 13		1,5		1	3
CAMPO-LABORATORIO					
Temas 1			8		8
Temas 2			7		7
Temas 3			8		8
Temas 4			9		9
Evaluación del conjunto		2			
Total	150	20,5	32	4,5	93

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías Docentes

1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos
2. Desarrollo de problemas
3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo
6. Desarrollo y presentación de seminarios
7. Uso del aula virtual
9. Estudio de la materia
10. Búsqueda y manejo de bibliografía científica
11. Realización de exámenes

Resultados del aprendizaje

1. Conocer las instalaciones y equipos disponibles para los servicios de restauración colectiva.
2. Conocer los procesos tecnológicos más comunes en la restauración.
3. Saber elaborar menús y dietas para colectividades.
4. Tener conocimiento de estrategias de comercialización, así conocer la gestión económica de estas industrias.
5. Conocer la normativa aplicable.
6. Adquirir una visión global de los aspectos más relevantes de calidad para la adecuada gestión de las industrias de restauración.

Sistemas de evaluación



Sistema de evaluación continua

1. Los exámenes constarán de preguntas cortas y de tipo test (mayoritariamente) en las que habrá una única respuesta verdadera. Es necesario sacar una calificación igual o superior a cinco para aprobarlos.
2. En las preguntas de tipo test las respuestas erróneas restarán la mitad del valor de la pregunta, es decir dos respuestas erróneas anulan una acertada. El valor de los **exámenes es un 60%** de la nota final

3. Los exámenes parciales serán eliminados hasta la convocatoria de Julio si la nota es mayor de 5 y no son compensatorios unos con otros. La no presentación a cualquiera de los parciales obliga al alumno a examinarse de toda la materia en las convocatorias oficiales.
4. La evaluación de los seminarios será continua y tendrá una parte de preparación de la memoria, la presentación y el contenido de los mismos. Los contenidos de los seminarios requiere un mínimo de 4 para aprobarlos.
Los seminarios tendrán una valoración de total de un **20%** sobre la nota final.
5. La asistencia a prácticas es obligatoria así como la entrega de una memoria para aprobar la asignatura. La parte **práctica (Memoria)** será valorada con un el **10%** de la nota final. En caso de no asistir a alguna de las prácticas es imprescindible la realización de un examen práctico para superar la asignatura.
6. Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en los exámenes teóricos así como tener realizadas las prácticas y entregada una memoria de las mismas y el seminario en su caso.
7. La fecha límite de entrega del cuaderno de prácticas y seminario será como máximo el día del examen final, de no ser así en las actas aparecerá la calificación de suspenso, independientemente de la nota obtenida en el examen teórico, hasta la entrega de las mismas en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso.
8. El suspender las prácticas dentro de un curso académico conllevará el tener que cursar nuevamente los créditos teóricos del curso siguiente, no se guardan ni parciales ni teoría de un curso para otro.
9. En la nota final del alumno se tendrán en cuenta otros aspectos relacionados con el curso de la asignatura, como son los seminarios y lecturas recomendadas (20% de la nota final) y **otro 10% por la asistencia a clase teóricas y prácticas, participación en las clases, participación en el aula virtual.**
10. Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tablones correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa aprobada por la Junta de Gobierno y publicada por Resolución 9/03/2012, DOE nº 59 de 26 de marzo, modificadas por Resolución 27/11/2012, DOE nº 242, de 17 de diciembre y Resolución 17/03/2014, DOE 62, de 31 de marzo, y RESOLUCIÓN de 25 de noviembre de 2016, DOE nº 236 de 12 de Diciembre de 2016.

Sistema de evaluación único

1. En las tres primeras semanas del cuatrimestre, el alumno que se acoja a este tipo de evaluación deberá notificar por escrito al coordinador de la asignatura la intención de acogerse a este tipo de evaluación.
2. Habrá un examen correspondiente a los temas teóricos del temario y de la parte de seminarios, ambas pruebas podrán ser oral o escrita, en cuyo caso seguirán los criterios 1 y 2 de la evaluación continua.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

3. Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en los exámenes de los contenidos teóricos (cuya puntuación será el 60% de la nota final), contenidos de seminarios (cuya puntuación será el 20% de la nota final), así como las prácticas (20% de la nota final).
4. La asistencia a prácticas es obligatoria así. En caso de no asistir a las prácticas es imprescindible la realización de un examen práctico que debe aprobar para aprobar la asignatura.
5. Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tabloneros correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa descrita en el punto 10 de la evaluación continua

Bibliografía y otros recursos

Relacionados con la asignatura de Catering y restauración, a continuación expongo los libros sobre los que los alumnos van a tener un mejor conocimiento de la asignatura.

Cuando esté disponible, os pongo el enlace de la biblioteca donde encontrareis la información más detallada de los libros: PENDIENTE DE ELABORACIÓN POR PARTE DE SERVICIO DE BIBLIOTECA

Bibliografía Básica

Néjera, P. y López, C. (1984) Manual para manipuladores de alimentos. Dirección general de salud pública. Ministerio de Sanidad y consumo.

Kinton, R. y Ceserani, V. (1995) Teoría del Catering. Ed. Acribia S.A.

Pascual, M.R. (1985) Manipulaciones higiénicas en la preparación de alimentos para colectividades. Consejo General de Colegios Veterinarios. Madrid.

Trickett, J. (1986) The Prevention of Food poisoning. Stanley Thornes (Publishers) Ltd.

Dudley, S.R. (1988) Masterin catering science. Macmillan Education LTD. London.

Castro, J.J.; Sancho, J. y Bota, E. (1996) Autodiagnóstico de la calidad higiénica en las instalaciones agroalimentarias. Ediciones Mundi-prensa. Madrid.

Coenders, A. (1996) Química culinaria. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

Johns, N. (1999) Higiene de los Alimentos. Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

Bibliografía Complementaria

López, J.L. (1999). Calidad Alimentaria: riesgos y controles en la agroindustria. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: los días en los que así se indique por el profesor. Se realizarán a lo largo del curso estando más concentradas en la elaboración de los seminarios entre octubre-noviembre, pero también se realizan actividades repartidas por todo el cuatrimestre . Ver web EIA

Tutorías de libre acceso: Ver web EIA Además por correo electrónico estarán disponibles para cualquier consulta en este sentido.

Recomendaciones

El diseño de la asignatura está planteado para que todos los alumnos puedan alcanzar los objetivos. Sin embargo, si algunos alumnos presentan mayores dificultades en alcanzar dichos objetivos se les recomendará especialmente el uso de la bibliografía de apoyo seleccionada.

Adicionalmente, se dedicarán sesiones de tutoría para estos alumnos, o incluso existe la posibilidad de utilizar otros recursos como correo electrónico, foros o chat a través del moodle para plantear foros de debates sobre temas impartidos o relacionados con ellos.

En general las recomendaciones para todos los alumnos para el mejor aprovechamiento de la asignatura son:

- Disponer de conexión a Internet desde el lugar preferente de estudio (casa, biblioteca, sala de libre acceso...).
- Asistir de forma regular a las clases presenciales y prácticas de la asignatura.
- Leer y analizar la bibliografía recomendada por el profesor.
- Participar activamente en las clases, aula virtual, foros...