


	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
		CÓDIGO: P/CL009_D002	

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2019/2020

Identificación y características de la asignatura				
Código	502237		Créditos ECTS	6
Denominación (español)	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	D710 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)	Alicia Rodríguez Jiménez			
Competencias*				
Competencias básicas				
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				
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				

*Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
		CÓDIGO: P/CL009_D002	

área de estudio

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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

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 Específicas

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

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
		CÓDIGO: P/CL009_D002	

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

CECSA3: 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

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 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 tema 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.**

	<p>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</p>		
		<p>CÓDIGO: P/CL009_D002</p>	

<p>Contenidos del tema 6: Zonas de una instalación de catering.</p>
<p>Denominación del tema 7: EQUIPOS Y UTENSILIOS MÁS USADOS. Contenidos del tema 7: Grandes equipamientos. Equipamiento mecánico. Equipamiento pequeño. Utensilios.</p>
<p>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.</p>
<p>Denominación del tema 9: GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS DEL CATERING. Contenidos del tema 9: Gestión y control de la calidad. Análisis de riesgos y control de puntos críticos, control de calidad. Legislación.</p>
<p>Competencias adquiridas bloque 2: 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</p>
<p>BLOQUE 3</p>
<p>Denominación del tema 10: PLANIFICACIÓN DEL MENÚ. Contenidos del tema 10: Tipos de menús. Variables que influyen en la elección del menú: precios, estación del año, personas a las que va dirigida</p>
<p>Denominación del tema 11: COMPRA, ALMACENAMIENTO, Y CONTROL DE ALIMENTOS. Contenidos del tema 11: Adquisición de alimentos. Control de raciones. Métodos de compra. Almacenamiento.</p>
<p>Denominación del tema 12: EFFECTO DE LAS TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN SOBRE ALIMENTOS. Contenidos del Tema 12: Conservación de ingredientes y platos elaborados.</p>
<p>Denominación del tema 13: PROCESOS CULINARIOS EN LA INDUSTRIA DEL CATERING. Contenidos del tema 13: 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.</p>
<p>Competencias adquiridas bloque 3: 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</p>
<p>PROGRAMA PRÁCTICO</p>
<p>Práctica 1. Visitas a una industria de Catering. Contenidos: Se llevarán a los alumnos a visitar una industria de Catering para comprobar <i>in situ</i> como son y las posibles deficiencias y mejoras. Implantación de un sistema APPCC en una industria de Catering.</p>
<p>Práctica 2. Evaluación de un menú saludable. Contenidos: Planificación del menú teniendo en cuenta las variables que influyen en su elección. Compra de los ingredientes para su elaboración. Almacenamiento y control de los ingredientes y materias primas antes de la elaboración del menú. Elaboración de un menú nutricionalmente equilibrado elaborado durante el seminario de la asignatura (para 15-20 comensales).</p>

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS			
		CÓDIGO: P/CL009_D002		

Práctica 3. Práctica en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Mérida.
 Contenidos: Elaboración de un menú completo en instalaciones que simulan cocinas industriales. Se utilizarán técnicas culinarias, formas de conservación de alimentos, Catering, equipos, etc. que se utilizan de forma habitual en la industria del Catering.

ACTIVIDADES DE SEMINARIO

Denominación del tema: Diseño de un menú saludable de una semana para un tipo de Catering específico

Contenido de la actividad: los alumnos tendrán que diseñar un menú saludable de un día aplicando los conocimientos teóricos y prácticos aprendidos de la asignatura. En un documento power point deberán hacer una presentación donde deben describir el contenido calórico total del menú saludable así como la distribución de los principios inmediatos y las el perfil lipídico de las comidas del menú así como se debe incluir las técnicas de cocción empleadas, el tipo de establecimiento y población al que va dirigido, los equipos y utensilios utilizados. El menú seleccionado será elaborado en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Mérida.

Tipo y lugar: Seminario (L-77, A-25, A32)

Material e instrumental a utilizar: Ordenadores, acceso a la web y programas de nutrición que permita conocer el perfil dietético del menú elaborado.

Denominación del tema: Evaluación de menús de distintos tipos de restaurantes



Contenido de la actividad: los alumnos tendrán que evaluar mediante aplicaciones informáticas la idoneidad de distintos menús en función del tipo de establecimiento y población a los que va dirigido.

Tipo y lugar: Seminario (L-77, A-25, A32)

Material e instrumental a utilizar: Ordenadores, acceso a la web y aplicaciones informáticas que permiten la evaluación del diseño de distintos menús.

Actividades formativas*

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total		PCH	LAB	ORD	SE M		
1	7.5	2					1	4.5
2	6	2						4
3	7	2						5
4	4.5	1						3.5
5	5	1						4
6	6.5	2					0,5	4
7	9	2						7
8	5	1						4
9	6	1						5
10	6	1						5
11	7.5	1					1,5	5
12	9.5	1					1,5	7
13	6.5	1.5						5
Campo-								

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS			
		CÓDIGO: P/CL009_D002		

laboratorio								
1	8			4				4
2	12			6				6
3	12			6				6
Seminarios								
1	22					12		8
2	8					4		6
Evaluación **	2	2						
TOTAL	150	20,5		16		16	4,5	93

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes)

SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

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 de 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

** Indicar el número total de horas de evaluación de esta asignatura.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
		CÓDIGO: P/CL009_D002	

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.

 UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		CÓDIGO: P/CL009_D002	

Sistema de evaluación único

1. Para optar a este sistema de evaluación el estudiante deberá rellenar, firmar y entregar en Secretaría de la EIA, mediante registro, el impreso de solicitud que se encuentra disponible en la página web de la EIA (Secretaría, trámites administrativos), en las tres primeras semanas del semestre.
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.
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 tablones 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 (básica y complementaria)

Bibliografía Básica

Lara Muñoz, P. y Olaya Abad, J. (2016). Cocina y Restauración. Volumen I: Cocina. Ed. Síntesis S.A.

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

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

Dudley, S.R. (1988) Master in 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.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		CÓDIGO: P/CL009_D002	

Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. Estos contenidos podrán ir en formato Power point, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en el moodle para lo que será necesario explicar brevemente su uso y su modo de darse de alta en las primeras semanas de clase.

Para esto se puede emplear material de ampliación, tanto bibliográfico, como otro tipo de documentación (ej: páginas web) que permitan desarrollar otras competencias transversales o específicas de la titulación. Todo ello en la plataforma del campus virtual moodle.

Aula virtual de la asignatura en el campus virtual de la Uex.

(<http://campusvirtual.unex.es/portal/>)