

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA DE Catering y Restauración

Curso académico: 2013-2014

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	Primero (7º)	Carácter	Optativa	
Módulo	Optativas			
Materia	Catering y restauración			
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web	
María de Guía Córdoba Ramos	D705 <small>Edificio Valle del Jerte</small>	mdeguia@unex.es		
Emilio Aranda Medina	D709 <small>Edificio Valle del Jerte</small>	earanda@unex.es		
Alberto Martín González	D704 <small>Edificio Valle del Jerte</small>	amartin@unex.es		
María José Benito Bernáldez	D720 <small>Edificio Valle del Jerte</small>	mjbenito@unex.es		
Francisco Pérez Nevado	D711 <small>Edificio Valle del Jerte</small>	fpen@unex.es		
Alejandro Hernández León	D704 <small>Edificio Valle del Jerte</small>	ahernandez@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				
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				
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: Evaluar el estado nutricional individual y de las colectividades, diseñar e interpretar encuestas alimentarias				

Temas y contenidos

Breve descripción del contenido

La asignatura va a permitir conocer los distintos tipos de industrias de restauración, el personal, equipos e instalaciones necesarias, así como todo lo relativo a higiene y seguridad alimentaria respecto a este tipo de industrias. Además se el temario desarrollado permite al alumno conocer la legislación y la gestión de este tipo de establecimientos, completando su formación con la visita a distintos tipos de establecimientos.

Temario de la Asignatura

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

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

Denominación del Bloque 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

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 Bloque 7: Grandes equipamientos. Equipamiento mecánico. Equipamiento pequeño. Utensilios.

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

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

Denominación del tema 9: **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

Contenidos del Bloque 9: Enfermedades transmitidas por los alimentos. Microorganismos y parásitos.

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

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

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

Contenidos del Bloque 11: Métodos de cocinado y efectos sobre los alimentos. Técnicas para mantener caliente los alimentos.

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

Contenidos del Bloque 12: Tipos de menús. Variables que influyen en la elección del menú: precios, estación del año, personas a las que va dirigida

Denominación del tema 13: **COMPRA, ALMACENAMIENTO, Y CONTROL DE ALIMENTOS**

Contenidos del Bloque 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 Bloque 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

PROGRAMA PRÁCTICO

1. Visitas a comedores escolares.
2. Visitas a restaurantes.
3. Visitas a comedores de hospitales.
4. Análisis de riesgos y control de puntos críticos en un catering

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por bloques	Total	Presencial		Actividad de Seguimiento	No presencial
		GG	SL		
Tema				TP	EP
Bloque 1 (Temas 1-4)		5		1,5	18
Bloque 2 (Temas 5-7)		5		1	14
Bloque 3 (Temas 8-10)		3,5		1	20
Bloque 4 (Temas 11-16)		7		1	40
CAMPO O LABORATORIO					
Bloque 1 (Temas 1-4)			7		1
Bloque 2 (Temas 5-7)			7		1
Bloque 3 (Temas 8-10)			8		2
Bloque 4 (Temas 11-16)			10		3
Evaluación del conjunto	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.

Sistemas de evaluación

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 50%** 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 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 **30%** 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** será valorada con un el **20%** 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 (30% de la nota final) y otro 10% por la asistencia a clase, 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 el 12/5/1999 y publicada en el D.O.E. nº 58 de 20/5/1999

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

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.

Tricket, 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.

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

1.

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...

Objetivos

- 1.- Los tipos de industrias del catering.
- 2.- Instalaciones, equipos y utensilios más frecuentemente utilizados en la industria del catering.
- 3.- Diseño de tratamientos para alimentos crudos y procesados.
- 4.- Criterios de calidad de los platos preparados.
- 5.- Mantenimiento y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios.

- 6.- Las obligaciones del personal manipulador de alimentos.
- 7.- Gestión y control de calidad de las industrias del catering.

Metodología

Recursos y metodología de trabajo en las actividades presenciales

1. Para la exposición de cada tema se emplearán medios informáticos, principalmente mediante el uso de cañón de ordenador. El programa informático más empleado va a ser Power Point, aunque se podrán emplear otro tipo de programas, como la exposición de los temas en formato de página web (iexplorer o mozilla). 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. En aquellos casos en que sea posible se analizarán supuestos prácticos o noticias relevantes que vayan apareciendo y que permitan una mayor aplicabilidad del tema.

2. Las prácticas en el caso que se necesitaran se realizarán en los laboratorios habilitados al efecto en la Escuela de Ingenierías Agrarias y/O en el aula de informática, así como visitas a distintos establecimientos. Para su desarrollo, se distribuirán los alumnos en grupos con un máximo de 15 alumnos.

Recursos y metodología de trabajo en las actividades semi-presenciales y no presenciales

1. Los seminarios en pequeño grupo se centrarán en la elaboración de un trabajo monográfico. El número de alumnos por grupo será de 3-5. Se intentará hacer grupos con alumnos elegidos al azar de los matriculados aunque se intentará tener en cuenta aquellos alumnos de similares características, teniendo en cuenta a aquellos que trabajan. Así mismo se harán pequeños seminarios o comentarios de noticias relevantes con los bloques temáticos, para ello en la bibliografía adicional están los enlaces organizados por temas de dichos temas.

2. Las Tutorías permitirán un seguimiento adecuado del trabajo de los alumnos, así como su orientación en la elaboración de los trabajos monográficos por parte de los grupos creados y a través de herramientas como foros y comentarios bien presencial bien a través de moodle. Las tutorías presenciales se pretenden hacer en aulas disponibles al no contar con lugares específicos para tal fin y los despachos no ser lo suficientemente grandes como para acomodar a 5 ó 6 personas.

Recursos y metodología de trabajo para desarrollar competencias transversales

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, ej: asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

Material disponible

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. En aquellos casos en que sea posible se analizarán supuestos prácticos o noticias relevantes que vayan apareciendo y que permitan una mayor aplicabilidad del tema, que se irán mandando como lecturas recomendadas en el moodle, unas para entregar tareas y puntuables y otras solamente de apoyo a la docencia.

Además se les proporcionará artículos científicos relacionados con cada uno de los temas para contrastar estudios científicos con los contenidos vistos en clase.

Recursos virtuales

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, ej: asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores. Todo ello en la plataforma del campus virtual moodle.

Además se tendrán un dietario por tema, de cómo se va desarrollando el temario, donde se especificará el tiempo dedicado a cada tema, clases a recuperar...

Dispondrán de toda la información de prácticas, convocatorias de exámenes, calificaciones. También cualquier congreso relacionado con la asignatura será puesta la información a disposición del alumno, así como publicaciones que resulten interesante sobre temas relacionados con los contenidos vistos en clase.