

Guía Docente
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL Y DE OCIO
2º CURSO 1º SEMESTRE
GRADO: NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL, ITINERARIO PARA
FARMACÉUTICOS
CURSO 2023/2024
FACULTAD DE FARMACIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.- ASIGNATURA:

Nombre: Alimentación Institucional y de Ocio		
Código: 16787		
Curso(s) en el que se imparte: 2º	Semestre(s) en el que se imparte: 1º	
Carácter: Obligatoria	ECTS: 3	Horas ECTS: 25
Idioma: Español	Modalidad: Semipresencial	
Grado en que se imparte la asignatura: Grado en Nutrición Humana y Dietética		
Facultad en la que se imparte la titulación: Farmacia		

2.- ORGANIZACIÓN DE LA ASIGNATURA:

Departamento: Ciencias Farmacéuticas y de la Salud
Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología

2. PROFESORADO DE LA ASIGNATURA

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROFESORADO:

Responsable de Asignatura	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	M ^a de Lourdes Samaniego Vaesken, Doctora por la Universidad CEU San Pablo
Tlfno (ext):	91-3724700 (15290)
Email:	l.samaniego@ceu.es
Despacho:	3º planta (Edificio C)
Perfil Docente e Investigador	Profesor Adjunto (2 sexenios)
Líneas de Investigación:	Nutrición y ciencias de la alimentación

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Dra. Rocío de la Iglesia González, Doctora por la Universidad de Navarra.
Tlfno (ext):	913724700 Ext.: 14719
Email:	rocio.delaiglesia@ceu.es
Despacho:	200 (Edificio C)
Nombre:	Dra. Nuria Martínez Sáez, Doctora por la Universidad Autónoma de Madrid
Tlfno (ext):	913724700 Ext.: 14998
Email:	nuria.martinezsaez@ceu.es
Despacho:	3º planta (Edificio C)

2.- ACCIÓN TUTORIAL:

Para todas las consultas relativas a la asignatura, los alumnos pueden contactar con las profesoras a través del e-mail, del teléfono y en el despacho a las horas de tutoría que se harán públicas, en el portal del alumno.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La alimentación institucional, también conocida como “restauración colectiva” es un área en continua expansión en nuestro entorno. En la presente asignatura se persigue el objetivo de que el alumno adquiera los conocimientos que le permitan entender el funcionamiento y ser capaz de diseñar y controlar los procesos llevados a cabo en las empresas que se dedican a la alimentación de colectividades, tanto a nivel institucional como de ocio. Para el máximo aprovechamiento de esta asignatura, resulta fundamental que el alumno sea capaz de aplicar los conocimientos de dietética, nutrición e higiene y seguridad alimentaria para garantizar la calidad de los menús que se sirven en hospitales, residencias, comedores escolares, de empresa, etc.

4. COMPETENCIAS

1.- COMPETENCIAS:

Código	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 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.

Código	Competencias Generales
CG25	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
CG27	Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

Código	Competencias Específicas
CE19	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

2.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Código	Resultados de Aprendizaje
RA58	Describir y explicar las distintas formas de producción, distribución y servicios de alimentación a colectividades.
RA60	Relacionar el conocimiento básico sobre alimentación saludable, con las características propias de la alimentación y nutrición institucional y de ocio, para planificar el máximo beneficio, agrado y satisfacción de las personas que reciben este servicio.
RA61	Revisar aspectos organizacionales de empresas e instituciones para utilizar la alimentación colectiva tanto como una ocasión de disfrute y placer, como una herramienta para la protección y promoción de la salud de los usuarios.

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS

1.- DISTRIBUCIÓN TRABAJO DEL ESTUDIANTE:

Total Horas de la Asignatura	75
-------------------------------------	-----------

Código	Nombre	Horas
AF10	Estudio y comprensión de los materiales docentes	20
AF11	Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	1
AF12	Taller	4
AF0	Trabajo Autónomo del estudiante	38
Total horas no presenciales		63

Código	Nombre	Horas
AF4	Prácticas - Prácticas laboratorio	9
AF6	Actividades de Evaluación	2
AF9	Tutoría docente	1
Total horas presenciales		12

2.- DESCRIPCIÓN ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Actividad	Definición
AF10. Estudio y comprensión de los materiales docentes	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual; implicando una lectura, visualización, estudio y comprensión por su parte. La documentación de la asignatura está disponible en el Campus virtual de la Universidad (https://intranet.ceu.es/).
AF11. Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor sobre los que los estudiantes comentan, resuelven preguntas o ejercicios, preguntan y debaten, aprovechando las herramientas de comunicación digital y los recursos docentes que proporciona la plataforma Campus virtual.
AF12. Taller	Actividad formativa ordenada preferentemente a la adquisición de competencias de aplicación de conocimientos, resolución de problemas,

	elaboración y defensa de argumentos individual o cooperativa, así como a la capacidad de reunir, interpretar y juzgar información y datos relevantes y a la competencia de comunicación de conocimientos; prioriza la realización por parte del estudiante de las actividades prácticas ordenadas a la transmisión eficaz de información, ideas, problemas y soluciones. Se imparte a través de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual y sobre los que el estudiante resuelve de manera asíncrona las cuestiones planteadas.
AF4. Prácticas – Prácticas de Laboratorio	Actividad formativa ordenada preferentemente a la competencia de aplicación de los conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos; prioriza la realización por parte del estudiante de las actividades prácticas que supongan la aplicación de los conocimientos teóricos.
AF6. Actividades de Evaluación	Actividades que el estudiante debe desarrollar presencialmente en situación de evaluación.
AF9. Tutoría docente	Actividad formativa desarrollada por el profesor atendiendo a un estudiante para resolver dudas u orientar acerca del proceso de aprendizaje. Son objetivos de la tutoría docente: resolución de dudas, propuesta de casos prácticos, análisis de resultados obtenidos, revisión de ejercicios, proyectos, trabajos, prácticas, orientación docente sobre problemas planteados y cuantos otros contribuyan a que el estudiante avance en su proceso de aprendizaje. Se podrá impartir de forma no presencial pero síncrona, haciendo uso de las diferentes formas de comunicación disponibles (plataforma virtual, teléfono, email, etc.).
AF0. Trabajo autónomo del estudiante	Actividades que el alumno debe desarrollar y completar por su cuenta.

6. SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.- ASISTENCIA A CLASE:

- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria en un 100%.

2.- SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CONVOCATORIA ORDINARIA (Evaluación Continua)		
Código	Nombre	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	40%
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos	20%
SE3	Evaluación in situ de actividades formativas diversas: seminarios, prácticas, talleres, trabajo aplicado, mediante observación directa del trabajo o del desempeño del estudiante (actitud)	5%
SE4	Resolución de ejercicios, problemas, supuestos	15%
SE7	Cuadernos de prácticas	20%

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA		
Código	Nombre	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	60%
SE7	Cuadernos de prácticas	40%

- El alumno que no se presente al examen final en convocatoria ordinaria o extraordinaria será calificado con "No Presentado", independientemente de que haya realizado cualquier actividad académica propia de la evaluación continua
- La superación de las prácticas con una nota mínima de 5 es condición necesaria para aprobar la asignatura.

3.- DESCRIPCIÓN SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Sistemas de Evaluación	Definición
SE1. Examen de preguntas tipo tema y/o test	Preguntas teóricas a desarrollar, cortas, tipo tema o tipo test sobre los contenidos de seminarios y de prácticas para valorar la adquisición de conocimientos por parte del estudiante. Formarán parte del primer examen liberatorio y del examen ordinario.
SE2. Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos	Preguntas teóricas y ejercicios prácticos sobre los contenidos de Seminarios para valorar la adquisición de conocimientos por parte del estudiante.
SE3. Evaluación in situ de actividades formativas diversas: seminarios, prácticas, talleres, trabajo aplicado, mediante observación directa del trabajo o del desempeño del estudiante	Durante las horas de prácticas se evaluará el interés, la aptitud y la participación que el alumno muestra en la realización de las mismas.
SE4. Resolución de ejercicios, problemas, supuestos	Se realizarán talleres de forma individual para valorar competencias relativas a aplicación práctica de los contenidos trabajados en los seminarios participativos, síntesis, reflexión y emisión de juicios sobre contenidos correspondientes a los seminarios. La documentación necesaria para la realización de los mismos será suministrada previamente por el profesor o bien el alumno deberá obtenerla de forma autónoma.
SE7. Cuadernos de prácticas	El cuaderno o memoria de prácticas elaborado y entregado una semana después de la finalización de las mismas será parte de la evaluación de las prácticas de laboratorio. Pasados 7 días laborables no se aceptará el cuaderno.

7. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

1.- PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:

PROGRAMA TEÓRICO:

Tema 1. Introducción y definiciones. Modelos de Restauración Colectiva: Alimentación Institucional o Social y Restauración Comercial o de ocio. Presente y futuro de la industria de la Restauración Colectiva en España.

Tema 2. Legislación sobre alimentación y nutrición institucional y de ocio. Empresas de alimentación institucional. Importancia del profesional Nutricionista-Dietista. Principio de precaución y protección del consumidor. Iniciativas del gobierno y empresa. Situación en Europa y el mundo. Estudios y monitorización.

Tema 3. Alimentación saludable y sostenible en el medio institucional y de ocio. Dieta Mediterránea, Recomendaciones de la Comisión EAT-Lancet (dieta de salud planetaria) y Principios rectores de la FAO/OMS. Planificación y estructura de los menús. Importancia del placer, gusto y saciedad. Papel de la empresa de catering para la confección de menús. Requerimientos en caso de situaciones especiales.

Tema 4. Alimentación institucional en comedores escolares. Importancia de la educación nutricional y papel de la familia. Problemática y modelos actuales. Organización y gestión de los comedores escolares. Pautas nutricionales y dietéticas en el diseño de menús escolares. Alergias e intolerancias alimentarias. Normativa aplicable.

Tema 5. Alimentación en comedores de empresa, organizaciones estatales (centros militares, cuarteles y centros penitenciarios) y restauración abordo (catering aéreo y ferroviario). Bases nutricionales, problemática y modelos actuales. Fortalezas y debilidades. Equidad social y percepción del usuario.

Tema 6. Alimentación institucional a nivel hospitalario. Bases nutricionales y problemática. Sistemas de restauración o catering. Diseño y gestión de dietas especiales: código de dietas, clasificación, planificación del código de dietas, proceso de petición y administración de la dieta del paciente.

Tema 7. Alimentación institucional en centros residenciales y centros de día para personas mayores. Bases nutricionales y problemática. Orientaciones para la elaboración de menús saludables y sostenibles. Diseño y gestión de dietas especiales. Suplementación en la tercera edad.

Tema 8. Bases tecnológicas de la alimentación institucional y de ocio. Operaciones previas. Técnicas culinarias y tipos de cocción. Efectos del procesado sobre los nutrientes. Diseño del conjunto de cocina y equipos necesarios.

Tema 9. Servicios de alimentación institucional y de ocio. Clasificación y tipos. Condiciones generales de instalación de un servicio de alimentación. Alimentos para la nutrición institucional y de ocio: tradición e innovación.

Tema 10. Modelos de Catering (I) "cocinar - mantener en caliente". Utilización del vacío y las atmósferas modificadas en el catering. Aplicaciones. Efectos de estos métodos. Envasado al vacío. Catering "sous vide" o cocción al vacío. Aplicaciones. Ventajas e inconvenientes.

Tema 11. Modelos de Catering (II) Catering "cook-chill". Refrigeración. Preparación de alimentos, distribución de raciones, refrigeración, distribución y recalentamiento. Aplicaciones. Principales ventajas e inconvenientes. Catering "cook-freeze". Congelación. Ultracongelación. Preparación, producción, almacenamiento y regeneración de alimentos. Aplicaciones. Ventajas frente al método "cocinado-refrigeración". Alteraciones. Equipos.

Tema 12. Disposición y servicio de los platos finales. Servicio de comedor. Servicio en bandejas.

Tema 13. Principales toxiinfecciones alimentarias asociadas al consumo de platos preparados. Definición. Clasificación. Incidencia. Análisis de los factores implicados en la presentación de toxiinfecciones alimentarias en la población.

Tema 14. Riesgos sanitarios en la alimentación institucional y de ocio y aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Tema 15. Manipuladores de alimentos. Interpretación y discusión de los requisitos aplicables a los manipuladores de alimentos en el sector de la restauración institucional y de ocio.

Tema 16. Limpieza y desinfección de equipos y utillaje. Justificación de la necesidad del plan de limpieza en los servicios de alimentación institucional y de ocio.

Taller 1. Utilización de las nuevas tecnologías en alimentación institucional y de ocio. El alumno seleccionará ejemplos concretos recogidos en la bibliografía o en publicaciones recientes sobre la aplicación de las nuevas tecnologías de cocción, de equipos o de materias primas alimentarias novedosas. Realizará una descripción detallada de la misma y una evaluación DAFO (debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades) de su potencial aplicación a otras áreas de la alimentación institucional.

PROGRAMA DE PRÁCTICAS:

Las prácticas son de carácter obligatorio.

- **PRACTICA 1.** Planificación de un servicio de alimentación institucional o de ocio: Se trata de planificar y establecer un servicio de alimentación, partiendo de una breve descripción de la clientela y las características de la instalación incluyendo todos los aspectos descritos de forma organizada y lógica.
- **PRACTICA 2.** Estudio de los efectos de los distintos métodos de catering en las propiedades organolépticas de los alimentos. La práctica consiste en hacer una comparación de las cualidades organolépticas en los distintos métodos de catering sobre un mismo alimento elaborado. A su vez se realizará la ficha de producción de este alimento.
- **PRACTICA 3. Visita guiada a un servicio de alimentación institucional:** se visitará un servicio o empresa de alimentación institucional o de ocio para comprobar in situ la distribución de zonas, equipos, personal y funcionamiento y gestión de un servicio de alimentación institucional. El centro de visita puede cambiar según la disponibilidad de la empresa.
 - **Adenda a PRACTICA 3:** En caso de no poder realizar la visita a las instalaciones de la empresa de alimentación institucional, la práctica será sustituida por la práctica denominada “Análisis de distintas empresas de alimentación institucional o catering” donde mediante la visualización de un video, el alumno tendrá acceso a conocer las principales características de distintos modelos de empresa y realizará un análisis descriptivo de los mismos.

8. BIBLIOGRAFÍA DE LA ASIGNATURA

1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- ARALUCE LETAMENDÍA, M. (2000): Empresas de restauración alimentaria. Un sistema de gestión alimentaria. Ediciones Díaz de Santos, S.A. Madrid.
- SALA VIDAL, Y. Montañés Biñana, j. Reixach Coll, m. CESNID. (1999): Restauración Colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. MASSON, S.A. Barcelona.
- TAYLOR, E. TAYLOR, J. (2001): Fundamentos de la teoría y práctica del catering. Editorial ACRIBIA, S.A. Zaragoza

2.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI (entorno escolar, entorno geriátrico y entorno hospitalario / gastronomía y ocio). (2013). Instituto Tomás Pascual. Disponible previo registro en:
<https://www.institutotomaspascualsanz.com/ebooks/>
- Informe Anual del Consumo Alimentario en España (2020). Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio ambiente (MAPAMA). Disponible en:
<https://www.mapa.gob.es/gl/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/default.aspx>
- Documentos Técnicos de Higiene y Seguridad Alimentaria nº 3: Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas. (2011). Comunidad de Madrid. Disponible en:
<https://www.comunidad.madrid/file/16894/download?token=MBXOfbaN>
- Ministerio de Consumo. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (2023) Orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores. Disponible en:
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/recomendaciones_mayor_es.htm (último acceso: mayo de 2023).

4.- RECURSOS WEB DE UTILIDAD:

- Organización de Alimentación y Agricultura de Naciones Unidas www.fao.org
- Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio ambiente <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- Sociedad Española de Nutrición www.sennutricion.org
- Fundación Española de Nutrición www.fen.org.es
- Restauración Colectiva portal de noticias para los profesionales del sector <http://www.restauracioncolectiva.com/#>
- Federación Española de Hostelería <http://www.fehr.es/index.html>

9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO

1.- NORMAS:

Las faltas en la Integridad Académica (ausencia de citación de fuentes, plagios de trabajos o uso indebido/prohibido de información durante los exámenes), así como firmar en la hoja de asistencia por un compañero que no está en clase, implicarán la pérdida de la evaluación continua, sin perjuicio de las acciones sancionadoras que estén establecidas.

La utilización de dispositivos electrónicos tipo relojes inteligentes, auriculares bluetooth y móviles queda terminantemente prohibida durante la realización de los exámenes y se penalizará su uso.

10. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

En el caso de producirse alguna situación excepcional que impida la impartición de la docencia presencial en las condiciones adecuadas para ello, la Universidad adoptará las decisiones oportunas, y aplicará las medidas necesarias para garantizar la adquisición de las competencias y los resultados de aprendizaje de los estudiantes establecidos en esta Guía docente, según los mecanismos de coordinación docente del Sistema Interno de Garantía de calidad de cada título.