

29223 - Gestión de servicios de alimentación

Información del Plan Docente

Año académico: 2019/20

Asignatura: 29223 - Gestión de servicios de alimentación

Centro académico: 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Titulación: 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Créditos: 6.0

Curso: 3

Periodo de impartición: Segundo semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia: ---

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

La asignatura ?Gestión de servicios de alimentación? pretende, como objetivo global, que el estudiante adquiera un conocimiento aplicado sobre todos aquellos aspectos relacionados con el funcionamiento de un servicio de alimentación.

Este aprendizaje se aborda desde un punto de vista multidisciplinar que permite al estudiante integrar los aspectos económicos, organizativos, higiénicos, de producción, de planificación de menús y de calidad implicados en el funcionamiento de un sistema de restauración comercial/social.

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

La asignatura ?Gestión de servicios de alimentación? se encuentra enmarcada en el Módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la calidad. Este módulo tiene como finalidad que el estudiante adquiera conocimientos y competencias que le otorguen la capacidad de gestionar los establecimientos de restauración colectiva, haciendo un especial hincapié a lo referido a la seguridad alimentaria y a la calidad.

En ese sentido, esta asignatura es tributaria de conocimientos previos adquiridos en otras asignaturas de este módulo (Higiene Alimentaria y Economía y gestión de la empresa alimentaria) y de otras (Dietética, Dietoterapia, Tecnología culinaria) pertenecientes a otros módulos pero que incluyen aspectos relacionados con los servicios de alimentación.

El dietista-nutricionista encuentra, en las empresas de restauración colectiva, una de sus salidas profesionales más habituales. En este entorno se ha mostrado como un profesional versátil ya que tiene una formación suficientemente amplia que le permite gestionar el servicio de restauración siendo capaz de abordar desde aspectos de planificación de menús a controlar sistemas de calidad.

Por ello es necesario, vertebrar en el currículo formativo una materia, gestión de servicios de alimentación, que le permita integrar con una visión amplia todos aquellos aspectos relacionados con la organización, funcionamiento y gestión de un servicio de restauración colectiva.

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

La asignatura de "Gestión de servicios de alimentación" es una materia de carácter práctico, integradora, que busca la aplicación de los conocimientos adquiridos en otras materias para llevar a cabo las actividades propias de la gestión de los servicios de alimentación de colectivos. Por ello, las competencias adquiridas en otras materias son fundamentales para alcanzar los resultados de aprendizaje de esta asignatura. Por ello, se recomienda haber cursado las asignaturas de Higiene alimentaria, Microbiología de los alimentos, Toxicología de los alimentos, Dietética y Economía y Gestión de la empresa alimentaria. Del mismo modo, es muy importante que en ese curso el alumno esté cursando también las asignaturas de "Dietoterapia" y de "Tecnología culinaria".

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

2. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
3. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
4. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
5. Conocer los aspectos particulares de la planificación dietética de colectivos.
6. Realizar la planificación dietética, atendiendo a las necesidades de los usuarios del servicio de restauración.
7. Manejar las herramientas básicas en TIC's utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética adaptadas a la alimentación colectiva.
8. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

2.2.Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- 1) Demostrar capacidad práctica en la gestión de la higiene y seguridad alimentarias en los servicios de alimentación.
- 2) Demostrar capacidad práctica en aspectos del diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- 3) Demostrar conocimiento para colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- 4) Demostrar comprensión de los aspectos particulares de la planificación dietética de colectivos.
- 5) Realizar eficazmente la planificación dietética en función de las necesidades de los usuarios del servicio de restauración.
- 6) Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética adaptadas a la alimentación colectiva.
- 7) Demostrar compromiso con el mantenimiento y actualización de la competencia profesional y motivación por la calidad.

2.3.Importancia de los resultados de aprendizaje

Los resultados de aprendizaje que se obtienen en esta asignatura contribuyen de modo destacado a la capacitación de los estudiantes en el desempeño de su futuro devenir profesional como dietistas-nutricionistas ya que se trabajan conocimientos y capacidades directamente encaminados a un mejor desarrollo en el ámbito profesional de las cocinas de colectividades, que es uno de los nichos de trabajo más frecuentes en los dietistas-nutricionistas.

El aprovechamiento de esta materia le dará al estudiante una visión integradora, multidisciplinar y práctica de las diferentes facetas que como profesional, tendrá que afrontar en una empresa de restauración colectiva/social.

3.Evaluación

3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

Las actividades de evaluación consistirán en:

A) EVALUACIÓN CONTINUA

En esta modalidad , se evaluará el alumno/a de la siguiente forma:

- Presentación de un portafolio que recoja ejercicios y/o actividades realizadas en los 4 módulos de la asignatura. Esta prueba supondrá el 60% de la nota final y se supera con al menos un 5,0 sobre 10,0.

La superación de esta prueba acredita el logro de los resultados de aprendizaje número: 1,2,5,6,7.

- Realización de una prueba escrita sobre los contenidos teóricos mediante preguntas cortas y tipo test. Esta prueba supone el 40% de la nota final y se supera con al menos un 5,0 sobre 10. La superación de esta prueba acredita el logro de los resultados de aprendizaje número: 1,2,3,4,7.

Para realizar este tipo de evaluación se requiere la asistencia a al menos, el 75% de las actividades prácticas totales (seminarios/prácticas de laboratorio/talleres prácticos) y haber entregado todas las actividades que forman parte del portafolio de la asignatura.

B) PRUEBA GLOBAL ESCRITA

1.- Realización de una prueba individual escrita sobre el contenido de las clases teóricas:

La prueba consiste en una serie de preguntas sobre los contenidos teóricos de la asignatura. Se plantean cuestiones de respuesta corta y preguntas tipo test. La superación de esta prueba acredita el logro de los resultados de aprendizaje número: 1,2,3,4,7.

La prueba sobre los contenidos teóricos supondrá el **40%** de la ponderación para la nota final de la asignatura, siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5.

2. Realización de una prueba individual escrita sobre el contenido de las clases prácticas (seminarios, prácticas de laboratorio y talleres):

La prueba consiste en la resolución de problemas/cuestiones relacionados con los seminarios, prácticas de laboratorio y

talleres impartidos. La superación de esta prueba acredita el logro de los resultados de aprendizaje número: 1,2,5,6,7.

La prueba sobre los contenidos prácticos supondrá el **60%** de la ponderación para la nota final de la asignatura, siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5.

Pruebas de evaluación para alumnos que se presenten en las **sucesivas convocatorias del mismo curso académico**

Aquellos estudiantes que tengan que presentarse a la segunda convocatoria del mismo curso académico (septiembre) por no haber superado la asignatura en primera convocatoria, la evaluación será similar a la de los estudiantes que realicen la prueba global.

SISTEMA DE CALIFICACIONES.

La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional?. Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

"Gestión de servicios de alimentación" es una asignatura multidisciplinar y con un marcado carácter práctico, por ello la carga práctica es mayor que la carga teórica.

La asignatura está estructurada en 23 clases teóricas participativas de 1 hora de duración, 35 horas de prácticas en aula organizadas en sesiones de aproximadamente 2 horas y 2 horas de prácticas de laboratorio. Además, el estudiante tendrá que dedicar 84 horas al trabajo autónomo y/o estudio personal y 6 horas a las actividades de evaluación.

El programa de la asignatura está diseñado para que el estudiante adquiera la capacidad de desempeñar las actividades diarias propias de un responsable de la gestión de un establecimiento de restauración colectiva social.

4.2. Actividades de aprendizaje

La asignatura se encuentra organizada en 4 bloques temáticos vinculados a la gestión de servicios de alimentación: Aspectos básicos de gestión en servicios de alimentación, Sistemas de producción, Higiene y Seguridad alimentarias y planificación dietética.

El programa de la asignatura se impartirá siguiendo las ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Clases teóricas participativas

Presencial. 23 horas. Se exponen los contenidos teóricos básicos de la asignatura.

Clases prácticas en aula

Presencial. 35 horas. Tendrán lugar en el aula asignada o en el aula informática, en grupos de tamaño medio. En estas prácticas los alumnos, trabajando en grupo o individualmente, resolverán cuestiones relacionadas con el programa de la asignatura (gestión de la producción, de la calidad, de la seguridad alimentaria y planificación dietética en colectivos).

Clases prácticas en laboratorio

Presencial. 2 horas. Tendrán lugar en las cocinas, en grupos de tamaño pequeño. Estas prácticas consistirán en actividades de verificación del sistema de autocontrol.

Charlas y/o talleres complementarios profesionales

Se invitarán a dietistas-nutricionistas trabajando actualmente en diferentes ámbitos de la gestión de servicios de alimentación o responsables de empresas de restauración colectiva.

Prueba de evaluación

Presencial. Las pruebas de evaluación tendrán una duración aproximada de 2 horas y media. Al finalizar la asignatura, los estudiantes realizarán una prueba objetiva para verificar que han alcanzado los resultados de aprendizaje.

4.3. Programa

El programa de la asignatura incluye los siguientes puntos:

- La empresa y el entorno: macro y microentorno. Areas.
- El subsistema de operaciones en la empresa alimentaria.
- Gestión de las actividades y de la calidad en los servicios de alimentación. Control de la calidad.
- Sistemas de producción en servicios de alimentación: repercusiones tecnológicas y de procesado.
- Organización del trabajo y del personal en la cocina.
- Trazabilidad. Gestión de alérgenos alimentarios en los servicios de alimentación. Mantenimiento del sistema de autocontrol (actualización, verificación).
- Sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.

- El manual de dietas en restauración colectiva.
- Planificación dietética y manejo del manual de dietas en colectivos escolares, geriátricos y hospitales.

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

La planificación de las actividades de la asignatura se expondrán al inicio del segundo cuatrimestre.

Las fechas clave de la asignatura dependerán de la programación de la misma. Esta información será colgada en el Anillo Digital Docente y en el tablón de anuncios correspondiente al inicio del segundo cuatrimestre del curso académico.

4.5. Bibliografía y recursos recomendados

http://biblos.unizar.es/br/br_citas.php?codigo=29223&year=2019