

## 29223 - Gestión de servicios de alimentación

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2023/24

**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 de la asignatura

La asignatura Gestión de servicios de alimentación tiene como objetivo global que el alumnado 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 alumnado 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.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), en concreto, la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida al logro de la meta 2.1 del Objetivo 2, las metas 3.3 y 3.4 del Objetivo 3, y la meta 12.2 del Objetivo 12.

### 2. Resultados de aprendizaje

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

### 3. Programa de la asignatura

- La empresa y el entorno: macro y microentorno. Áreas.
- 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 y distribución 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 (revisión, 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. Actividades académicas

- 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. El alumnado, trabajando en grupo o individualmente, resolverá 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. El alumnado ejecutará actividades de verificación del sistema de autocontrol de servicios de alimentación.

- Estudio y trabajo personal  
No presencial. 87,5 horas.
- Pruebas de evaluación  
Presencial. 2,5 horas.

## 5. Sistema de evaluación

Se contemplan dos modalidades de evaluación en esta asignatura:

A) EVALUACIÓN CONTINUA, se evaluará al alumnado de la siguiente forma:

1. Presentación de un portafolio que recoja ejercicios y/o actividades realizadas en los 4 módulos de la asignatura. Supondrá el 30% de la nota final y se superará con, al menos, un 5,0 sobre 10.

2. Realización de una prueba individual escrita sobre los contenidos teóricos y prácticos, mediante preguntas cortas de respuesta abierta y reflexiva y la resolución de cuestiones prácticas. Supondrá el 70% de la nota final y se superará con, al menos, un 5,0 sobre 10.

Para realizar este tipo de evaluación se requerirá 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, que constará de dos partes:

1. Prueba individual escrita sobre el programa teórico. Consistirá en una serie de preguntas cortas de respuesta abierta y reflexiva. Supondrá el 40% de la nota final de la asignatura y se superará con, al menos, un 5,0 sobre 10.

2. Prueba individual escrita sobre el programa práctico. Consistirá en la resolución de problemas/cuestiones relacionadas con los seminarios, prácticas de laboratorio y talleres impartidos. Supondrá el 60% de la nota final de la asignatura, y se superará con, al menos, un 5,0 sobre 10.

El alumnado que bien, no haya optado por la evaluación continua, o bien, no la haya aprobado, podrá superar la asignatura mediante la prueba global en las dos convocatorias oficiales.