

Desarrollo  
profesional y personal

Curso académico 2017-2018

Restauración Colectiva: La Alimentación desde una visión social,  
educativa, sanitaria y de gestión

del 15 de enero al 30 de junio de 2018

15 créditos

**DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL**

**Características:** material impreso, material multimedia, actividades presenciales optativas, página web, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

*Química Inorgánica y Química Técnica*

Facultad de Ciencias

## PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL

### Curso 2017/2018

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal acoge cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio por la UNED. Cada curso se impartirá en una de las siguientes categorías: Experto Profesional, Enseñanza Abierta, Actualización Profesional (\*) y atienden una demanda de formación en respuesta a las necesidades e intereses del mundo del trabajo. Sus cursos estarán promovidos por la UNED o entidades sociales y económicas que busquen el apoyo académico de la Universidad para la mejor calidad de sus acciones de formación y promoción de sus colectivos laborales y profesionales.

Requisitos de acceso: no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por su director.

(\*) En los cursos que se ofertan en Enseñanza Abierta que en su denominación contengan la especificación de (ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL), la superación del curso se acreditará mediante un "Certificado de Actualización Profesional" (Reunión del Consejo de Gobierno de la UNED, celebrada el día dieciséis de diciembre de dos mil catorce, por la que se aprueba la implantación de cursos para cubrir la formación profesional y empresarial con la denominación de Certificado de Actualización Profesional).

## Destinatarios

Profesionales que trabajan en servicios de restauración llevando a cabo funciones de gestión, administración, coordinación, control de abastecimiento, manipulación y preparación de alimentos (profesionales de hostelería) y a los consumidores que deseen formación en estos temas por su enfoque educativo, social de planificación y nutricional

Personal que desarrolle su actividad en empresas que elaboren Comidas Preparadas (bares, cafeterías, restaurantes, residencias tercera edad, colegios, etc) y que necesiten obtener un certificado como manipulador de alimentos.

## 1. Presentación y objetivos

La importancia de la restauración colectiva en la salud de las poblaciones es una evidencia incontestable. Los estilos de vida actuales han obligado a los ciudadanos a incrementar el consumo de alimentos fuera del hogar por razones académicas, laborales o sociales y como parte de su tiempo de ocio y las relaciones humanas.

La demanda va en aumento y el peso de los alimentos consumidos, especialmente para la comida más importante del día, puede tener una gran repercusión en la salud por la continuidad a lo largo de la vida.

Por esta razón, desde la Salud Pública, además de regular los aspectos legislativos referentes a higiene y seguridad alimentaria se está potenciando la planificación de dietas adaptadas a los diferentes tipos de población consumidora en función de sus circunstancias y peculiaridades, valorando muy especialmente los valores nutritivos y la variedad de alimentos adaptándolas a las recomendaciones actuales emanadas de los Comités de expertos de las sociedades científicas.

#### Objetivos de la formación:

- Reconocer la importancia de la restauración colectiva en el bienestar y la salud de las poblaciones
- Valorar todos los aspectos que inciden en una restauración colectiva de calidad
- Evaluar las diferentes ofertas, su abordaje y la forma de obtener la máxima eficacia y rentabilidad de los recursos implicados en estos servicios
- Identificar los problemas que se plantean en los servicios de restauración colectiva
- Ser capaz de planificar menús para distintas colectividades.
- Identificar las peculiaridades de los sistemas de producción, equipamiento y productos destinados a la restauración colectiva.
- Saber los métodos de procesado y técnicas culinarias más apropiadas para las comidas preparadas para colectividades
- Conocer como afecta el procesado de los alimentos al valor nutricional de los mismos.
- Asesorar sobre el equilibrio nutricional de los platos preparados y su consumo dentro de una dieta equilibrada.
- Formar adecuadamente a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral, conforme a lo expresado en la legislación europea vigente. (Capítulo XII del Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios)

Este curso está avalado por la cátedra UNESCO de sistema alimentario global sostenible de la UNED, en el marco de su plan formativo.

## Otra Información

Será responsabilidad exclusiva del Equipo Docente la información facilitada en la siguiente relación de hipervínculos. En caso de detectarse alguna contradicción, prevalecerá la oferta formativa aprobada por el Consejo de Gobierno para cada convocatoria, así como del Reglamento de Formación Permanente y del resto de la legislación Universitaria vigente.

[Información Actividad](#)

## 2. Contenido

### ALIMENTACION Y SALUD PÚBLICA

1. Alimentación colectiva. Definición, características. Tipos de restauración colectiva. Restauración colectiva y consumo responsable. Desperdicios.
2. Producción y distribución de alimentos en restauración colectiva.

3. Aspectos culturales y sociales de la restauración colectiva. Su importancia en la gastronomía, las tradiciones y los patrones alimentarios específicos de las poblaciones.
4. Políticas nutricionales. Planificación y programación en nutrición comunitaria. Objetivos nutricionales.
5. Educación sanitaria sobre alimentación en colectividades.
6. Etiquetado nutricional. Publicidad y alimentación.
7. Higiene y seguridad alimentaria. Formación de manipuladores de alimentos.
8. Peligros sanitarios asociados a la restauración colectiva.
9. Aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de Control crítico (appcc) en la restauración colectiva.

### **NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**

10. Dieta saludable. Patrones equilibrados de consumo.
11. Nuevos alimentos. Tendencias actuales en la alimentación.
12. Alimentos: Selección y compra. Ración, cálculo y costo. Unidades de medida y equivalencias. Estandarización de recetas, planificación de menús y cálculo de ingredientes.
13. Alimentación en colectividades: Planificación y organización de menús en colectividades. Clasificación de dietas y menús.

### **RESTAURACION COLECTIVA SOCIAL Y HOSPITALARIA (comedores, centros geriátricos. Mundo laboral, comedores sociales y alimentación hospitalaria)**

14. Alimentación en escolares: Planificación de los menús. Bases y normas. Comedores escolares. Catering externos al centro.
15. Alimentación en colectividades geriátricas: Enfermedades de la edad avanzada directamente vinculadas con la alimentación y la nutrición. Factores de riesgo. Malnutrición. Planificación de menús. Alimentos para regímenes especiales. El comedor de las residencias de tercera edad. Aspectos socioeconómicos.
16. Alimentación en ocio, bares, cafeterías, restaurantes. Alimentación en el mundo laboral
17. Alimentación en el hospital: necesidades alimentarias. Tipos de menús. Factores de riesgo. Soporte informático
18. Gestión del servicio en restauración colectiva.

### **NUTRICION, COCINA Y GASTRONOMIA**

19. Cultura y Gastronomía.
20. Técnicas culinarias más frecuentes en restauración colectiva. Y valores nutricionales.
21. Raciones saludables. Programa informático.
22. Nuevos conceptos y formas de comer. Mitos y errores.
23. Vegetarianismo

### **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

24. Formación para capacitar adecuada y legalmente a manipuladores de alimentos.

## LEGISLACION

25. Legislación en restauración colectiva: Normativa legal europea y nacional.

### 3. Metodología y actividades

El curso es íntegramente on line y se desarrolla a través de la plataforma Virtual Alf.

El estudiante tendrá a su disposición distintos materiales didácticos, en formato PDF, en la plataforma Alf, así como la Guía Académica y las pruebas de evaluación para la superación del curso.

A lo largo del curso se desarrollarán dos seminarios presenciales en Madrid, previsiblemente en el mes de marzo y durante una jornada de sábado. Estos seminarios son voluntarios. Serán emitidos en directo, grabados y colgados en Alf para quienes no puedan asistir.

El estudiante tendrá que responder a cuatro pruebas de evaluación:

- Prueba de test de 50 cuestiones de tres alternativas
- Prueba de verdadero o falso. 10 Cuestiones
- Cinco preguntas cortas de desarrollo
- Planificar un menú semanal para un colectivo determinado según indicaciones del equipo docente. Tendrá en todo momento el apoyo docente a través de correo electrónico o teléfono
- Prueba de test de 70 cuestiones de tres alternativas. Se incluirán una serie de preguntas encaminadas a comprobar el adecuado conocimiento de las normas de higiene alimentaria de manera que permitan adquirir una formación conforme a las exigencias legales para los manipuladores de alimentos

### 4. Material didáctico para el seguimiento del curso

#### 4.1 Material obligatorio

##### 4.1.1 Material en Plataforma Virtual

El estudiante encontrará la Guía Didáctica, las pruebas de evaluación así como manuales y documentos en formato PDF elaborados para este curso.

#### 4.2 Material optativo, de consulta y bibliografía

##### 4.2.1 Material editado y de venta al público

**MANUAL DE ALIMENTACIÓN. PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA**

Código 0103013CT01A01

<b>Autores</b>	CALVO BRUZOS, D <sup>a</sup> . Socorro Coral; GÓMEZ CANDELA, D <sup>a</sup> . Carmen; LÓPEZ PLAZA, D <sup>a</sup> . Bricia; LÓPEZ NOMDEDEU, D <sup>a</sup> . Consuelo
<b>Colección UNED</b>	COLECCIÓN TEMÁTICA
<b>Editorial</b>	UNED
<b>Edición</b>	2015
<b>Precio</b>	30€
<b>ISBN</b>	978-84-362-6975-8

Puede adquirir dichos materiales a través de la [Librería Virtual de la UNED](#).

## 5. Atención al estudiante

Miercoles y Jueves de 11 a 14 horas y martes de 16 a 19 horas

Teléfonos 91. 3987342 o 91 3987346

scalvo@ccia.uned.es

mjciaurriz@der.uned.es

alopez@ccia.uned.es

ens@ccia.uned.es

## 6. Criterios de evaluación y calificación

Se superará el Curso siempre que sea positiva la evaluación de todas las pruebas de evaluación

## 7. Duración y dedicación

Seis meses: de Enero a Junio de 2018

## 8. Equipo docente

### Codirectores

Codirector - UNED

*CIAURRIZ LABIANO, M JOSE*

Codirector - UNED

*LOPEZ PEINADO, ANTONIO JOSE*

## Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

*CALVO BRUZOS, SOCORRO CORAL*

Colaborador - UNED

*MOHINO MANRIQUE, ANA LORETO*

## Colaboradores externos

Colaborador - Externo

*BALLESTEROS ARRIBAS, JUAN MANUEL*

Colaborador - Externo

*LÓPEZ JURADO, LÁZARO*

Colaborador - Externo

*MOYA GEROMINI, M<sup>a</sup> ANGELES*

## 9. Precio público del curso

Precio público de matrícula: 600 €

## 10. Matriculación

Del 7 de septiembre al 15 de diciembre de 2017.

Teléfonos: 91 3867275 / 1592

Fax: 91 3867279

<http://www.fundacion.uned.es/>