

ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2019/20

Código: 803978

Módulo: 3

Materia: Economía y Gestión Alimentaria

Tipo de asignatura: Obligatoria

Curso: Primero

Semestre: primero

Departamento: Enfermería

Fecha de inicio: 4 de septiembre

Horario: lunes, miércoles y viernes de 9.30 a 10.30 (teoría)

Créditos: 6 ECTS

PROFESORADO

Coordinador: Martínez Álvarez, Jesús Román

Email: jrmartin@ucm.es

Profesores: Martínez Álvarez, Jesús Román; Villarino Marín, Antonio.

BREVE DESCRIPCION

La nutrición adecuada conlleva la necesidad de alimentarse adecuadamente. En las sociedades desarrolladas, la alimentación con frecuencia tiene un ámbito social y colectivo, como ocurre, en el caso de las residencias, hospitales, colegios, etc.

Lógicamente, la organización correcta de los suministros, los costes de los mismos, la gestión de las mercancías, la higiene y la calidad de los productos, la gestión de los alérgenos... tienen que contemplarse adecuadamente. En esta asignatura, se conocen y aplican los principios económicos y de gestión que rigen la alimentación de las personas y, en especial, la de las colectividades.

COMPETENCIAS

Son las correspondientes al Módulo y Materia al que pertenece esta asignatura.

Competencias Generales

CG.1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 4.6, 4.7, 6.1, 7.1, 7.4 y 8.1.

Competencias Específicas

CE.M1.3, 1.5, 1.7, 1.8, 3.2, 3.3, 3.5, 3.7, 3.8, 4.04, 4.05, 4.13, 4.14, 4.19 y 4.22.

OBJETIVOS

- a. Conocer los elementos y recursos que permiten la adecuada gestión en la empresa alimentaria.
- b. Conocer los diferentes tipos de restauración de colectividades, incluyendo la tecnología y los sistemas utilizados.
- c. Capacitar para la implantación en la empresa de normas y sistemas de gestión básica de la calidad y seguridad alimentaria.

METODOLOGÍA

- a. Clases teóricas de los temas del programa, fomentando la participación activa del estudiante.
- b. Utilización de recursos audiovisuales.
- c. Clases prácticas con estudio de ejemplos y resolución de problemas dados.
- d. Actividades académicas dirigidas.
- e. Tutorías: los estudiantes matriculados en la asignatura dispondrán de acceso al profesorado para consultas y resolución de dudas.

TEMARIO

I. Introducción

- Importancia de la gestión de la calidad alimentaria.
- Papel del nutricionista en la industria alimentaria.
- Estructura y clasificación del sector de la hostelería.
- Servicio de alimentos en restauración. Clasificación y tipos.

II. Hábitos alimentarios

- Los motivos del consumidor.
- Influencias diversas sobre la alimentación.
- Cultura, religión, sociedad, edad, estatus social.

III. Análisis y tipos de costes. Planificación y gestión económica

- Recursos en la empresa.
- Contabilidad interna y externa.
- Clasificación de costes.
- Cálculo de las amortizaciones.
- Contabilidad de gestión.

IV. Compras y gestión de almacenes

- Selección y calificación de proveedores.
- Gestión de materias primas.
- Compras.
- Recepción.
- Almacenamiento según sus diferentes características.
- Gestión de los almacenes.
- Control de almacenes y de recursos.
- Realización de pedidos.

V. Raciones y cálculo de beneficios

- Raciones más usuales.
- Control y coste de raciones.
- La ficha técnica de producto.
- Precios de venta.

VI. Planificación de dietas y menús

- Funciones del Menú y su estructura.
- Tipos de Menús y su desarrollo.
- Diseño de menús: tendencias e influencias diversas.
- Alimentación hospitalaria.
- Alimentación escolar.
- Alimentación de personas mayores.

VII. Instalaciones y estructuras en restauración

- Instalación y equipamiento básico.
- Tipos de tratamiento culinario.
- Finalización del producto.
- Distribución y servicio.
- Modalidades de servicio.

VIII. Tecnología aplicada en restauración de colectividades

- Cocina caliente, cocina *in situ*.
- Cocina diferida.
- Cocina fría.
- Cocina al vacío.
- Cocina de ensamblaje.
- Otras.

IX. Garantía de calidad

- Normalización.
- La Calidad: definiciones y sus atributos.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- Programas de prerrequisitos.
- Evaluaciones sensoriales.
- Auditorías de Calidad.
- Costes de la Calidad.
- Beneficios de la Calidad.

X. Gestión de la higiene y seguridad

- Legislación básica aplicable.
- Riesgos presentes en el establecimiento, riesgos laborales.
- Prevención.
- Higiene de cocinas e higiene del personal.
- Equipos de lavado y de eliminación de desperdicios.
- Detergentes y desinfectantes. Desinsectación y desratización.
- Higiene ambiental.

XI. Diseño de productos y etiquetado

- Evolución del mercado y nuevas demandas del consumidor.
- Etiquetado y declaraciones nutricionales.
- Etiquetado y declaraciones de salud.
- Legislación vigente.

XII. Sostenibilidad y economía circular.

- Sostenibilidad
- Alimentos de cercanía
- Soberanía alimentaria
- Nuevos alimentos

METODOLOGÍA DOCENTE

- *Clases teóricas cuyos contenidos se pondrán en vigor durante las clases prácticas.*
- *Habrà disponible material didàctico complementario en el Campus virtua*

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación del estudiante se realizará mediante:

- **Evaluación continua** a lo largo del curso en la cual se valorará la asistencia a clases teóricas y prácticas, la asistencia a Seminarios y actividades académicas dirigidas, la presentación y entrega de proyecto fin de curso, cuadernos de prácticas y ejercicios según el siguiente baremo:
- Examen: 70 %
- Trabajo escrito (proyecto) fin de Curso: 30 %
- Cuaderno de prácticas – asistencia y exposiciones orales: hasta 2 puntos adicionales.

Para superar esta asignatura es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 en el examen y en el trabajo – proyecto práctico.

Fecha de entrega de los materiales escritos: hasta la realización del examen.

Forma de envío: mediante el Campus Virtual de la UCM.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA / ENLACES EN INTERNET RELACIONADOSa

- Amat, Joan, Control de gestión, Gestión, Barcelona, 2000.
- Araluce, Mª Mar, Empresas de restauración alimentaria, Editorial Díaz de Santos, Madrid, 2000.
- Ballester, E., Economía de la empresa agraria y alimentaria, Mundiprensa, Madrid, 2000.
- Barham, P., The science of cooking, Springer, Bristol, 2001.
- CESNID, Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipos, Masson, Barcelona, 1999.
- Dorado, J.A., Organización y control de empresas en hostelería y turismo, Síntesis, Madrid, 1996.

- Eich Drummond, K., Nutrition for foodservice and culinary professionals, John Wiley&sons, New York, 2001.
- Farrán, J., Logística distributiva, Empresa y Humanidades, Reus, 1999.
- Kinton, R., Teoría del catering, Acribia, Zaragoza, 2001.
- Rivera, L.M., Gestión de la calidad en las industrias alimentarias, Mundiprensa, Bilbao, 1994.
- Rojas, Enrique, ¿Qué es una alimentación sana?, Aula Médica, Madrid, 2000.
- Taylor, E., Fundamentos de la teoría y práctica del catering, Acribia, Zaragoza, 2001.
- Vilar, Eduardo, Costos, márgenes y resultados, ESIC, Madrid, 2000.
- www.appcc.net y www.nutrition.org