

ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
ECONOMICS AND FOOD MANAGEMENT
Grado en Nutrición Humana y Dietética

Código: 901232

Módulo 3

Materia: Economía y Gestión Alimentaria

Tipo de asignatura: Obligatoria

Curso: Primero

Semestre: consultar calendario

Departamento: Enfermería

Créditos: 6 ECTS

PROFESORADO

Martínez Álvarez, Jesús Román (jmartin@ucm.es)

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 estos, 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, a) se conocen y aplican los principios económicos y de gestión que rigen la alimentación de las personas y, en especial, la de las colectividades y b) se sientan las bases para el futuro ejercicio profesional del dietista-nutricionista como gestor y responsable de Clínicas o consultas de nutrición, Empresas alimentarias y de Restauración.

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
- d) Identificar los problemas ambientales y su relación con el ámbito alimentario.

METODOLOGÍA

- a) Clases teóricas de los temas del programa, fomentando la participación del alumno
- b) Utilización de recursos audiovisuales.
- c) Clases prácticas con estudio de ejemplos y resolución de problemas dados
- d) Actividades académicas dirigidas

- e) Tutorías: los alumnos 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

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
- 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
- Alergenos

XII. **Alimentación, medio ambiente y salud.**

- Objetivos de desarrollo sostenible 20-30
- Reducción de desperdicios y residuos
- Sostenibilidad

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación del alumno 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 cuadernos de prácticas y ejercicios. La realización de las prácticas y la entrega del cuaderno es obligatoria.
- Trabajo práctico (escrito y/o presentado oralmente) de fin de curso. Hasta un 30% de la calificación final.
- Nota del **examen** correspondiente. Representa el 70% de la calificación final.

- Fecha de entrega del cuaderno de prácticas: hasta la realización del examen.
- Forma de envío: mediante el Campus virtual de la UCM

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA / ENLACES EN INTERNET RELACIONADOS

- Amat, Joan, Control de gestión, Gestión, Barcelona, 2000.
- Montes Ortega, Luis Eduardo; Lloret Fernández, Irene; López Fernández-Santos, Miguel Angel. Diseño y gestión de cocinas. 3a Ed.2019: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Ed. Díaz de Santos.
- Objetivos de desarrollo sostenible. Agenda 20-30.
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Araluze, M^a 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