

**ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA**  
**ECONOMICS AND FOOD MANAGEMENT**

**Grado en Nutrición Humana y Dietética**  
**Curso 2026-2027**

**Código: 803978**

**Módulo 3**

**Materia: Economía y Gestión Alimentaria**

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Curso:** Primero

**Semestre:** Primero

**Departamento:** Medicina Legal, Psiquiatría y Patología.

**Créditos:** 6 ECTS

**Grupos de prácticas:** hasta 50 alumnos por grupo.

**PROFESORADO**

Coordinadoras:

Palomo Díez, Sara ([spalomod@ucm.es](mailto:spalomod@ucm.es))

Lopes Gomes, Cláudia ([clopes01@ucm.es](mailto:clopes01@ucm.es))

Profesoras:

Palomo Díez, Sara ([spalomod@ucm.es](mailto:spalomod@ucm.es))

Lopes Gomes, Cláudia ([clopes01@ucm.es](mailto:clopes01@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, etc. deben 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.
- 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.

#### **METODOLOGIA**

- 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**

##### **1. 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.

##### **2. Hábitos alimentarios**

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

##### **3. 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.

##### **4. Compras y gestión de almacenes**

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

##### **5. Raciones y cálculo de beneficios**

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

##### **6. 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
- 7. Instalaciones y estructuras en restauración**
- Instalación y equipamiento básico
  - Tipos de tratamiento culinario
  - Finalización del producto
  - Distribución y Servicio
  - Modalidades de servicio
- 8. Tecnología aplicada en restauración de colectividades**
- Cocina caliente, cocina *in situ*,
  - Cocina diferida
  - Cocina fría
  - Cocina al vacío
  - Cocina de ensamblaje
  - Otras
- 9. 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
- 10. 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
- 11. 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
- 12. Alimentación, medio ambiente y salud.**
- Objetivos de *Desarrollo Sostenible 20-30*
  - Reducción de desperdicios y residuos
  - Sostenibilidad

### ASISTENCIA

- La asistencia a las clases teóricas no es obligatoria, aunque es recomendable.
- La asistencia a los seminarios prácticos es obligatoria. Los estudiantes podrán presentar hasta 3 faltas injustificadas; más de 3 faltas injustificadas supondrán que el alumno suspenda la

evaluación continua y deba presentarse directamente al examen final de recuperación, en el que se examinará tanto de la parte teórica, como de la parte práctica de la asignatura. Perdiendo la posibilidad de presentar el trabajo práctico. Las faltas se justifican de acuerdo con situaciones laborales, académicas, sanitarias o por defunción de un familiar, siempre con un documento oficial que acredite la inasistencia. La falta se podrá justificar siempre que el motivo coincida con el día y la hora de la clase.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación continua se divide en dos partes:

#### **Trabajo práctico** (presentado oralmente).

- Hasta un 30% de la calificación final.
- El trabajo práctico se realiza en grupo.
- La presentación oral de los trabajos se realizará en grupos, sin embargo, la calificación de estos será individual, siendo obligatoria la intervención de todos los miembros del grupo.
- La realización del trabajo práctico es obligatoria; no llevarlo a cabo supone la pérdida de la evaluación continua de la asignatura.
- La evaluación del trabajo se realiza mediante una rúbrica publicada con antelación en el *Campus Virtual* de la asignatura, que tendrá en cuenta tanto el contenido científico del trabajo como la exposición de este.

#### **Examen escrito.**

- Representa el 70% de la calificación final.
- Se evaluarán conceptos teóricos y prácticos desarrollados en la asignatura.

Para aprobar la asignatura por evaluación continua es necesario aprobar tanto el trabajo práctico como el examen escrito.

Si los estudiantes suspenden la evaluación continua, se deberán presentar a un examen de recuperación.

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA / ENLACES EN INTERNET RELACIONADOS

Fera Science Ltd. Science Strategy: Supporting the Global Food System. York: Fera Science; 2021. Disponible en: [https://shop.fera.co.uk/media/wysiwyg/Homepage/Fera-Science-Strategy-2021\\_web\\_1.pdf](https://shop.fera.co.uk/media/wysiwyg/Homepage/Fera-Science-Strategy-2021_web_1.pdf)

García-López M, Martínez-Vázquez S. Towards healthy and sustainable diets: Consumption trends and economic impact in the EU (2021-2025). *Foods*. 2025;14(16):2798. Disponible en: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/16/2798>

Global Health Institute. Determining the global economic burden of health externalities from food consumption: a longitudinal study. *Lancet Planet Health*. 2024;8(1):e15-24. Disponible en: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC12900027/>

Montes, E., Lloret, I., López M.A. 2005. Diseño y Gestión de Cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Ediciones Díaz de Santos. ISBN: 84-7978-698-1.

Naciones Unidas. Informe de los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Avances en la meta 12.3 de reducción de desperdicio alimentario. Nueva York: ONU; 2024. Disponible en: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Organización Panamericana de la Salud. Declaración de alérgenos en el etiquetado de alimentos: panorama actual y convergencia con el Codex Alimentarius. Rev Panam Salud Publica. 2024;48:e58. Disponible en: <https://doi.org/10.26633/RPSP.2024.58>

Rodríguez-Pérez A. Quality Management System model for food SMEs: Integrating PDCA and digital traceability. Sustainability. 2024;16(2):890. Disponible en: <https://www.mdpi.com/2071-1050/18/2/890>

Smith J, Brown L. Economic welfare, food prices and sectoral food waste: A structural analysis across the European Union. J Food Econ. 2024;14(2):210-225. Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/400039317>

Valero-Sánchez A, Pérez-Castillo IM, Martínez-García RM. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre la gestión de alérgenos (gluten) en servicios de alimentación hospitalarios: un estudio transversal en España. Rev Esp Salud Pública. 2025;99:e202501002. Disponible en: <https://ojs.sanidad.gob.es/index.php/resp/article/view/1182>

Van der Spiegel M. Top 5 Food Safety Trends: AI, Digital Product Passports and Transparency. QAssurance Tech Rep. 2024 Feb. Disponible en: <https://www.qassurance.com/top-5-food-safety-trends-2026/>