

ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2022-23

Código: 803978

Módulo 3

Materia: Economía y Gestión Alimentaria

Tipo de asignatura: Obligatoria

Curso: Primero

Departamento: Enfermería

Créditos: 6 ECTS

Periodo de impartición: consultar calendario

PROFESORADO

Martínez Álvarez, Jesús Román: jmartin@ucm.es

BREVE DESCRIPCIÓN

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

- Conocer los elementos y recursos que permiten la adecuada gestión en la empresa alimentaria
- Conocer los diferentes tipos de restauración de colectividades, incluyendo la tecnología y los sistemas utilizados

- Capacitar para la implantación en la empresa de normas y sistemas de gestión básica de la calidad y seguridad alimentaria
- Identificar los problemas ambientales y su relación con el ámbito alimentario.

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases teóricas de los temas del programa, fomentando la participación del alumno
- Utilización de recursos audiovisuales.
- Clases prácticas con estudio de ejemplos y resolución de problemas dados
- Actividades académicas dirigidas
- 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
- ▶ Trabajo práctico (escrito y/o presentado oralmente) de fin de curso
- ▶ Nota del **examen** correspondiente

- 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 RELACIONADOS

- Amat, Joan, Control de gestión, Gestión, Barcelona, 2000.
- Montes Ortega, Luis Eduardo; Lloret Fernández, Irene; López Fernández-Santos, Miguel Ángel. 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/>
- Araluce, 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