



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1310305 **Nombre:** Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva

Créditos: 6,00 **ECTS** **Curso:** 3 **Semestre:** 2

Módulo: Módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria

Materia: Nutrición Comunitaria **Carácter:** Obligatoria

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

1313A [Alma Maria Palau Ferré](#) (**Profesor responsable**)

am.palau@ucv.es



Organización del módulo

Módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Salud Pública	12,00	Epidemiología	6,00	3/2
		Salud Pública y Educación Alimentaria	6,00	3/2
Nutrición Comunitaria	6,00	Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva	6,00	3/2

Conocimientos recomendados

Es aconsejable tener cursadas las asignaturas de

1. Tecnología Culinaria,
2. Legislación y Gestión de Sistemas de Calidad,
3. Higiene y Seguridad Alimentaria,
4. Nutrición en las distintas etapas de la vida,
5. Dietética,
6. Economía y Gestión Alimentaria.



Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.
- R2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.
- R3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.
- R4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; trabajo en equipo; respeto en el trato; cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.



Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS	Ponderación			
	1	2	3	4
CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.				X

GENERALES	Ponderación			
	1	2	3	4
CG07 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista.				X
CG10 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.				X
CG14 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.				X
CG15 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.				X
CG22 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.				X
CG26 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.				X
CG28 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.				X



ESPECÍFICAS	Ponderación			
	1	2	3	4
CE14 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.			X	
CE24 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.				X
CE29 Participar en el diseño de estudios de dieta total.				X
CE37 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.				X
CE51 Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.			X	
CE52 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.				X



Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R4	10,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.
R1, R2, R3	55,00%	Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
R2, R4	15,00%	Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio
R3	20,00%	Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.



Observaciones

APROVECHAMIENTO DE LAS CLASES PRÁCTICAS EN EL AULA: se realiza una evaluación continua que incluye la asistencia, la participación en los seminarios, la realización de ejercicios en el aula, y los entregables de los seminarios y las prácticas de aula.

EVALUACIÓN ESCRITA: incluye preguntas tipo test para evaluar los conceptos, y preguntas de desarrollo para evaluar la capacidad de desarrollo y síntesis. Se necesita una **nota mínima de 50 sobre 100** en la prueba escrita final para poder promediar con las notas de los demás apartados.

PRÁCTICAS: se realizan fuera del horario de clases teóricas y tienen siempre un entregable que puede finalizarse de forma autónoma y entregar en el plazo establecido. Se realizan en el ámbito de la Nutrición Comunitaria. Se forman 2 grupos. La asistencia a las Clases Prácticas (en horario diferente a la docencia teórica) es obligatoria y habrá generalmente 2 turnos. La no asistencia sólo se suplirá con una prueba oral adicional si ésta ausencia quedara justificada. La justificación de ausencia sólo se tendrá en cuenta por motivos de fuerza mayor: 1) Enfermedad grave o accidente que imposibilite la comparecencia física del alumno. 2) Fallecimiento de un familiar hasta segundo grado en línea directa. 3) Citación judicial que coincida con la fecha y hora. 4) Cualquier causa grave o de fuerza mayor que a juicio de Decanato imposibilite la asistencia a las prácticas. El alumno o alumna que no haya podido asistir, por alguna de las causas arriba citada, a las Clases Prácticas, tiene que entregar informe de prácticas en el mismo plazo establecido que para el resto de sus compañeros y someterse además a una prueba oral de la misma.

TRABAJOS EN GRUPO: se realizan dos, uno en Nutrición Comunitaria cuyo entregable es un audiovisual, y otro en Restauración Colectiva, cuyo entregable se defiende en una jornada junto a empresas del sector. Ambos trabajos cuentan con un sistema de evaluación continua, que implica entregas parciales que son evaluadas y deben mejorarse antes de continuar, además de tutorías.

CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la **normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente** en la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de "Matrículas de Honor" no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor".

De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece.

Los criterios de concesión de "Matrícula de Honor" se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de "Observaciones" del sistema de evaluación de la guía docente.



Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.
- M2 Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.
- M3 Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.
- M4 Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.
- M5 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.
- M6 Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.
- M7 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.
- M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.
- M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.



ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASES TEÓRICAS M1, M2	R1	28,00	1,12
CLASES PRÁCTICAS M6	R4	5,00	0,20
LABORATORIO M2, M3, M6	R2, R3, R4	15,00	0,60
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO M6, M8	R3	6,00	0,24
SEMINARIO M4	R1	2,00	0,08
TUTORÍAS M7	R4	2,00	0,08
EVALUACIÓN M8	R2, R3	2,00	0,08
TOTAL		60,00	2,40

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M5	R1, R2, R3	70,00	2,80
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M6, M8, M9	R3, R4	20,00	0,80
TOTAL		90,00	3,60



Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
Unidad 1: Nutrición Comunitaria	Tema 1: Marco conceptual y características Tema 2: Políticas Alimentarias y Sistemas de vigilancia nutricional Tema 3: Programas y estrategias de intervención: planificación, diseño y evaluación Tema 4: Evaluación del estado nutrición poblacional Tema 5: Encuestas Alimentarias y Estudios de Dieta Total Tema 6: Guías alimentarias y recomendaciones dietéticas Tema 7: Alfabetización Alimentaria
Unidad 2: Información al consumidor	Tema 1: Etiquetado nutricional obligatorio Tema 2: Información al consumidor, publicidad y <i>claims</i> saludables y hábitos de consumo
Unidad 3: Restauración Colectiva, Social y Comercial	Tema 1: Definición, evolución y situación actual del sector Tema 2: Menús escolares. Pliegos y guías para colectividades Tema 3: Modelos de producción y distribución. Diseño y planificación de instalaciones y equipos Tema 4: Materias primas, gestión de compras y proveedores. Fichas técnicas y escandalo Tema 5: Sostenibilidad en Sistemas Agroalimentarios y en Restauración Colectiva Tema 6: Adaptación de menús a la gastronomía, la cultura y las creencias. Dietas especiales y declaración de alérgenos
Unidad 4: Restauración Colectiva Geriátrica y Hospitalaria	Tema 1: Restauración Colectiva en Residencias Geriátricas Tema 2: Restauración Colectiva Hospitalaria * En ambos se incluye: Protocolos COVID-19



Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
Unidad 1: Nutrición Comunitaria	12,00	24,00
Unidad 2: Información al consumidor	3,00	6,00
Unidad 3: Restauración Colectiva, Social y Comercial	12,00	24,00
Unidad 4: Restauración Colectiva Geriátrica y Hospitalaria	3,00	6,00



Referencias

BIBLIOGRAFÍA NUTRICIÓN COMUNITARIA

- Aranceta-Bartrina J. Nutrición Comunitaria. Elsevier. 2023 (4ª edición)
- Castillo-Hernández J. Nutrición Comunitaria. Métodos y estrategias. 2023 (2ª edición)
- Hernández C.: Nutrición Comunitaria. Elsevier, 2015.
- Soriano JM., Martínez C., Barros T., Navarro J.: Creencias, preceptos y tabúes alimentarios. Universitat de València. 2011.

BIBLIOGRAFÍA RESTAURACIÓN COLECTIVA

- Martínez-Sanz JM., Marques I., Sospedra I., Menal S., Norte A.: Manual práctico para la elaboración de dietas y menús. Publicacions Universitat d'Alacant. 2019.
- Montés E., Lloret I., López MA.: Diseño y Gestión de Cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la Restauración. Madrid: Díaz de Santos, 2009.
- CESNID: Restauración colectiva: APPCC Manual del usuario. Barcelona: Masson, 2006.
- Araluce M.: Empresas de restauración alimentaria. Un sistema de gestión global. Madrid: Díaz de Santos, 2001.
- Sala Y., Montañés J.: Restauración colectiva: Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Barcelona: Masson, 1999.
- CESNID: Restauración colectiva: Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Masson. Barcelona. 1999.
- Guía de buenas prácticas en manipulación de alimentos para servicios de alimentación hospitalarios en el contexto de la pandemia por COVID-19. Documento de postura del Comité Internacional para la elaboración de consensos y estandarización en Nutriología – CIENUT – <https://cutt.ly/1srvzMA>
- Bouetard J. y Santos J.J. La línea fría completa. Organización de cocinas centrales: el libro blanco. Innova Concept. Ingeniería S.L. 2009
- De las Cuevas, V.: APPCC aplicado a la restauración colectiva. Vigo: Ideaspropias, 2006.
- Puig-Durán J.: Certificación y modelos de calidad en hostelería y restauración. Madrid: Díaz de Santos, 2006.
- Normas UNE. Servicios de Restauración. AENOR. 2006

REVISTAS

- Journal of Food Service
- Restauración Colectiva www.restauracioncolectiva.com
- Restauración News www.restauracionnews.com
- HORECA www.infohoreca.com
- HOSTELCO www.hostelco.com
- ALIMARKET www.alimarket.es

ENLACES DE INTERES

- www.nutricioncomunitaria.org/es/



- www.codexalimentarius.net (FAO)
- www.aesan.gob.es
- www.diadeldietistanutricionista.org
- www.ferco-catering.org
- www.feadrs.com
- www.fehr.es
- www.hosteleriahospitalaria.org
- www.restauracioncolectiva.com
- https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en