

GUÍA DOCENTE 2025-2026

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering	
PLAN DE ESTUDIOS:		Grado en Gastronomía	
FACULTAD:		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:		Obligatoria	
ECTS:		6	
CURSO:		Tercero	
SEMESTRE:		Segundo	
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		Castellano	
PROFESORADO:		Marina Pelayo Toca	
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:		marina.pelayo@uneatlantico.es	

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
- Tema 1: Introducción a la restauración colectiva y catering 1.1. ¿Qué es la Restauración Colectiva y el Catering? 1.2. Historia y evolución - Tema 2: Organización y gestión de la restauración colectiva

- 2.1. Funciones y Responsabilidades del Personal
- 2.2. Planificación de Menús y Adaptaciones Según el Tipo de Cliente
- Tema 3: Planificación y control de la producción en la restauración colectiva
 - 3.1. Técnicas de la producción en gran volumen
 - 3.2. Seguimiento y evaluación de la producción
- Tema 4: Control de calidad en los servicios de restauración.
 - 4.1. ¿Qué es la trazabilidad?
 - 4.2. Estándares de Calidad y Normativas Sanitarias en Restauración Colectiva
- Tema 5: Gestión de proveedores y compras
 - 5.1. Negociación de Contratos y Acuerdos Comerciales
 - 5.2. Análisis de la Cadena de Suministro y Reducción de Costos
- Tema 6: Gestión de Eventos y catering
 - 6.1. Personalización de Servicios para Eventos
 - 6.2. Coordinación de Servicios Adicionales: Decoración, Menaje y Transporte
- Tema 7: Aspectos financieros de la restauración colectiva
 - 7.1. Análisis de Rentabilidad y Viabilidad de los Servicios
 - 7.2. Elaboración de Presupuestos y Auditoría de los Procesos Operativos
- Tema 8: Gestión de RRHH en restauración colectiva
 - 8.1. Selección, Formación y Motivación del Personal
 - 8.2. Gestión del Tiempo y Recursos en Eventos de Gran Escala
 - 8.3. Seguridad en el Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de la Restauración
- Tema 9: Aspectos legales y normativos en la restauración colectiva
 - 9.1. Legislación Relacionada con la Seguridad Alimentaria y la Higiene en la Restauración Colectiva
 - 9.2. Normativas sobre el Etiquetado y la Trazabilidad de Alimentos
 - 9.3. Derechos y Obligaciones de los Trabajadores en la Restauración Colectiva
- Tema 10: Marketing y comunicación en la restauración colectiva
 - 10.1. Estrategias de Marketing para el Sector de la Restauración Colectiva y Catering
 - 10.2. Técnicas de Fidelización de Clientes
 - 10.3. Comunicación con los Clientes y Manejo de la Reputación Online
- Tema 11: Tendencias y nuevas tecnologías en el sector.

11.1. Tendencias Alimentarias: Comida Saludable, Sostenibilidad y Dietas Especializadas

11.2. Gestión Sostenible de los Recursos y Reducción del Desperdicio de Alimentos

PROGRAMA PRÁCTICO

- Elaboración y gestión de menús adaptados a distintas situaciones.
- Diseño y gestión la creación de una restauración colectiva

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- RAH2: Intervenir en la gestión de los servicios de restauración colectiva y catering atendiendo a criterios de eficiencia energética, recursos humanos, gestión de residuos, de calidad y de seguridad alimentaria.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Resolución de ejercicios.
- Aprendizaje basado en problemas.
- Aprendizaje cooperativo / trabajo en grupos.
- Trabajo autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases expositivas	24	100
Clases prácticas	20	100
Seminarios y talleres	10	100
Supervisión de actividades	2	100
Tutorías (individual / en grupo)	4	100
Preparación de las actividades	20	0
Estudio personal y lecturas	30	0
Elaboración de trabajos	28	0
Realización de actividades de autoevaluación	8	0
Actividades de evaluación	4	100

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	1 Elaboración de Trabajos teórico-prácticos	40%
Evaluación Parcial	1 Prueba Parcial	15%
Evaluación final	1 Prueba Teórico-Práctica	45%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba final teórica/práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Rodríguez E. Gastromarketing: Los 16 Ingredientes Imprescindibles para Abrir, Gestionar, Promocionar un Restaurante y Triunfar en el Competitivo Mercado Del Siglo Xxi. 2018.
- Gomez Mejia LR. Direccion y Gestion de Recursos Humanos - 3b: Edicion. Pearson Educacion; 2005.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Duron García C. Ingeniería de menú. Trillas; 2012

WEBS DE REFERENCIA:

- [Restauración Colectiva](#)
- [Mapal OS: sistema de gestión para la hostelería y la restauración](#)
-

OTRAS FUENTES DE CONSULTA: