

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Restauración Colectiva		
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía		
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud		
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria		
ECTS:	6		
CURSO:	Tercero		
SEMESTRE:	Primero		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Inglés		
PROFESORADO:	Cristina González Marassa		
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	cristina.gonzalez@uneatlantico.es		

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
• Tema 1. Tipos de servicio y sistema de producción. 1.1. Restauración colectiva directa. 1.2. Restauración colectiva diferida. • Tema 2. Organización de restauración colectiva. 2.1. Aspectos legislativos. 2.2. Departamentos y puestos de trabajo.

- Tema 3. Gestión de la restauración colectiva.
 - 3.1. Gestión de proveedores.
 - 3.2. Gestión de cocina en colectividades.
- Tema 4. Planificación de espacios, instalaciones y equipamiento.
- Tema 5. Seguridad Alimentaria, control de puntos críticos y control del valor nutricional en la elaboración de platos preparados.
 - 5.1. Seguridad alimentaria.
 - 5.2. Análisis de puntos de control críticos.
 - 5.3. Ventajas de los sistemas de calidad.
- Tema 6. Planificación, diseño y elaboración de menús para distintas colectividades.
 - 6.1. Tipos de establecimientos.
 - 6.2. Ofertas gastronómicas.
 - 6.3. Planificación de menús.
- Tema 7. Sistema de elaboración y distribución: cadena en caliente y cadena en frío.
 - 7.1. Cadena caliente.
 - 7.2. Cadena fría refrigerada.
 - 7.3. Cadena fría congelada.
 - 7.4. Cocina al vacío.
 - 7.5. Sistemas mixtos.
 - 7.6. Cocina de ensamblaje.
 - 7.7. Cocina flexible.
- Tema 8. Restauración colectiva social.
 - 8.1. Características del servicio de elaboración.
 - 8.2. Elaboración de dietas en restauración colectiva social.
- Tema 9. Restauración colectiva hospitalaria.
 - 9.1. Características del servicio de elaboración.
 - 9.2. Elaboración de dietas en restauración colectiva social.

PROGRAMA PRÁCTICO

- Elaboración de menús basales en restauración colectiva y derivaciones adaptadas a distintas situaciones.
- Visita a unas instalaciones de restauración colectiva.
- Diseño y gestión de una cocina, aplicado al sector de la restauración.



Universidad
Europea
del Atlántico

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE17 – Conocer los distintos sistemas de restauración colectiva.
- CE18 – 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.
- CE33 – Identificar las características y aplicaciones de los equipos y maquinarias más habituales en las empresas alimentarias y de restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Categorizar los servicios y sistemas de producción más utilizados en la restauración.
- Diseñar, organizar y gestionar los distintos servicios de restauración atendiendo a criterios de eficiencia energética, recursos humanos, gestión de residuos, de calidad y de seguridad alimentaria.

- Conocer el diseño de los sistemas de alimentación para colectividades, reconociendo las principales diferencias entre los sistemas de cadena fría y los sistemas de cadena caliente.
- Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas de los alimentos en restauración colectiva.
- Ser capaces de gestionar cocinas centrales en empresas de restauración colectiva.

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:

- Método expositivo
- 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
Actividades dirigidas	Clases expositivas	24
	Clases prácticas	20
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	24
	Estudio personal y lecturas	34
	Elaboración de trabajos	28
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

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

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	Elaboración y exposición de trabajos	15%
	1 entrega de ejercicios/portfolios	10%
	1 prueba parcial	25%
Evaluación final	1 prueba teórica/práctica final	50%

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 (consúltase 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:

- Gil I. Restauración colectiva. Material didáctico propio de la institución. 2016.

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.

- Aranceta Bartrina J. Nutrición comunitaria. España: Elsevier Masson; 2013.
- Aranceta Bartrina J., Amarilla Mateu N. Alimentación y derecho : aspectos legales y nutricionales de la alimentación. Médica Panamericana, D.L. 2010.
- Caro Sánchez-Lafuente, A. Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene. Antequera (Málaga) : IC Editorial, 2019.

- Cuevas Insua. APPCC aplicado a la restauración colectiva: guía básica de aplicación a comedores. Vigo: Ideas propias; 2006.
- De las Cuevas Insua, V. (2006). APPCC básico: Funcionamiento de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en una empresa alimentaria. Ideaspropias Editorial S.L.
- Gil I. Restauración colectiva. Material didáctico propio de la institución. 2016.
- Martínez, G., & JOSÉ. (2023). Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering 2.a ed. 2023. Ediciones Paraninfo.
- Matas Pablo, E. Restauración colectiva APPCC : manual de usuario. Barcelona: Manson 2002.
- Montes Ortega, Luis Eduardo Lloret Fernández, Irene López Fernández-Santos, Miguel Angel. (2019). Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración (D. de Santos, Ed.). Díaz de Santos.
- Navarro, J. A. G., Moreiras, G. V., & Torres, J. M. Á. (2019). Libro blanco de la nutrición de las personas mayores en España.
- Sala Y, Montañés J, Reixach M. Restauración colectiva. Planificación de Instalaciones, locales y equipos. Barcelona: Masson; 1999.
- Sánchez-Lafuente, A. C. (2019). Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene, INAD046PO.
- Verano D, Santos JJ. Presente y futuro de la seguridad alimentaria en restauración colectiva. Madrid: Aenor - Asociación Española de Normalización y Certificación; 2012.

WEBS DE REFERENCIA:

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): (<https://www.aesan.gob.es>).
- Agencia Estadounidense de Seguridad Alimentaria, Food and Drug Administration (FDA): (<http://www.fda.gov/>).
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): (<http://www.efsa.eu.int/>)
- Centro Nacional de Epidemiología: <http://cne.isciii.es/>
- Codex Alimentarius: (http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp).
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC): (<http://www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es>).

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-