

## GUÍA DOCENTE 2024-2025

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

|   |                                   |   |                      |
|---|-----------------------------------|---|----------------------|
| <b>ASIGNATURA:</b>                      | Restauración Colectiva            |   |                      |
| <b>PLAN ESTUDIOS:</b>                   | <b>DE</b>                         | Ciencias y Tecnologías de los Alimentos |                      |
| <b>FACULTAD :</b>                       | Facultad de Ciencias de la Salud  |   |                      |
| <b>CARÁCTER ASIGNATURA:</b>             | <b>DE</b>                         | <b>LA</b>                               | Optativa             |
| <b>ECTS:</b>                            | 6                                 |   |                      |
| <b>CURSO:</b>                           | Tercero                           |   |                      |
| <b>SEMESTRE:</b>                        | Primero                           |   |                      |
| <b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>        | <b>EN</b>                         | <b>QUE</b>                              | <b>SE</b> Castellano |
| <b>PROFESORADO:</b>                     | Cristina González Marassa         |   |                      |
| <b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b> | cristina.gonzalez@uneatlantico.es |   |                      |

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

|   |
|---|
| <b>REQUISITOS PREVIOS:</b>  |
| No aplica.  |
| <b>CONTENIDOS:</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tema 1. Tipos de servicio y sistema de producción.             <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Restauración colectiva directa.</li> <li>1.2. Restauración colectiva diferida.</li> </ul> </li> <li>● Tema 2. Organización de restauración colectiva.             <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Aspectos legislativos.</li> </ul> </li> </ul> |

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. Sistemas 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.

## 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 del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.

### **COMPETENCIAS PROPIAS:**

Que los estudiantes sean capaces de:

- CO. Conocer los distintos sistemas de restauración colectiva.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

Que los alumnos sean capaces de:

- En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:
- Entender los procesos culinarios por donde pasa un alimento en su elaboración.

- Categorizar los servicios y sistemas de producción más utilizados en la restauración.

## 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.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- 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               | 28    |
|                          | Clases prácticas                 | 14    |
|                          | Seminarios y talleres            | 8     |
| Actividades supervisadas | Supervisión de actividades       | 4     |
|                          | Tutorías (individual / en grupo) | 4     |
| Actividades autónomas    | Preparación de clases            | 28    |
|                          | Estudio personal y lecturas      | 40    |
|                          | Elaboración de trabajos          | 16    |
|                          | Trabajo en campus virtual        | 4     |
|                          | 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 |
|--------------------------------------|-------------|
| Elaboración y Exposición de Trabajos | 15%         |

|                            |                                    |     |
|----------------------------|------------------------------------|-----|
| <b>Evaluación continua</b> | 1 Entrega de Ejercicios/Portfolios | 10% |
|                            | 1 Prueba Parcial                   | 25% |
| <b>Evaluación final</b>    | Prueba Teórico/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 teórico-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.

- 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.
- Verano D, Santos JJ. Presente y futuro de la seguridad alimentaria en restauración colectiva. Madrid: Aenor - Asociación Española de Normalización y Certificación; 2012.
- Matas Pablo, E. Restauración colectiva APPCC : manual de usuario. Barcelona: Manson 2002.
- Sala Y, Montañés J, Reixach M. Restauración colectiva. Planificación de Instalaciones, locales y equipos. Barcelona: Masson; 1999.
- 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.
- Gil I. Restauración colectiva. Material didáctico propio de la institución. 2016.

#### **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](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:**

No aplica.