

GUÍA DOCENTE 2025-2026

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Restauración Colectiva	
PLAN ESTUDIOS:		DE	Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD :		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER ASIGNATURA:		DE LA	Optativa
ECTS:		6	
CURSO:		Tercero	
SEMESTRE:		Primero	
IDIOMA EN QUE IMPARTE:		Inglés	
PROFESORADO:		Cristina González Marassa	
DIRECCIÓN ELECTRÓNICO:		DE CORREO	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. 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
Evaluación continua	Elaboración y Exposición de Trabajos	15%
	1 Entrega de Ejercicios/Portfolios	10%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	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.

- 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:

No aplica.