

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering	
PLAN DE ESTUDIOS:		Grado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos	
FACULTAD:		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:		Optativa	
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 - ¿Qué es la Restauración Colectiva y el Catering? - Historia y evolución Tema 2: Organización y gestión de la restauración colectiva - Funciones y Responsabilidades del Personal

- Planificación de Menús y Adaptaciones Según el Tipo de Cliente

Tema 3: Planificación y control de la producción en la restauración colectiva

- Técnicas de la producción en gran volumen
- Seguimiento y evaluación de la producción

Tema 4: Control de calidad en los servicios de restauración.

- ¿Qué es la trazabilidad?
- Estándares de Calidad y Normativas Sanitarias en Restauración Colectiva

Tema 5: Gestión de proveedores y compras

- Negociación de Contratos y Acuerdos Comerciales
- Análisis de la Cadena de Suministro y Reducción de Costos

Tema 6: Gestión de Eventos y catering

- Personalización de Servicios para Eventos
- Coordinación de Servicios Adicionales: Decoración, Menaje y Transporte

Tema 7: Aspectos financieros de la restauración colectiva

- Análisis de Rentabilidad y Viabilidad de los Servicios
- Elaboración de Presupuestos y Auditoría de los Procesos Operativos

Tema 8: Gestión de RRHH en restauración colectiva

- Selección, Formación y Motivación del Personal
- Gestión del Tiempo y Recursos en Eventos de Gran Escala
- 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

- Legislación Relacionada con la Seguridad Alimentaria y la Higiene en la Restauración Colectiva
- Normativas sobre el Etiquetado y la Trazabilidad de Alimentos
- Derechos y Obligaciones de los Trabajadores en la Restauración Colectiva

Tema 10: Marketing y comunicación en la restauración colectiva

- Estrategias de Marketing para el Sector de la Restauración Colectiva y Catering
- Técnicas de Fidelización de Clientes
- Comunicación con los Clientes y Manejo de la Reputación Online

Tema 11: Tendencias y nuevas tecnologías en el sector.

- Tendencias Alimentarias: Comida Saludable, Sostenibilidad y Dietas Especializadas
- 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

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.
- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- 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

- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- 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.
- 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:

- 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	4

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: