Universidad Europea del Atlántico

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

  1.1. ¿Qué es la Restauración Colectiva y el Catering?
  1.2. Historia y evolución
- Tema 2: Organizacion y gestion 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

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.

- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE39 - Conocer las características e implicación de las principales técnicas culinarias en las características organolépticas y nutricionales de los alimentos;

así como la importancia de la gastronomía en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.

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 de teoría	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.

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Elaboración de Trabajos	20%
	Entrega de Ejercicios/Portfolios	20%
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.

RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

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: