Universidad Europea del Atlántico

# GUÍA DOCENTE 2026-2027

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | |
|---|---|
| ASIGNATURA: | Restauración Colectiva |
| **PLAN DE ESTUDIOS:** | Ciencia y Tecnología de los Alimentos |
| **FACULTAD:** | Facultad de Ciencias de la Salud |
| **CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:** | Optativa |
| **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. 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.
- 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 PROPIAS:**

Que los estudiantes sean capaces de:

- CO. Conocer los distintos sistemas de restauración colectiva.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

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 de teoría | 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** | 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:**

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 (consúltese 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.

**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:

– 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.