

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Gestión de servicios de restauración colectiva y catering	
PLAN DE ESTUDIOS:		Grado en Nutrición Humana y Dietética	
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 ELECTRÓNICO:		CORREO 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. Organización y gestión 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 comprar
 - 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 la 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
 - 4.2. 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 de la creación de una restauración colectiva.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándose con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE19 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE21 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE22 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

Las competencias de las asignaturas optativas de la materia son:

- CO. Intervenir en la gestión de los servicios de restauración colectiva y de caterings.

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:

- 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	15
	Clases prácticas	20
	Seminarios y talleres	15
	Visitas Técnicas	8
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	8
Actividades autónomas	Preparación de clases	15
	Estudio personal y lecturas	30

	Elaboración de trabajos	8
	Trabajo en campus virtual	15
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	8

El primer día de clase, el profesor/a 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 de Trabajos	40%
	1 Prueba Parcial	15%
Evaluación final	Prueba 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 un exámen final 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.

- 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 Education; 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.

- 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.
- 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:

No aplica.