

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Restauración colectiva	
PLAN ESTUDIOS:		DE	Grado en Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER ASIGNATURA:		DE	LA Obligatoria
ECTS:		6	
CURSO:		Tercero	
SEMESTRE:		Primero	
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		Inglés	
PROFESORADO:		Cristina González Marassa Irma Domínguez Azpiroz	
DIRECCIÓN ELECTRÓNICO:		DE	CORREO cristina.gonzalez@uneatlantico.es irma.dominguez@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

- Si procede, visita a instalaciones de restauración colectiva

- Diseño y gestión de una cocina, aplicado al sector de la restauración
- Planificación de un sistema de inocuidad en restauración colectiva
- Valoración de menús basales en restauración colectiva y derivaciones adaptadas a distintas situaciones

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

- CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
- CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- 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.
- CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- 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.
- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- 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.
- CE25 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad conociendo las principales instituciones encargadas de la regularización de éste.
- Participar en el diseño de estudios de dieta total en colectividades y su futuro seguimiento y control.
- Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición.
- Conocer el diseño de los sistemas de alimentación para colectividades reconociendo las principales diferencias entre los sistemas de cadena fría y los sistemas de cadena convencional o caliente.
- Realizar eficazmente la planificación dietética en función de las necesidades de los usuarios del servicio de 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	20
	Clases prácticas	14
	Seminarios y talleres	12
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	6
Actividades autónomas	Preparación de clases	16
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	32
	Trabajo individual en campus virtual	8
Actividades de evaluación	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%
	Entrega de Ejercicios/Portfolios	10%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 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.

- 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.
- 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.
- Sala Y, Montañés J, Reixach M. Restauración colectiva. Planificación de Instalaciones, locales y equipos. Barcelona: Masson; 1999.
- 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.
- Gil I. Restauración colectiva. Material didáctico propio de la institución. 2016.

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.