

GUÍA DOCENTE 2020-2021

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Restauración Colectiva
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado de 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:	Castellano
PROFESORADO:	Cristina González Marassa
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	cristina.gonzalez@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Tema 1. Tipos de servicio y sistema de producción <ul style="list-style-type: none"> 1.1 Restauración colectiva directa 1.2 Restauración colectiva diferida • Tema 2. Organización de restauración colectiva <ul style="list-style-type: none"> 2.1 Aspectos legislativos 2.2 Departamentos y puestos de trabajo • Tema 3. Gestión de la restauración colectiva <ul style="list-style-type: none"> 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 - Desarrollarse 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 DE LA ASIGNATURA:

Que los estudiantes sean capaces de:

- 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	
Actividades dirigidas	Clases de teoría
	Clases de prácticas
	Seminarios y talleres
	Clases de problemas / Casos prácticos
	Visitas Técnicas
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
	Presentación de trabajos
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos
	Trabajo en campus virtual

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%
	3 Entregas 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 (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.

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:

- Verano D, Santos JJ. Presente y futuro de la seguridad alimentaria en restauración colectiva. Madrid: Aenor - Asociación Española de Normalización y Certificación; 2012.
- Sala Y, Montañés J, Reixach M. Restauración colectiva. Planificación de Instalaciones, locales y equipoc. Barcelona: Masson; 1999.
- Aranceta Bartrina J. Nutrición comunitaria. España: Elsevier Masson; 2013.

WEBS DE REFERENCIA:

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): (<http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/>).
- 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>).