

## GUÍA DOCENTE 2021-2022

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Restauración Colectiva
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Optativa
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Tercero
<b>SEMESTRE:</b>	Primero
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Cristina González Marassa
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	cristina.gonzalez@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tema 1. Tipos de servicio y sistema de producción.<ul style="list-style-type: none"><li>1.1 Restauración colectiva directa</li><li>1.2 Restauración colectiva diferida</li></ul></li><li>• Tema 2. Organización de restauración colectiva.<ul style="list-style-type: none"><li>2.1 Aspectos legislativos</li><li>2.2 Departamentos y puestos de trabajo</li></ul></li><li>• Tema 3. Gestión de la restauración colectiva.<ul style="list-style-type: none"><li>3.1 Gestión de proveedores</li></ul></li></ul>

### 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.

### COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

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	
<b>Actividades dirigidas</b>	Clases expositivas
	Clases prácticas
	Seminarios y talleres
<b>Actividades supervisadas</b>	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
<b>Actividades autónomas</b>	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo individual 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
Elaboración y exposición de trabajos	15%

<b>Evaluación continua</b>	1 Entregas de Ejercicios/Portfolios	10%
	1 Prueba Parcial	25%
<b>Evaluación final</b>	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 75% 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:

- 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](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>).