



Universidad  
de Alcalá



**cunimad**

Centro de Educación Superior

# GUÍA DOCENTE

## RESTAURACIÓN COLECTIVA

**Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Centro de Educación superior CUNIMAD  
Universidad de Alcalá**

---

**Curso Académico 2023/24  
4º Curso - 1º Cuatrimestre**

## GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	<b>Restauración colectiva</b>
Código:	<b>571032</b>
Titulación en la que se imparte	<b>Grado Nutrición Humana y Dietética</b>
Departamento y Área de Conocimiento:	<b>Centro de Educación Superior CUNIMAD</b>
Carácter:	<b>Obligatoria</b>
Créditos ECTS:	<b>6 ECTS</b>
Curso y cuatrimestre:	<b>4º, 1º Cuatrimestre</b>
Profesorado:	D. Jose Ignacio Gil de Sola
Horario de Tutoría:	<b>Se establecerá el primer día de clase</b>
Idioma en el que se imparte:	Español

### 1. PRESENTACIÓN

Los cambios en el estilo de vida, ya sea por razones laborales, sociales o académicas, entre otras, ha influido en que las personas aumenten el consumo de alimentos fuera de casa. Es una realidad el hecho de que la restauración colectiva ha crecido aceleradamente durante los últimos 20 años en España

### 2. COMPETENCIAS

#### Competencias generales:

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
3. 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.
4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
5. 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 la nutrición y hábitos de vida.

6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad profesional del Dietista-Nutricionista.
8. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
9. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
10. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
11. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

#### **Competencias Específicas:**

1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos y trazabilidad, aplicando la legislación vigente.
2. Participar en el diseño, organización, economía y gestión de los distintos servicios de alimentación.
3. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
4. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
5. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
6. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

### **3. CONTENIDOS**

<b>Bloques de contenido</b> (se pueden especificar los temas si se considera necesario)	Total de clases, créditos u horas
<p><b>Tema 1. Tipos de servicios de restauración</b></p> <p>1.1. Restauración colectiva versus comercial</p> <p>1.2. Evolución del sector en los últimos años</p> <p>1.3. Restauración directa</p> <p>1.4. Restauración diferida</p> <p>1.5. Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>

<p><b>Tema 2. Sistemas de producción</b></p> <p>2.1. Tipos de sistemas de producción 2.2. Cadena caliente 2.3. Cadena fría refrigerada 2.4. Cadena fría congelada 2.5. Cocción al vacío 2.6. Sistemas mixtos 2.7. Cocina de ensamblaje 2.8. Cocina flexible 2.9. Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> <li>• 1h taller virtual</li> </ul>
<p><b>Tema 3. Equipos y utensilios de trabajo en la restauración colectiva</b></p> <p>3.1. Equipos de calor 3.2. Equipos de refrigeración 3.3. Equipos de trabajo 3.4. Utensilios de trabajo 3.5. Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 4. Cocina y gastronomía en la restauración colectiva</b></p> <p>4.1. Gastronomía de la restauración colectiva 4.2. Recetas y sistemas de trabajo en las cocinas 4.3. Adaptación de técnicas culinarias a diferentes texturas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>
<p><b>Tema 5. Departamentos y puestos de trabajo en restauración colectiva</b></p> <p>5.1. Organización formal de la empresa 5.2. Departamentos 5.3. Canales de comunicación 5.4. Organigrama y puestos de trabajo 5.5. La dirección empresarial 5.6. Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 6. Gestión de producción</b></p> <p>6.1. Elementos de la producción 6.2. Tipos de coste 6.3. Umbral de rentabilidad 6.4. Escandallo de plato y coste de menú 6.5. Elaboración de pedidos 6.6. Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>

<p><b>Tema 7. Restauración colectiva en hospitales</b></p> <p>7.1. Restauración en hospitales 7.2. Elaboración de dietas en restauración hospitalaria 7.3. Características del Servicio de Alimentación en hospitales 7.4. Sistemas de trabajo 7.5. Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> </ul>
<p><b>Tema 8. Centros de dependencia</b></p> <p>8.1. Tipos de centros de dependencia 8.2. Pautas dietéticas para colectivos de ancianos 8.3. Confección de menús geriátricos 8.4. Características de las principales dietas en residencias 8.5. Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>
<p><b>Tema 9. Alimentación en colegios y parques infantiles</b></p> <p>9.1. Características del menú en guarderías 9.2. Características del menú escolar 9.3. Situaciones especiales en el comedor escolar 9.4. Recomendaciones para las alergias e intolerancias alimentarias 9.5. Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h T</li> </ul>
<p><b>Tema 10. Restauración para colectividades con necesidades especiales</b></p> <p>10.1. Comedores de empresa 10.2. Ejército 10.3. Prisiones 10.4. Comunidades religiosas 10.5. Palacios de congresos 10.6. Acontecimientos deportivos 10.7. Referencias bibliográficas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h T</li> <li>• 1h taller virtual</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TOTAL horas de clase</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 17 horas</li> </ul>

## 4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE. - ACTIVIDADES FORMATIVAS

### 4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales:	Sesiones presenciales virtuales	15
	Talleres de prácticas virtuales	2
	Realización del examen final presencial	2
	Tutorías	5
	Total horas: 24	
Número de horas del trabajo propio del estudiantado:	Lecciones magistrales	6
	Estudio del material básico	50
	Lectura material complementario	25
	Trabajos, casos prácticos, test.	21
	Talleres de prácticas virtuales	6
	Tutorías	11
	Trabajo colaborativo	7
Total horas: 126		
Total horas	150h	

### 4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

<p><b>En las actividades presenciales</b></p>	<p>Grupo grande (T): clases expositivas y discusión virtuales síncronas con el alumnado. Se expondrán los contenidos de los temas, se explicarán los conceptos más importantes y se resolverán cuestiones que ayuden a la comprensión de los conceptos. Para favorecer la participación de los/las alumnos/as y la interacción con el profesor/a se podrán utilizar dinámicas participativas como chat y/o audio. El/La profesor/a dispone de una pizarra electrónica que los/las alumnos/as visualizan en tiempo real.</p> <p>También se permite al/a alumno/a acceder a las grabaciones de las sesiones presenciales virtuales de las asignaturas, de manera que puede ver la clase en diferido.</p> <p>Asimismo, se realizarán Talleres de prácticas virtuales síncronos y con posibilidad de verlos en diferidos, en los que se trabajarán casos prácticos y resolución de problemas</p> <p>Materiales y recursos a utilizar para el desarrollo de cada actividad: material docente audiovisual preparado por el/la profesor/a (vídeos y presentaciones PowerPoint), de laboratorio (material específico para cada práctica y guiones de prácticas), materiales en red (Plataforma Canvas, Webs recomendadas para simulación y prácticas), etc.</p>
---	---

**En las actividades no presenciales**

Estudio autónomo. Análisis y asimilación de los contenidos de la materia, resolución de problemas, consulta bibliográfica, lecturas recomendadas, uso de aplicaciones virtuales de simulación, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

Utilización del chat y de los foros accesibles a través del campus virtual para favorecer el contacto de los/las alumnos/as con el profesorado de la asignatura fuera del aula, así como facilitar su acceso a información seleccionada y de utilidad para su trabajo no presencial.

## **5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación**

En cada curso académico el/la estudiante tendrá derecho a disponer de dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria. La convocatoria ordinaria estará basada en la evaluación continua, salvo en aquellos casos contemplados en la normativa de evaluación de la UAH en los que el/la estudiante podrá acogerse a un procedimiento de evaluación final. Para acogerse a este procedimiento de evaluación final, el/la estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al/la Coordinador/a de la Titulación en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, explicando las razones que le impiden seguir el sistema de evaluación continua.

En el caso de aquellos/as estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio del curso o del periodo de impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación. La solicitud será resuelta por la Dirección Académica, tras valorar la documentación aportada, y podrá ser aceptada o no.

### **Criterios de evaluación y de calificación:**

- Participación activa en las clases y actividades propuestas.
- Conocimiento y comprensión de conceptos, fundamentos y metodologías.
- Aplicación e integración de los contenidos a situaciones y problemas concretos.
- Resolución comprensiva de ejercicios y cuestiones.
- Sentido crítico y argumentación coherente en las ideas.
- Estudio y planificación de las sesiones prácticas, previo a su realización.
- Cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio.
- Destreza en la realización de las prácticas en el laboratorio, análisis de datos e interpretación razonada de los resultados.

**Por tratarse de una materia de carácter marcadamente experimental y técnica, la realización y superación de los talleres prácticos virtuales es obligatoria para todos los/las estudiantes/as que cursen la asignatura, tanto en**

**convocatoria ordinaria (evaluación continua como final) como en convocatoria extraordinaria.**

### Convocatoria Ordinaria

#### Evaluación Continua:

Se valorará la participación activa de los/las estudiantes en todas las actividades realizadas, así como las habilidades desarrolladas durante las enseñanzas prácticas. los/las estudiantes deberán demostrar un nivel mínimo (50% de la calificación total de las actividades) en la adquisición de las competencias correspondientes para superar la asignatura.

**La realización y superación de los talleres prácticos virtuales se consideran imprescindibles, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua y final) como extraordinaria**

Si el/la estudiante no participa en el proceso de enseñanza-aprendizaje realizando y entregando todas **las actividades obligatorias** propuestas por el/la docente se considerará suspenso en la **convocatoria ordinaria**.

La prueba de evaluación final presencial debe ser aprobada por el/la estudiante para poder aplicar los porcentajes de ponderación establecidos en esta guía y superar la asignatura.

El aprendizaje de cada estudiante se valorará mediante datos objetivos procedentes de:

	PONDERACIÓN MIN	PONDERACIÓN MAX
<b><i>Actividades de evaluación continua</i></b>		
Participación en foros y otros medios participativos	5	10
Realización de trabajos, proyectos y casos	20	30
Realización de Talleres Virtuales	20	20
Test de autoevaluación	5	10
<b><i>Prueba de evaluación final presencial</i></b>	40	40

Participar en la evaluación continua supone consumir la convocatoria ordinaria.

#### Evaluación Final:

Evaluación final:

Se realizará una prueba presencial, que constará de las siguientes partes:

1. Parte teórica que consistirá en:  
-Un examen de preguntas de diferente tipología sobre el contenido teórico que supone un 40% de la nota final



-Un examen de preguntas de diferente tipología sobre las actividades obligatorias de la asignatura que supone un 40% de la nota.

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar cada parte con una nota igual o superior a 5.

2. Parte práctica (20%). En el supuesto de que el/la estudiante haya realizado y no superado los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen que consistirá en una prueba, de diferente tipología, relativa a los talleres prácticos virtuales.

Para aprobar la prueba de evaluación final es necesario superar ambas partes con nota igual o superior a 5.

### Convocatoria Extraordinaria

En el caso de que el/la estudiante, tras la evaluación en convocatoria ordinaria, no adquiera las competencias descritas en esta guía, podrá realizar la convocatoria extraordinaria que seguirá los mismos criterios de la evaluación y calificación que la convocatoria ordinaria (continua o final).

Consistirá en una prueba presencial con preguntas, problemas y/o ejercicios que permitan valorar la adquisición por parte del/la estudiante de las competencias de dicha asignatura.

Para optar a la convocatoria extraordinaria, los/las estudiantes habrán tenido que realizar todos los talleres prácticos virtuales.

Los/las estudiantes que hayan realizado y no superado los talleres prácticos virtuales deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el supuesto de que el/la estudiante, por causas justas justificadas, no haya podido realizar los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen práctico consistente en la realización de una prueba específica, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el caso de que en la convocatoria ordinaria se haya aprobado la parte correspondiente a la evaluación continua se considera que el/la estudiante ha adquirido esas competencias, por lo que no es necesario que realice un examen correspondiente a esa parte.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía básica

Recuerda que la bibliografía básica es imprescindible para el estudio de la asignatura. Cuando se indica que no está disponible en el aula virtual, tendrás que obtenerla por otros medios: biblioteca...

Los textos necesarios para el estudio de la asignatura han sido elaborados por CUNIMAD y están disponibles en formato digital para consulta, descarga e impresión en el aula virtual.

### Bibliografía complementaria

1. Achón M, Montero AM, Ubeda N, Varela G. Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: entorno hospitalario/gastronomía y ocio. Madrid: International marketing & communication; 2013.
2. Aranceta J. Nutrición comunitaria. 3<sup>o</sup> edición. Barcelona: Masson; 2013.
3. Bello J. Ciencia y Tecnología Culinaria. Madrid: Díaz de Santos; 2005.
4. Coral S, Gómez C, López C, López B. Manual de alimentación. Planificación alimentaria. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia; 2015.
5. García P, Pin JR. La rotación en el sector de la restauración en España. Causas, consecuencias y líneas de actuación. Navarra (España): IRCO, IESE; 2010.
6. Grüner H, Metz R, Gil A. Procesos de Cocina. 28<sup>a</sup> edición. Madrid: Akal; 2008.
7. Moreno E, Martínez M. Manual de Planificación de Dietas en Centros Sociosanitarios. Valencia: Generalitat Valenciana; 2004.
8. Ramirez SP, Martín A, Rojas S, Cañestro FJ, Díaz MC, Martínez JF et al. Restauración en servicios hospitalarios. Malaga: publicaciones vértice; 2012.
9. Serrano M, Cervera P, López C, Ribera JM, Sastre A. Guía de alimentación para mayores. Madrid: EGON; 2010.

## 7. OBSERVACIONES

Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación han de seguirse las pautas marcadas en el Reglamento por el que se establecen las Normas de Convivencia de la Universidad de Alcalá, así como las posibles implicaciones de las irregularidades cometidas durante dichas pruebas, incluyendo las consecuencias por cometer fraude académico según el Reglamento de Régimen Disciplinario del Estudiantado de la Universidad de Alcalá.