

# Guía Docente

Modalidad Semipresencial

## RESTAURACIÓN COLECTIVA

Curso 2024/25

**G**rado en Nutrición  
Humana y Dietética



**UCAV**

[www.ucavila.es](http://www.ucavila.es)





<b>Nombre:</b>	RESTAURACIÓN COLECTIVA
<b>Carácter:</b>	FORMACIÓN OBLIGATORIA
<b>Código:</b>	40204GJ
<b>Curso:</b>	4º
<b>Duración (Semestral/Anual):</b>	SEMESTRAL
<b>Nº Créditos ECTS:</b>	3
<b>Prerrequisitos:</b>	aconsejables conocimientos en tecnología culinaria y alimentaria; higiene, legislación y seguridad alimentaria; salud pública; dietética; dietoterapia; nutrición humana, microbiología y parasitología; y toxicología de los alimentos.
<b>Responsable docente:</b>	Dra. Nuria Giménez Blasi Doctora en Nutrición y Bromatología. Máster en nutrición humana y calidad de los alimentos.  Graduada en Nutrición Humana y Dietética
<b>Email:</b>	nuria.gimenez@ucavila.es
<b>Departamento (Área Departamental):</b>	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
<b>Lengua en la que se imparte:</b>	CASTELLANO
<b>Módulo V:</b>	SALUD PÚBLICA Y COMUNITARIA
<b>Materia:</b>	RESTAURACIÓN COLECTIVA

## 2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- 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 desarrollándola 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.
- 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.
- CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 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.
- 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.
- CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- 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.
- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación

secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

- CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

## 2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- CE50 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública

### 2.3. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 - Capacidad de análisis y síntesis.
- CT2 - Capacidad de organización y planificación.
- CT3 - Capacidad de resolución de problemas.
- CT4 - Capacidad para el trabajo en equipo.
- CT5 - Capacidad para el trabajo en un contexto internacional.
- CT6 - Capacidad de razonamiento crítico.
- CT7 - Capacidad de aprendizaje autónomo.
- CT10 - Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.
- CT12 - Capacidad de adaptarse a los cambios y de tomar decisiones con prudencia y coherencia buscando siempre la justicia.
- CT13 - Capacidad de reflexión sobre los efectos que el desarrollo de su actividad profesional tiene sobre el medio ambiente y la sociedad en general, así como los condicionantes ambientales que limitan su actividad profesional.

### 2.4 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- El alumno sabrá evaluar la calidad nutricional de un menú
- El alumno será capaz de diseñar y planificar menús para distintos colectivos, adaptándose a los requisitos de una restauración colectiva y utilizando diversas herramientas

### 3.1. PROGRAMA

#### **Unidad didáctica 1: Conceptos básicos en restauración colectiva.**

- **Tema 1:** Introducción a la restauración colectiva: concepto de restauración colectiva, tipos de empresa en restauración colectiva, alimentación en colectividades, tendencias y el alimento como factor de riesgo de enfermedad.

#### **Unidad didáctica 2: Funcionamiento de empresas de restauración colectivas.**

- **Tema 2:** Espacio culinario. Infraestructuras. Características de las distintas zonas. Diseño de cocinas.
- **Tema 3:** Diseño de producto y planificación de un servicio de restauración colectiva.
- **Tema 4:** Restauración diferida: sistemas y aplicaciones. Cocinado y distribución en línea caliente. Cocinado y distribución en línea fría: cocinado-refrigeración (cook-chill) y cocinado-congelación (cook-freeze).

#### **Unidad didáctica 3: Inspección y control de los establecimientos de restauración colectiva.**

- **Tema 5:** Gestión y control de calidad en las empresas de restauración colectiva. Sistema APPCC aplicado a empresas de restauración colectiva.
- **Tema 6:** Legislación en restauración colectiva y normativas.

#### **Unidad didáctica 4: Aspectos dietéticos en sistemas de restauración colectiva.**

- **Tema 7:** Diseño y planificación de dietas en diferentes comedores colectivos. Colectivos sociales especiales. Planificación dietética hospitalaria.



### 3.2. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS Y ENLACES

#### ➤ **BIBLIOGRAFÍA:**

- Araluce M. Empresas de restauración alimentaria. Un sistema de gestión global. Madrid: Ed. Díaz de Santos; 2000.
- Sala Y, Montañés J. Restauración colectiva: Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Barcelona: Ed. Masson; 1999.
- Bello J. Ciencia y Tecnología Culinaria. Madrid: Ed. Díaz de Santos; 2013.
- Serra Majem LL, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. Barcelona: Masson; 2006.
- Cabellos-Sánchez PJ, García-Rodríguez M, Martínez-Cepa M, García-Jané A. Manual de aplicación del sistema APPCC en el sector de la restauración colectiva en Castilla la Mancha; 2000.
- Alli I. Food Quality Assurance: Principles and Practices. Florida:CRS; 2004.
- Calvos-Bruzos SC, Gómez-Candela C, López-Nomdedeu C, López-Plaza B. Manual de Alimentación: planificación alimentaría. Madrid:Uned; 2016
- Taylor, E.; Taylor, J. Fundamentos de la teoría del catering. Madrid: Acribia; 2001.
- Martínez Hernández, JA. Alimentación hospitalaria. Madrid: Díaz de Santos; 2004.
- Gil A. Tratado de Nutrición (Tomos I al IV). Madrid: Médica Panamericana; 2017.
- Mataix A. Nutrición y Alimentación Humana. Situaciones Fisiológicas y Patológicas (Tomo II). Barcelona: Océano/Ergón; 2008.
- Mahan LK, Raymond JL. Krause Dietoterpaia. 14ª edición. Barcelona: Elsevier; 2017.
- Bellido-Guerrero D, De Luis Román DA. Manual de Nutrición y metabolismo. Madrid: Díaz de Santos; 2006.
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 19ª edición. Madrid: Pirámide; 2018.

- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Pamplona: EUNSA, 2010.
- **ENLACES:**
- Normas AENOR.
- Boletín Oficial del Estado. <http://www.boe.es>
- Derecho Comunitario. <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>
- Codex Alimentarius. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
- Confederación de hostelería de España. <https://www.cehe.es/>
- Portal de restauración colectiva: <https://www.restauracioncolectiva.com/>

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales:

- **Clases virtuales.**
- **Tutoría académica virtual:** el profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.
- **Actividades de evaluación:** el alumno elaborará los diferentes trabajos, ejercicios y casos prácticos según las competencias y actividades correspondientes que deba trabajar durante el semestre.
- **Actividades de la plataforma virtual.**
- **Estudio autónomo del alumno:** el alumno acometerá de forma individual el estudio de la asignatura de modo que le permita adquirir las competencias de la misma. Para ello contará con la tutorización personalizada del profesor de la asignatura, como principal responsable docente.

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media ponderada del examen (60 % de la calificación final) y la evaluación continua (con valor del 40 %).

➤ **Examen (60 % de la nota final)**

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 sobre 10 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico. No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

Este examen constará de preguntas tipo test de opción múltiple con cuatro opciones de respuesta. Los errores en las respuestas tipo test puntuarán de forma negativa a criterio del profesor.

➤ **Evaluación continua (40 % de la nota final)**

No se admitirán trabajos de evaluación continua fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. Los trabajos de la evaluación continua que no se presenten se considerarán suspensos con una calificación cualitativa de cero.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Ejercicios o examen práctico	30%
Actividades de la plataforma virtual	10%
Examen escrito	60%

<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>
--------------	-------------

### Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación de las actividades correspondientes a la evaluación continua se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Contenidos generales	10%
Temas de especialidad	75%
Otras aportaciones	15%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Los criterios para la evaluación de la evaluación continua son los siguientes:

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSTIVAS	CARACT. NEGATIVAS					
		1	0,75	0,5	0,25	0	
Estructura (orden lógico)	Bien organizado						Sin orden, índice o esquema
Formato	Adecuado						Inadecuado
Objetivos	Fundamentados y claros						No se especifican
Expresión escrita	Corrección gramatical y ortografía						Incorrección y faltas
Metodología	Bien expuesta						Mal o no se explica

Bibliografía	Se utiliza la necesaria						No hay indicios de ello
Terminología	Adecuado uso						Uso inadecuado
Análisis	Corrección						Incorrección
Interpretación	Rigurosa						Defectuosa o inexistente
Conclusión	Existe, clara y correcta						Confusa, errada o ausente
Argumentación	Coherente y acertada						Afirmaciones poco coherentes



Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
- **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

**Horario de tutorías de la asignatura:** El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual.

**Herramientas para la atención tutorial:** Correo electrónico y plataforma Blackboard.

7

**Horario de la asignatura y Calendario de temas**

**Horario de clases:** El alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la UCAV: [www.ucavila.es](http://www.ucavila.es). Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación, se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

UNIDADES DIDÁCTICAS	UNIDAD DE TIEMPO	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1	6.67	5 HORAS
Unidad 2	46.67	35 HORAS

Unidad 3	26.7	20 HORAS
Unidad 4	20	15 HORAS
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>75</b>