



GUÍA DOCENTE 2018-2019
RESTAURACIÓN COLECTIVA

1. Denominación de la asignatura:

RESTAURACIÓN COLECTIVA

Titulación

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código

5180

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

NUTRICIÓN Y SALUD

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

MARÍA DEL MAR CAVIA CAMARERO / MONTSERRAT COLLADO
FERNÁNDEZ

4.b Coordinador de la asignatura

MARÍA DEL MAR CAVIA CAMARERO

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

3º CURSO, 2º SEMESTRE

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Es fundamental haber cursado Nutrición (primer semestre de 3º de Grado) y al menos estar cursando Dietética (segundo semestre 3º Grado).

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3 ECTS

9. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. Ser capaz de planificar menús para distintas colectividades.
 2. Identificar las peculiaridades de los sistemas de producción, equipamiento y productos destinados a la restauración colectiva.
 3. Saber aplicar los métodos de procesado y técnicas culinarias más apropiadas para las comidas preparadas para colectividades.
 4. Incorporar las nuevas tecnologías y estrategias de la industria alimentaria a la elaboración de productos destinados a la restauración colectiva.
 5. Conocer como afecta el procesado de los alimentos al valor nutricional de los mismos.
 6. Asesorar sobre el equilibrio nutricional de los platos preparados y su consumo dentro de una dieta equilibrada.
- Competencias generales del título relacionadas con la materia: G2, G5, G8.
Competencias básicas del título relacionadas con la materia: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5.
Competencias transversales del título relacionadas con la materia: T2, T3, T5, T8, T10.

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes

En esta asignatura se pretende proporcionar una formación adecuada en los aspectos básicos sobre la conservación y procesado de los alimentos para la restauración colectiva. Se darán a conocer las nuevas tecnologías en restauración. Se fomentará el desarrollo de la capacidad de organizar, planificar y gestionar un sistema de restauración colectiva. Se darán a conocer las bases científicas actuales de la nutrición comunitaria en relación con la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad. Se inculcará al alumno el desarrollo de habilidades a la hora de elaborar menús equilibrados y saludables adaptados a las necesidades de diferentes colectivos.



10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Restauración Colectiva Tema 1. Hábitos alimentarios y consumo de alimentos en España. Tema 2. Restauración colectiva y consumo responsable. Planificación del menú en función de las necesidades de los consumidores. Tema 3. Sistemas de elaboración y distribución: Cadena en caliente y cadena en frío. Tema 4. Comidas preparadas. Tema 5. Procesado de alimentos en restauración colectiva. Aplicación de nuevos métodos culinarios en restauración. Tema 6. Planificación de instalaciones, locales y equipamiento. Tema 7. Efecto del procesado sobre el valor nutricional de los alimentos. Tema 8. Restauración colectiva y salud laboral. Tema 9. Restauración colectiva en centros escolares. Tema 10. Restauración colectiva en centros geriátricos y hospitales. Alimentación en personas con necesidades especiales.
10.3- Bibliografía
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA AECOSAN, Agencia Española de Consumo, Seguridad Española y Nutrición, Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, http://www.aecosan.msssi.gob.es/. ARANCETA, J., (2012) ALIMENTACIÓN Y TRABAJO, 1ª, PANAMERICANA, MADRID, 9788498353754, ARANCETA, J., (2013) NUTRICIÓN COMUNITARIA, 3ª edición, ELSEVIER MASSON, ARANCETA, J.; PÉREZ, C.; GARCÍAS, M, (2002) NUTRICIÓN COMUNITARIA, Universidad de Cantabria, BELLO, J., (1999) TECNOLOGÍA CULINARIA, Díaz de Santos, MADRID, BOUËTARD, J. y SANTOS, J.J., (2009) LA LÍNEA FRÍA COMPLETA ORGANIZACIÓN DE COCINAS CENTRALES, Innova Concept Ingeniería S.L. , 978-84-613-4707-0, CAÑIZAL, M. Y CASES, E. , (1996) LA RESTAURACIÓN FUERA DEL HOGAR, Mundi Prensa, MADRID, 84-711-4601-0,



CROSS, M.; MCDONALD, B., (2009) NUTRITION IN INSTITUTIONS, Wiley-Blackwell , Oxford (United Kingdom),
FELLOWS, P, (2007) TECNOLOGÍA DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS: PRINCIPIOS Y PRÁCTICAS, ACRIBIA,
Generalitat Valenciana, (2007) Guía de los Menús en los comedores escolares, Casellería de Sanitat Generalitat Valenciana,
Gil, A., (2017) Tratado de Nutrición. , 3ª edición, Ed. Médica Panamericana.,
HERNÁNDEZ ALARCÓN, A.; SERRALDE ZUÑIGA, A.E.; MACHIADO BUENO, A.; OLGUÍN CONTRERAS, G., (2011) NUTRICIÓN COMUNITARIA Y CLÍNICA, 1ª, McGraw Hill,
KINTON, R., CESARANI, V y FOSKETT, D., (2000) TEORÍA DEL CATERING, Acribia, ZARAGOZA, 84-200-0906-7,
MARTÍNEZ ÁLVAREZ, J.R., (2009) MANUAL DE ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN EL COMEDOR ESCOLAR Y EN CASA, CTO, MADRID,
MARTÍNEZ, J.A.; ASTIASARÁN, I.; MADRIGAL, H. , (2001) ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA, McGraw-Hill Interamericana ,
MORGAN, J.L., (2010) CREACIÓN CULINARIA. INTRODUCCIÓN A LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS Y A LAS COCINAS DEL MUNDO, ACRIBIA,
MUÑOZ, M.; ARANCETA, J.; GUIJARRO, J.L., (2006) LIBRO BLANCO DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS MAYORES, 1ª, PANAMERICANA, MADRID,
SALA VIDAL, Y., (1999) RESTAURACIÓN COLECTIVA : PLANIFICACIÓN DE INSTALACIONES, LOCALES Y EQUIPAMIENTOS (CESNID), Masson, D.L., BARCELONA, 84-458-0776-5,
SERRA MAJEN, L.; ARANCETA, J.; MATAIX, J. , (2006) NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA: MÉTODOS, BASES CIENTÍFICAS Y APLICACIONES, Masson, BARCELONA,
TAYLOR, E. y TAYLOR, J., (2001) FUNDAMENTOS DE LA TEORÍA Y PRÁCTICA DEL CATERING, Acribia S.A., ZARAGOZA, 84-200-0932-6,
WRIGHT, T. , (2006) GUÍA COMPLETA DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS, Blume, BARCELONA,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ANONIMO, (2008) NÚTRETE: PROGRAMA EN ALIMENTACIÓN Y SALUD EMOCIONAL. PAUTAS Y METODOLOGÍA PARA UNA SANA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y EMOCIONALIDAD EN CASA Y CENTROS ESCOLARES, Edigol Ediciones S.A. ,
BELLO GUTIERREZ, J.; CANDELA DELGADO, M.; ASTIASARÁN, I., (1998) TABLAS DE COMPOSICIÓN PARA PLATOS COCINADOS, Díaz de Santos, MADRID,
COENDERS, A. (1996), QUÍMICA CULINARIA, ACRIBIA. ZARAGOZA,
CUERVO, M.; ABETE, I.; BALADIA, E.; CORBALÁN, M.; MANERA, M.; BASULTO, J.; MARTÍNEZ, J.A., (2010) INGESTAS DIETÉTICAS DE REFERENCIA (IDR) PARA LA POBLACIÓN ESPAÑOLA, Instituto Tomás Pascual



para la Nutrición y la Salud,
GÓNZALEZ CABALLERO, MARTA, (2008) MANUAL DE ALIMENTACIÓN DEL EMPRESARIO Y ESTUDIANTES, Alcalá, Madrid,
ORTEGA, A.; PUIG, M., (2007) ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR, Altamar,
REGIDOR, V. (1995), COCINA, INTERAMERICANA McGRAW-HILL, Varios, DIFERENTES TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y BASES DE DATOS, VARIAS,

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1-6	13	24	37
Clases prácticas (realización de informes)	1, 2, 3 y 6	10	12	22
Seminarios	1-6	2	12	14
Evaluación	1-6	2	0	2
Total		27	48	75

12. Sistemas de evaluación:

La evaluación de la asignatura se realizará mediante evaluación continua. En la calificación final se tendrán en cuenta cada una de las actividades desarrolladas a lo largo del semestre: seminarios, elaboración de trabajos, resolución de casos prácticos y cuestionarios; prácticas y elaboración del cuaderno y prueba escrita de conocimientos. Cada una de estas partes tendrá un peso en la calificación final que se detalla en la tabla que está a continuación.

En los procedimientos "Prácticas y elaboración del cuaderno de prácticas" y "Seminarios, elaboración de trabajos..." será necesario obtener una puntuación de 5 puntos sobre 10 como mínimo en cada uno de estos dos apartados para poder superarlos; sin embargo, puntuaciones globales en cada apartado iguales o superiores a 4 y menores de 5 puntos sobre 10 serán consideradas compensables y se guardan para la segunda convocatoria. Se deberán entregar el 100% de los informes de prácticas y de las actividades propuestas en el bloque de seminarios, elaboración de trabajos, resolución casos prácticos y cuestionarios.

En cuanto al procedimiento "prueba escrita de conocimientos", consta de dos partes, la relativa a Nutrición y la de Tecnología. Es necesario obtener un mínimo de 3 sobre 10



en cada una de las dos partes para poder hacer media y superar el procedimiento. Este procedimiento solo se superará si se obtiene una nota media de 5 sobre 10. No existen compensables.

La asignatura se supera con una nota media global igual o superior a 5 sobre 10.

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN NO RECUPERABLE: En la segunda convocatoria no se podrán desarrollar las prácticas en el laboratorio, por su naturaleza presencial. Lo que se podrá recuperar serán las actividades derivadas de ellas, como el cuaderno de prácticas y cuestiones.

Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prueba escrita de conocimientos	40 %	40 %
Prácticas y elaboración del cuaderno de prácticas	30 %	30 %
Seminarios, elaboración de trabajos, resolución casos prácticos y cuestionarios	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos que deseen acogerse a la evaluación excepcional deberán solicitarlo por escrito al Decano del Centro (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Para los alumnos que lo soliciten, los procedimientos de evaluación excepcional se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno.

Será necesario que los alumnos desarrollen las actividades no recuperables de la asignatura (obtención de los datos experimentales o provenientes de la discusión de los casos durante las clases prácticas). Para la evaluación del resto de las competencias se diseñarán pruebas escritas específicas.

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente.



13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Presentación mediante clases magistrales de los conceptos y contenidos asociados a esta materia, con apoyo del cañón y de la plataforma UBVirtual donde se dejará el material necesario para el seguimiento de las clases. Se promoverá la participación del alumno planteando cuestiones actuales sobre el temario, proponiendo la búsqueda de información y la discusión crítica de la misma. Además se realizarán supuestos prácticos, cuestionarios sobre la materia impartida y seminarios donde se expondrán los informes realizados por los alumnos.

La formación del alumno se complementará con clases prácticas. En ellas se realizarán supuestos prácticos y visitas a empresas de restauración colectiva.

El apoyo tutorial se realizará bien de manera presencial como a través del correo electrónico, a petición de los alumnos.

14. Calendarios y horarios:

Accesibles en la siguiente dirección:

<http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>

15. Idioma en que se imparte:

ESPAÑOL