



GUÍA DOCENTE 2012-2013  
**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 importante 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.
  7. Contribuir a la educación nutricional de la población en la elección de alimentos.
- COMPETENCIAS GENERALES DEL TÍTULO RELACIONADAS CON LA MATERIA: G2, G3, G5, G8, G10



## 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 dará 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>Restauración Colectiva</b></p> <p><b>Hábitos alimentarios y consumo de alimentos en España.</b></p> <p><b>Restauración colectiva y consumo responsable. Planificación del menú en función de las necesidades de los consumidores.</b></p> <p><b>Sistemas de elaboración y distribución: Cadena en caliente y cadena en frío.</b></p> <p><b>Procesado de alimentos en restauración colectiva. Aplicación de nuevos métodos culinarios en restauración.</b></p> <p><b>Comidas preparadas.</b></p> <p><b>Planificación de instalaciones, locales y equipamiento.</b></p> <p><b>Efecto del procesado sobre el valor nutricional de los alimentos.</b></p> <p><b>Restauración colectiva y salud laboral.</b></p> |



**Restauración colectiva en centros escolares.**

**Restauración colectiva en centros geriátricos y hospitales. Alimentación en personas con necesidades especiales.**

### **10.3- Bibliografía**

#### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA**

AESAN, Agencia Española de Seguridad Española y Nutrición, Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad,

<http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/nutricion/nutricion.shtml>.

ARANCETA, J., (2001) NUTRICIÓN COMUNITARIA, 2ª edición, MASSON,

ARANCETA, J., (2012) ALIMENTACIÓN Y TRABAJO, 1ª, PANAMERICANA, MADRID, 9788498353754,

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),

Generalitat Valenciana, (2007) Guía de los Menús en los comedores escolares, Casellería de Sanitat Generalitat Valenciana,

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, Acibia, 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 ,

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, Acibia 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,  
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,  
MOREIRAS, O.; CARBAJAL, A.; CABRERA, L.; CUADRADO, C., (2011)  
TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS, 15ª edición, PIRÁMIDE,  
MADRID,  
ORTEGA, A.; PUIG, M., (2007) ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR,  
Altamar,



**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                                 | 1-7                     | 12                 | 24               | 36             |
| Clases prácticas (realización de informes)      | 1, 2, 3 y 7             | 10                 | 12               | 22             |
| Seminarios (realización de supuestos prácticos) | 1-7                     | 3                  | 12               | 15             |
| Evaluación                                      | 1-7                     | 2                  | 0                | 2              |
| <b>Total</b>                                    |                         | 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 casos prácticos y cuestionarios; prácticas y elaboración del cuaderno y prueba escrita. Cada una de estas partes tendrá un peso en la calificación final que se detalla en la tabla que está a continuación. Será necesario obtener una puntuación de 4 puntos sobre 10 como mínimo en cada una de estos apartados para poder superarla, siempre y cuando el total de la asignatura sume 5 puntos sobre 10. Puntuaciones en cada apartado iguales o superiores a 4 y menores de 5 puntos sobre 10 serán consideradas compensables y no se guardan para la segunda convocatoria. Se deberán entregar el 100% de los informes de prácticas y el 90% de las actividades propuestas en el bloque de seminarios, elaboración de trabajos, resolución casos prácticos y cuestionarios. En cuanto a la prueba escrita de conocimientos es necesario obtener un mínimo de 3 sobre 10 en cada una de las partes para poder hacer media y superar la asignatura.



| Procedimiento                                                                   | Peso en la calificación final |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Prueba escrita                                                                  | 40 %                          |
| Prácticas y elaboración del cuaderno de prácticas                               | 30 %                          |
| Seminarios, elaboración de trabajos, resolución casos prácticos y cuestionarios | 30 %                          |
| <b>Total</b>                                                                    | <b>100 %</b>                  |

### 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 distintas 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/ubu/cm/titulaciones/temas/cyta>

### 15. Idioma en que se imparte:

ESPAÑOL