



GUÍA DOCENTE 2021-2022
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 / BEATRIZ MELERO GIL/ ISABEL JAIME MORENO

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 de 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 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.

Hábitos alimentarios de los españoles
Desviación del patrón de dieta mediterránea
Gasto de alimentación fuera de los hogares
Consumo de platos preparados

Tema 2. Restauración colectiva y consumo responsable. Planificación del menú en función de las necesidades de los consumidores.

Historia y desarrollo del catering
Introducción a la Alimentación colectiva. Estrategia NAOS.
Planificación de un servicio de restauración colectiva

Tema 3. Diseño de las instalaciones de restauración colectiva.

Planificación
Características de las diferentes zonas
Condiciones higiénico-sanitarias

Tema 4. Sistemas de procesado y distribución en restauración colectiva

Restauración diferida
Cocinado y distribución en línea caliente
Cocinado y distribución en línea fría

Tema 5. Tipos de procesado en línea fría

Sistema de cocinado-refrigeración (cook-chill)
Sistema de cocinado-congelación (cook-freeze)
Regeneración de los platos

Tema 6. Técnicas culinarias en restauración colectiva

Métodos de cocción, horneado, fritura
Otras tecnologías

Tema 7. Efecto del procesado sobre el valor nutricional de los alimentos.

Modificaciones en los nutrientes derivadas de los tratamientos culinarios
Efecto del cocinado sobre el valor nutricional de los diferentes alimentos

Tema 8. Restauración colectiva y salud laboral.

Necesidades nutricionales en el trabajo
Alimentación en el entorno laboral
Nutrición y promoción de salud en el medio laboral
Comedor de empresa

Tema 9. Restauración colectiva en centros escolares.

Normativa de aplicación en los comedores escolares
Objetivos y funciones del comedor escolar
Características del comedor escolar
Diseño de un menú escolar
Estrategia NAOS en los centros educativos



Tema 10. Restauración colectiva en centros geriátricos.

Cambios asociados al proceso de envejecimiento
Necesidades nutricionales de las personas mayores
Alimentación en los centros geriátricos
Planteamiento de dietas

Tema 11. Restauración colectiva en centros hospitalarios.

Objetivos de la restauración hospitalaria
Características de un servicio de restauración hospitalaria
Diseño de Dietas

10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

AESAN, Agencia Española de Seguridad Española y Nutrición, Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar social, http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/subhomenutricion/aecosan_nutricion.htm.

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

ARANCETA, J., (2013) NUTRICIÓN COMUNITARIA, 3ª edición, ELSEVIER MASSON,

BOUËTARD, J. y SANTOS, J.J., (2009) LA LÍNEA FRÍA COMPLETA ORGANIZACIÓN DE COCINAS CENTRALES, Innova Concept Ingeniería S.L. , Salamanca, 978-84-613-4707-0,

MARTÍNEZ ÁLVAREZ, J.R., (2009) MANUAL DE ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN EL COMEDOR ESCOLAR Y EN CASA, CTO, MADRID, Martínez Sanz, J. M., Marques Lopes, I., Sospedra López, I., Menal Puey, S., Norte Navarro, A., (2019) Manual práctico para la elaboración de dietas y menús, 1ª, Universitat d'Alicant, 978-84-9717-650-7,

Montes, Eduardo; Lloret, Irene; López, Miguel A., (2009) Diseño y gestión de cocinas : manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración, Díaz de Santos,

MORGAN, J.L., (2010) CREACIÓN CULINARIA. INTRODUCCIÓN A LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y A LAS COCINAS DEL MUNDO, ACRIBIA,

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

CROSS, M.; MCDONALD, B., (2009) NUTRITION IN INSTITUTIONS, Wiley-Blackwell , Oxford (United Kingdom),
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,
FELLOWS, P , (2018) TECNOLOGÍA DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS: PRINCIPIOS Y PRÁCTICAS, 3ª EDICIÓN, ACRIBIA, ZARAGOZA,
Generalitat Valenciana, (2007) Guía de los Menús en los comedores escolares, Casellería de Sanitat Generalitat Valenciana,
Kinton, Ronald; Ceserani, Victor; Foskett, David, (2000) Teoría del catering, Acribia, Zaragoza, 8420009067,
MUÑOZ, M.; ARANCETA, J.; GUIJARRO, J.L., (2006) LIBRO BLANCO DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS MAYORES, 1ª, PANAMERICANA, MADRID,
REGIDOR, V. (1995), COCINA, INTERAMERICANA MCGRAW-HILL,

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 y/o 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.

Tanto en el procedimiento "Prácticas y elaboración del cuaderno de prácticas" como en "Elaboración de trabajos y/o cuestionario" será necesario obtener una puntuación de 4 puntos sobre 10 como mínimo para poder superarlos. Se deberán entregar el 100% de los informes de prácticas y de las actividades propuestas.

El procedimiento "Prueba escrita de conocimientos" solo se superará si se obtiene una nota media de 5 sobre 10. No existen compensables.

Todos los procedimientos (prácticas, trabajos y/o cuestionarios y prueba escrita) constan de dos partes, la relativa al área de Nutrición y Bromatología y la de Tecnología de Alimentos. Es necesario obtener un mínimo de 3 sobre 10 en cada una de las dos partes de cada procedimiento, para poder hacer media y superar el procedimiento.

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 cuestionarios.

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 %
Elaboración de trabajos y/o 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 UBUvirtual 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, actividades experimentales en laboratorio/cocina y visitas a empresas de restauración colectiva o charlas de profesionales del sector.

El apoyo tutorial se realizará tanto 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



MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2021-2022		
TITULACIÓN	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
CURSO	3º	
ASIGNATURA / CÓDIGO	Restauración Colectiva / 5180	
SEMESTRE (1.º/2.º)	2º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	Obligatoria	3 ECTS
COORDINADOR/A	Mª del Mar Cavia	
PROFESORADO	Mª del Mar Cavia / Isabel Jaime / Beatriz Melero	
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
• Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda.</u> En este escenario en el que por razones de seguridad no todos los alumnos pueden acudir a las clases teóricas de forma presencial, se impartirán las clases por vía telemática de acuerdo a los recursos de la UBU (<i>Teams</i>). Se mantendrá el horario aprobado en Junta de Facultad. Las clases se podrán grabar y se colgarán en un repositorio, haciendo público el enlace en UBUvirtual. Las clases prácticas serán presenciales, realizándose en el aula de informática y en el laboratorio. Los alumnos deberán entregar los informes que se soliciten en cada una de ellas. En la plataforma UBUvirtual se colgarán todos los materiales de consulta necesarios para el seguimiento de las clases magistrales, así como para realizar las prácticas y los distintos trabajos. También se empleará esta plataforma para la realización de cuestionarios de autoevaluación Las actividades a realizar a lo largo del curso incluirán: • Resolución de cuestionarios y casos prácticos. • Preparación de un tema y exposición del mismo • Participación en foros. • Prácticas presenciales en laboratorio y aula de informática. Elaboración de informes y resolución de cuestionarios. • Prueba final de conocimientos.		



• **Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias.**

Como metodología de enseñanza-aprendizaje, se hará uso de la plataforma UBUVirtual para poner a disposición del estudiante todo el material que necesite para el correcto desarrollo de la asignatura. Se realizarán sesiones de videoconferencias por *Teams* u otro medio que ponga a disposición la UBU, siguiendo el horario programado, con el fin de realizar explicaciones de los temas. Se promoverá la participación del alumno planteando cuestiones sobre el temario, para lo cual se habilitarán foros en la plataforma UBUVirtual. Se realizarán cuestionarios en UBUVirtual al finalizar cada tema.

Además, se realizarán sesiones de videoconferencias mediante alguno de los sistemas permitidos por la UBU para explicar las prácticas on-line y se abrirán foros de dudas en UBUVirtual.

Las actividades a realizar a lo largo del curso incluirían:

- Resolución de cuestionarios y casos prácticos on-line.
- Preparación de un tema y exposición on-line del mismo.
- Participación en foros.
- Prácticas on-line. Elaboración de informes y resolución de cuestionarios.
- Prueba final on-line con visualización remota.

CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

El apoyo tutorial se realizará bien de manera presencial como a través del correo electrónico, previa solicitud de los alumnos. Sin embargo, se fomentará el desarrollo de las tutorías virtuales a través foros, correos electrónicos o por videoconferencia con el alumno a través de *Teams*. Aquellos alumnos que deseen tener una tutoría presencial deberán solicitarla con anterioridad por correo electrónico. El profesorado le indicará el día y la hora a la que debe acudir a la tutoría, asegurándose que ésta se va a realizar en lugares donde se pueda cumplir con las medidas de distanciamiento social e higiene vigentes en ese momento.

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

El apoyo tutorial se realizará bien a través del correo electrónico o por videoconferencia, en los horarios de tutorías del profesorado, y previa solicitud de los alumnos.

CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

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. Cada una de estas partes tendrá un peso en la calificación final que se detalla a continuación:



- Cuestionarios y casos prácticos, participación en foros: 30 %
- Elaboración de informes o cuestionarios de prácticas: 30 %
- Prueba final de conocimientos teóricos (presencial): 40 %

Se deberá entregar el 100% de las actividades propuestas.

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

Se llevará a cabo un seguimiento y evaluación continua del alumno. Para ello, se valorará individualmente la claridad, exactitud y capacidad de síntesis y análisis crítico durante de los trabajos elaborados e informes incluidos en las actividades a realizar.

Los procedimientos de evaluación en este escenario serán:

- Cuestionarios y casos prácticos, participación en foros: 30 %
- Elaboración de informes o cuestionarios de prácticas: 30 %
- Prueba final de conocimientos teóricos (on-line): 40 %

Se deberá entregar el 100% de las actividades propuestas.

CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)

Se ajustará a los programado en el horario aprobado en Junta de Facultad.

COMENTARIOS