



GUÍA DOCENTE 2022-2023
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., (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,

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

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

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

10.4- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5180&auth=SAML

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. El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

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, siendo los pesos de los procedimientos los mismo que los especificados en la tabla.

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>



UNIVERSIDAD DE BURGOS
BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

15. Idioma en que se imparte:

ESPAÑOL