

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Restauración colectiva y social
Titulación	Grado de Nutrición Humana y Dietética
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	2º
ECTS	6
Carácter	Obligatoria
Idioma	Castellano
Modalidad	Presencial y semipresencial
Semestre	4
Curso académico	2025-2026
Docente coordinador	Dra. Mónica Manzano Mosteiro
Docente	Dra. Lucía Arcos Castellano. Dra. Mónica Manzano Mosteiro

2. PRESENTACIÓN

La asignatura de **RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL** es una materia obligatoria de 6 ECTS que se imparte con carácter semestral y semipresencial en el Segundo curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética, del Módulo 3: Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.

Para poder considerarse un profesional en el conocimiento de la Nutrición Humana y Dietética es indispensable tener unos amplios conocimientos científicos sobre la organización y gestión de los servicios de alimentación, la formación de sus profesionales y la elaboración de platos para colectividades. Esta asignatura permitirá al alumnado adentrarse en el mundo de la restauración, desde sus diferentes vertientes.

La Restauración Social consiste en la prestación de los servicios necesarios para preparar y distribuir comida a las personas. Cuando estas actividades son proporcionadas por un proveedor de servicios, se denomina Restauración Colectiva.

El objetivo que tiene esta asignatura es el de formar a los alumnos del grado en Nutrición Humana y Dietética en materia de gestión de servicios de restauración colectiva, del espacio culinario, de técnicas culinarias, del efecto del procesado de los alimentos sobre su valor nutricional, así como sobre la planificación de menús en función de las necesidades de los consumidores. También se dará formación al estudiante sobre buenas prácticas de higiene, así como sobre la normativa específica necesaria en el ámbito de la restauración colectiva.

Todo el temario permitirá forjar los cimientos para que el alumnado sea capaz de actuar y tomar decisiones en consecuencia sobre cualquier aspecto relacionado con la restauración colectiva y social.

Se recuerda al alumno que, tal y como se le ha comunicado previamente desde el departamento de Admisiones y Matriculación, es un prerrequisito para inscribirse en esta asignatura haber cursado previamente la materia de Nutrición Básica I

Es responsabilidad del estudiante asegurarse de poseer los conocimientos de esa asignatura en caso de no considerar la recomendación anterior o de que haya sido convalidada por estudios previos.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas:

- **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.
- **CB4:** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Competencias generales:

- **CG25:** Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- **CG27:** Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- **CG28:** Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

Competencias transversales:

- **CT2:** Liderazgo, capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- **CT3:** Trabajo en equipo: capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras personas, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.
- **CT9:** Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando.

Competencias específicas:

- **CE70:** Conocer la historia y tipos de restauración colectiva.
- **CE71:** Saber cómo se realiza, organiza y gestiona la calidad de la restauración colectiva en sus diversos departamentos.
- **CE72:** Conocer los diferentes tipos de dietas y diseño de menús adaptados.
- **CE73:** Aprender a realizar la unificación de menús según las necesidades específicas en un servicio de restauración.

Resultados de aprendizaje:

- **RA1:** Conocer y participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación, sabiendo colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- **RA2:** Tener la capacidad de asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2, CG25, CT9, CE70	RA1. Conocer y participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación, sabiendo colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
CB2, CG25, CT9, CE71	RA2. Tener la capacidad de asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos.

4. CONTENIDOS

UNIDAD I. HISTORIA Y CONTEXTO DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

- Tema 1. Historia de la restauración colectiva.
- Tema 2. Tendencias actuales en la gastronomía.

UNIDAD II. INTRODUCCIÓN A LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL

- Tema 3. Introducción a la restauración colectiva y social.
- Tema 4. Seguridad Alimentaria en Restauración Colectiva.
- Tema 5. Zonas de producción. Instalaciones y equipamiento.

UNIDAD III. GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

- Tema 6. Gestión de las materias primas. recepción y stocks.
- Tema 7. Gestión del almacenamiento de productos y conservación de materias primas.
- Tema 8. Gestión de la elaboración de platos y del funcionamiento en cocinas.

UNIDAD IV. TÉCNICAS CULINARIAS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

- Tema 9. Restauración diferida. sistemas y aplicaciones.
- Tema 10. Técnicas culinarias más empleadas en restauración colectiva.

UNIDAD V. VALOR NUTRICIONAL Y NORMATIVA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

- Tema 11. Efecto del procesado sobre el valor nutricional de los alimentos.
- Tema 12. Normativa específica sobre restauración colectiva.

UNIDAD VI. PLANIFICACIÓN DE MENÚ EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

- Tema 13. Planificación de menús en función de las necesidades de consumidores.
- Tema 14. Restauración colectiva en colegios, centros geriátricos y hospitales.

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en proyectos
- Entornos de simulación
- Exposición oral de los estudiantes
- Método del caso

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Seguidamente, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Modalidad presencial:

Actividad Formativa	Número de horas
Clase magistral	50
Trabajo autónomo	38
Análisis de casos	17
Actividades participativas grupales	15
Exposiciones oral de trabajos	5
Diseño de estrategias, procedimientos y planes de intervención	7,5
Tutoría	13
Prueba de conocimientos	6
TOTAL	150

Modalidad semipresencial:

Actividad Formativa	Número de horas
Lectura de temas de contenido	15
Seminario virtual	15
Trabajo autónomo	50
Tutoría virtual	20
Análisis de casos	16
Actividades participativas grupales	15
Exposición oral de trabajos	5
Diseño de estrategias, procedimientos y planes de intervención	8
Prueba de conocimiento	6
TOTAL	150

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad presencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	15
Actividad 2. Exposición oral y participación en debates	25
Actividad 3. Prácticas de laboratorio	10
Actividad 4. Observación de desempeño	10
Actividad 5. Prueba de conocimientos	40

Modalidad semipresencial:

Sistema de evaluación	Peso
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	20
Actividad 2. Exposición oral	20
Actividad 3. Participación en debates	10
Actividad 4. Observación de desempeño	10
Actividad 5. Prueba de conocimientos	40

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	7 de mayo de 2026
Actividad 2. Exposición oral y participación en debates Debate 1: Sostenibilidad en RC Debate 2: Gastronomía como aportación de valor en la cadena de servicio Exposición oral del trabajo actividad 1	16 de febrero de 2026 9 de marzo de 2026 7 de mayo de 2026
Actividad 3. Prácticas de laboratorio - <u>Práctica 1</u> : Práctica de cocina molecular - <u>Práctica 2</u> : Repostería sin alérgenos	19 de marzo de 2026 9 de abril de 2026
Actividad 4. Observación de desempeño	Durante toda la asignatura y en la PC
Actividad 5. Prueba de conocimiento	Semana del 25 de mayo al 7 junio de 2026 (Por definir)

Modalidad semipresencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	<u>Entrega evaluable</u> : 6 de mayo de 2026
Actividad 2. Exposición oral	6 de mayo de 2026
Actividad 3. Participación en debates	Hasta el 16 de mayo de 2026
Actividad 4. Observación de desempeño	Durante toda la asignatura y en la prueba de conocimientos
Actividad 5. Prueba de conocimientos	5 de junio de 2026

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indica la bibliografía de consulta básica:

- Gallego, J. F., & Tablado, C. F. (2004). Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Thomson Paraninfo.
- Gutiérrez, J. B. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Ediciones Díaz de Santos.
- Ortega, L. E. M., Fernández, I. L., & Fernández, M. A. L. (2013). Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Ediciones Díaz de Santos.
- Rojas, R. M. (2013). Nutrición y dietética para tecnólogos de los alimentos. Ediciones Díaz de Santos.

Recursos en Internet y sitios Web:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- European Food Safety Authority (EFSA): www.efsa.europa.eu/es
- Restauración colectiva. El portal de referencia para los profesionales del sector: www.restauracioncolectiva.com/

10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación.

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:

orientacioneducativa@universidadeuropea.es

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.