



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 36375

Nombre: Restauración colectiva

Ciclo: Grado

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Restauración colectiva	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

VALERO CORTES MARIA FRANCISCA

RESUMEN

La asignatura Restauración Colectiva de tercer curso del Grado de Ciencias Gastronómicas, que se imparte en la Facultad de Farmacia de la Universitat de València. Esta asignatura dispone de un total de 6 créditos ECTS que se imparten en el segundo cuatrimestre.

La Restauración Colectiva pretender fortalecer el conocimiento de los servicios necesarios para preparar y distribuir comidas a diferentes sectores de población, haciéndose hincapié en los protocolos y normas básicas para el buen funcionamiento tanto en cocina como en sala.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

No requeridos



COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Aplicar los conocimientos adquiridos en asignaturas previas en la restauración colectiva.

Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

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.

Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

Saber organizar grandes eventos y actividades gastronómicas.

Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1-Introducción: Presentación. Bibliografía

2-Conceptos básicos.

3-Modelos de Restauración Colectiva.

4-Sistemas de elaboración y distribución.

5-Nuevas técnicas de cocinado.

6-Diseño, características básicas de los establecimientos y equipamiento específico en las distintas etapas de la Restauración Colectiva.

7-Legislación en Restauración Colectiva.

8-Repercusiones en el valor nutritivo de los alimentos en Restauración Colectiva.

9-Diseño de menús.

10-Elaboración de dietas en comedores escolares.

11- Elaboración de dietas en comedores de adultos.

12-Elaboración de dietas en residencias de ancianos.



13-Alimentación hospitalaria.

14-Control de calidad.

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	15,00
Otras actividades	45,00
Total horas	60,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	90,00
Preparación de clases	0,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	90,00

METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología de la docencia teórica se basará en la impartición de:

- Clases de teoría. Mediante la impartición de clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiriera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.
- Tutorías. Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.
- Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes. Mediante el empleo de horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.
- Visitas a centros de interés.

EVALUACIÓN

Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia (75%). La prueba escrita incluirá preguntas de las clases magistrales y las visitas.



Evaluación continua con la posible realización, presentación y defensa de informes individuales y colectivos acerca de temas propuestos, explicados y discutidos en el aula durante las clases magistrales o las visitas. Se valorarán el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición, defensa y discusión (10%).

Evaluación del trabajo de los seminarios mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, se valorará la originalidad, la capacidad para la resolución de problemas surgidos y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados (15%).

Es necesario tener 5 puntos sobre 10 en la prueba escrita que incluye preguntas de teoría y prácticas para superar la materia.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- CESNID. Restauración colectiva: planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Masson. Barcelona. 1999.
- CESNID. Restauración Colectiva: APPCC Manual del usuario. Masson. Barcelona. 2002.
- Gil A. Tratado de Nutrición. Acción Médica. Madrid, 2005.
- Hudson NR. Management practice in dietetics. Wadsworth/Thomson. Belmont, California, 2000.
- Kinton, R., Ceserani, V., Foskett, D. Teoría del catering. Acribia. 2000.
- Mahan LK, Escott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de, Krause. 12ª edición. McGrawHill. México, 2008.
- Mataix J. Nutrición y Alimentación Humana. Ergon. Madrid, 2009.
- Ministerio de Sanidad y Consumo. Guía de prácticas correctas de higiene. 2000.
- Serra Majem LL, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Masson. Barcelona, 2006.
- Taylor, E.; Taylor, J. Fundamentos de la teoría del catering. Acribia. 2001.

BIBLIOGRAFÍA DE PROFUNDIZACIÓN

- Bouetard J. y Santos J.J.. La línea fría completa. Organización de cocinas centrales: el libro blanco. Innova Concept. Ingeniería S.L. 2009.
- Brown J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 2ª ed. McGraw-Hill Interamericana. México, 2006.
- Martínez R, Polanco I. El libro blanco de la alimentación escolar. McGrawHill, 2007.
- Montes, Eduardo. Diseño y Gestión de Cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicado al sector de la restauración. Editorial Díaz de Santos. 2005.
- Normas UNE. Servicios de Restauración. AENOR. 2006.
- Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Engràcia M. Nutrición y dietética clínica. Masson. Barcelona, 2008.

BIBLIOGRAFÍA (REVISTAS)

- Journal of Food Service
- CATERNEWS
- RESTAURACION RAPIDA
- HORECA
- HOSTELCO



- ALIMARKET
- GRASTRONOMICA, etc.

BIBLIOGRAFIA : Direcciones de internet

- www.restauracioncolectiva.com
- www.codexalimentarius.net
- www.hosteleriatcs.com
- www.consumaseguridad.com
- <http://www.aesan.msc.es>