



## FITXA IDENTIFICATIVA

### DADES DE L'ASSIGNATURA

**Codi:** 36375  
**Nom:** Restauració col·lectiva  
**Cicle:** Grau  
**Crèdits ECTS:** 6  
**Curs acadèmic:** 2025-26

### TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Segon quadrimestre

### MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Restauració col·lectiva	OBLIGATÒRIA

### COORDINACIÓ

VALERO CORTES MARIA FRANCISCA

## RESUM

L'assignatura Restauració Col·lectiva de tercer curs del Grau de Ciències Gastronòmiques, que s'imparteix a la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València. Aquesta assignatura disposa d'un total de 6 crèdits ECTS que s'imparteixen en el segon quadrimestre.

La Restauració Col·lectiva pretén enfortir el coneixement dels serveis necessaris per preparar i distribuir menjars a diferents sectors de població, fent-se l'accent en els protocols i normes bàsiques per al bon funcionament tant en cuina com en sala.

## CONEIXEMENTS PREVIS

### RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### ALTRES TIPUS DE REQUISITS



## COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

-

Aplicar els coneixements adquirits en assignatures prèvies en la restauració col·lectiva.

Aprendre el suficient maneig de l'instrumental científic directament relacionat amb la seua tasca professional.

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.

Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.

Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.

Saber organitzar grans esdeveniments i activitats gastronòmiques.

Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.

Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.

Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

- 1- Introducció: Presentació . Bibliografia
- 2- Conceptes bàsics.
- 3- Models de Restauració Col·lectiva.



- 4- Sistemes d'elaboració i de distribució.
- 5- Noves tècniques de cuinat.
- 6- Disseny, característiques bàsiques dels establiments i equipament específic en les diferents etapes de la Restauració Col·lectiva.
- 7- Legislació en Restauració Col·lectiva.
- 8- Repercussions en el valor nutritiu dels aliments en Restauració Col·lectiva.
- 9- Disseny de menús.
- 10- Elaboració de dietes en menjadors escolars.
- 11- Elaboració de dietes a menjadors d'adults.
- 12- Elaboració de dietes en residències de gent gran.
- 13- Alimentació hospitalària.
- 14- Control de qualitat.

## VOLUM DE TREBALL (HORES)

### ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	15,00
Altres activitats	45,00
<b>Total hores</b>	<b>60,00</b>

### ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	90,00
Preparació de classes	0,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
<b>Total hores</b>	<b>90,00</b>

## METODOLOGIA DOCENT

La metodologia de la docència teòrica es basarà en la impartició de:

- Classes de teoria. Mitjançant la impartició de classes presencials destinades a la presentació per part del professorat dels conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat que l'estudiantat adquireixi els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la participació.
- Tutories. Els alumnes i les alumnes acudirán a elles en grups reduïts. En elles, el professorat valorarà el procés d'aprenentatge dels i les estudiants d'una manera globalitzat, ha de resoldre els dubtes que hagin pogut sorgir al llarg de les classes, i els orientarà sobre els mètodes de treball més útils per resoldre els problemes que es els puguin presentar.



- Estudi-Preparació de Seminaris, Classes i Exàmens. Mitjançant l'ús d'hores de treball autònom destinades a la lectura i preparació de les classes, preparació d'exàmens i del treball a exposar en seminaris.
- Visites a centres d'interès.

## AVALUACIÓ

Realització d'una prova escrita per a garantir el coneixement i comprensió dels continguts mínims teòrics establerts per a la matèria (75%). La prova escrita inclourà preguntes de les classes magistrals i les visites.

Avaluació contínua amb la possible realització, presentació i defensa d'informes individuals i col·lectius sobre temes proposats, explicats i discutits a l'aula durant les classes magistrals o les visites. Es valoraran el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seva exposició, defensa i discussió (10%).

Avaluació del treball dels seminaris mitjançant supervisió de la tasca realitzada en el mateix, es valorarà l'originalitat, la capacitat per a la resolució de problemes sorgits i l'habilitat per a realitzar informes ben detallats i organitzats (15%).

Cal tenir 5 punts sobre 10 en la prova escrita que inclou preguntes de teoria i pràctiques per superar la matèria.

## BIBLIOGRAFIA

### BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- CESNID. Restauració col·lectiva: planificació d'instal·lacions, locals i equipaments. Masson. Barcelona. 1999.
- CESNID. Restauració Col·lectiva: APPCC Manual de l'usuari. Masson. Barcelona. 2002.
- Gil A. Tractat de Nutrició. Acció Mèdica. Madrid, 2005.
- Hudson NR. Management practice in dietetics. Wadsworth/Thomson. Belmont, Califòrnia, 2000.
- Kinton , R., Ceserani , V., Foskett , D. Teoria del càtering. Acribia. 2000.
- Mahan LK, Escott-Stump S. Nutrició i Dietoteràpia de, Krause. 12a edició. McGrawHill . Mèxic, 2008.
- Mataix J. Nutrició i Alimentació Humana. Ergon . Madrid, 2009.
- Ministeri de Sanitat i Consum. Guia de pràctiques correctes dhigiene. 2000.
- Serra Majem LL, Aranceta J. Nutrició i Salut Pública. Mètodes, bases científiques i aplicacions. 2<sup>a</sup> ed. Masson. Barcelona, 2006.
- Taylor, E.; Taylor, J. Fonaments de la teoria del càtering. Acribia.2001.

### BIBLIOGRAFIA D'APROFUNDIMENT



- Bouetard J. i Santos JJ. La línia freda completa. Organització de cuines centrals: el llibre blanc. Innova Concept. Enginyeria SL 2009.
- Brown J. Nutrició a les diferents etapes de la vida. 2a ed. McGraw-Hill Interamericana. Mèxic, 2006.
- Martínez R, Polanco I. El llibre blanc de l'alimentació escolar. McGrawHill, 2007.
- Montes, Eduardo. Disseny i Gestió de Cuines. Manual d'higiene alimentària aplicat al sector de restauració. Editorial Díaz de Santos. 2005.
- Normes UNEIX. Serveis de restauració. AENOR. 2006.
- Sales- Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Engràcia M. Nutrició i dietètica clínica. Masson. Barcelona, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA (REVISTES)**

- Journal of Food Service
- CATERNEWS
- RESTAURACIÓ RÀPIDA
- HORECA
- HOSTELC
- ALIMARKET
- GASTRONOMICA, etc.

#### **BIBLIOGRAFIA : Adreces d'internet**

- [www.restauracioncollectiva.com](http://www.restauracioncollectiva.com)
- [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)
- [www.hosteleriatcs.com](http://www.hosteleriatcs.com)
- [www.consumaseguridad.com](http://www.consumaseguridad.com)
- <http://www.aesan.msc.es>