



FITXA IDENTIFICATIVA

DADES DE L'ASSIGNATURA

Codi: 36375
Nom: Restauració col·lectiva
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 6
Curs acadèmic: 2026-27

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

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

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
Total hores	60,00

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
Total hores	90,00

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^a 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
- GRASTRONOMICA, etc.

BIBLIOGRAFIA : Adreces d'internet

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