

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Restauración colectiva y social
Titulación	Grado de Nutrición Humana y Dietética
Escuela/ Facultad	Facultad de Medicina
Curso	2º curso
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatorio
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Semipresencial
Semestre	Semestre 3
Curso académico	2020/2021
Docente coordinador	María García Rodríguez

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.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas (CB)

- 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 (CG)

- 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 (CT)

- 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 (CE)

- CE70: Conocer la historia y tipos de restauración colectiva.
- 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 (RA)

- 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.-** Historia de la restauración colectiva

Unidad II.- Introducción a la Restauración colectiva y social

- **Tema 3.** Introducción a la restauración colectiva y social.
- **Tema4.** 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 menús 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:

- Clases magistrales
- Aprendizaje basado en proyectos (PBP)
- Exposiciones orales de los estudiantes
- Aprendizaje cooperativo
- Método del caso
- Entornos de simulación

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

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

Tipo de 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
Exposiciones orales de trabajos a través de webconference	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:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Participación en debates y foros	10
Trabajos de diseños de estrategias y planes de intervención	10
Exposiciones orales.	20
Pruebas de conocimientos.	50
Observación y desempeño	10

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 ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual

o superior a 5 puntos sobre 10 en la calificación final de la asignatura, resultante de la nota media obtenida a partir de la suma de notas de cada actividad evaluable (ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior), y sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
 - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades obligatorias son: todas las de la asignatura
- **Nota de corte:**
 - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades con nota de corte son: todas la de la asignatura
 - La nota de corte es de 5 puntos sobre 10.

NOTA IMPORTANTE EN RELACIÓN CON LA NORMATIVA DE LA UNIVERSIDAD EUROPEA SOBRE PLAGIO

Se denomina PLAGIO, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. Lo correcto es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes. Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave. La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria el estudiante deberá obtener una nota igual o mayor a 5 puntos sobre 10 en la calificación final de la asignatura, resultante de la nota media obtenida a partir de la suma de notas de cada actividad evaluable (ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:
 - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte.
- Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:
 - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades obligatorias suspensas en las que no haya alcanzado la nota de corte pedida en la convocatoria ordinaria.
 - El profesor de la asignatura indicará a los estudiantes el enunciado de cada una de las actividades obligatorias evaluables en convocatoria extraordinaria, dado que no tienen por qué ser exactamente las mismas actividades que se propusieron para la evaluación en convocatoria ordinaria.
 - Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.

- Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria.
- Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
 - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria.
 - La nota máxima que aparecerá reflejada en las actas será de 4 puntos sobre 10.

8. CRONOGRAMA

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

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Participación en debates y foros	Durante toda la asignatura
Actividad 2 Trabajos de diseños de estrategias y planes de intervención <ul style="list-style-type: none"> - Seminarios y cuestionarios - Actividades de seguimiento 	Semanalmente Semana 7 Semana 12 Semana 14
Actividad 3: Exposición oral	Semana 15
Actividad 4: Pruebas de conocimientos (1 y 2)	8 de mayo 26 de junio
Actividad 5: Observación y desempeño	Durante toda la asignatura

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

9. BIBLIOGRAFÍA

- 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 Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- European Food Safety Authority (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>
- Restauración colectiva. El portal de referencia para los profesionales del sector: <https://www.restauracioncolectiva.com/>

10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: unidad.diversidad@universidadeuropea.es al comienzo de cada semestre.

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú 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.