

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	36375
Nombre	Restauración colectiva
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2024 - 2025

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	16 - Restauración colectiva	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

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 (RD 1393/2007) // RESULTADOS DEL APRENDIZAJE (RD 822/2021)

1212 - Grado en 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.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.
- 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.
- Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
- 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.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en asignaturas previas en la restauración colectiva.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RD 1393/2007) // SIN CONTENIDO (RD 822/2021)

De acuerdo con lo previsto en los planes de estudio del Grado, los resultados del aprendizaje descritos para la asignatura de Restauración Colectiva son varios:

- Saber aplicar a la restauración colectiva los conocimientos adquiridos en asignaturas anteriores
- Elaborar cartas dietéticas
- Conocer normativas específicas de restauración colectiva
- Conocer el protocolo en restauración colectiva
- Ser capaz de organizar grandes eventos y actividades gastronómicas



DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN.

Conceptos básicos, definición y objetivos.
Tipos de restauración colectiva.

2. GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Gestión de la cocina.
Planificación de espacios, instalaciones y equipamiento.
Cadena en caliente y cadena en frío.
Recepción de materias primas.
Almacenamiento de productos.
Procesos de conservación.
Descongelación.
Elaboración de platos.
Abatimiento de temperatura.
Recalentamiento.
Almacenamiento de productos terminados.

3. DIAGRAMAS DE FLUJO

Realización de diagramas de flujo en la elaboración de platos

4. CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

Control de puntos críticos en la elaboración de platos

5. PROCESADO DE ALIMENTOS Y VALOR NUTRICIONAL DE LOS PLATOS PREPARADOS

Planificación, diseño y elaboración de menús para distintas colectividades

6. CARTAS DIETÉTICAS

Elaboración de cartas dietéticas



VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Otras actividades	45,00	100
Clases de teoría	15,00	100
Estudio y trabajo autónomo	90,00	0
TOTAL	150,00	

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 adquiera 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.



REFERENCIAS

Básicas

- - Aranceta J. Nutrición comunitaria. 2ª ed, Masson. Barcelona. 2001
- - Ken Albala, Food: A Cultural Culinary History, 2013, The Teaching Company.
- - Mataix J Quiles JL Rodríguez Huertas J. Aporte de grasa. En Guías alimentarias para la población. Española. Madrid Soc Esp Nut Comunitaria (SENC) 2001, 231-237
- - Serra L, Aranceta J Objetivos nutricionales para la población española. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. En: Guías Alimentarias para la población española. Madrid. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) 2001,345-351.
- - Serra L, Ribas L, Román B. Recomendaciones sobre la ingesta de hidratos de carbono en la población española. En: Guías alimentarias para la población española Madrid Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) 2001,239-248
- - Serra L, Aranceta J Nutrición y Salud Pública. 2ª ed. Masson. Barcelona. 2006

Complementarias

- <https://www.foodtimeline.org/foodfaqindex.html>