

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
ASIGNATURA : Restauración Colectiva (2222)
TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica
MODALIDAD : Presencial
CURSO ACADÉMICO: 2026-2027
GRUPO: 2627-T1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)
ECTS: 6,0
CURSO: 3º
TEMPORALIDAD: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: ELENA NIETO VIVAS
EMAIL: enieto@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 15:00 horas
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES : Diplomado Diplomada en Nutrición Humana y Dietética (Universidad Alfonso X El Sabio)
EXPERIENCIA DOCENTE : Cuenta con experiencia de 5 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Desde 2021, como docente, impartiendo las asignaturas de Alimentación y envejecimiento (4º curso) y restauración Colectiva y Educación Nutricional (3º curso) en el Grado de Nutrición Humana y Dietética.)
EXPERIENCIA PROFESIONAL : - Tiene experiencia en el ámbito profesional de 7 años en el sector Privado (Desde 2019, como nutricionista en el ámbito geriátrico, realizando valoraciones del estado nutricional de los ancianos con el fin de conseguir un seguimiento y tratamiento personalizado, evitando y previniendo, de este modo, problemas de malnutrición y detectando de forma precoz posibles situaciones de desnutrición.) - Tiene experiencia en el ámbito profesional de 1 año en el sector Privado (Responsable del departamento de nutrición en la empresa de restauración colectiva, SCAS. Elaborando menús adaptados a cada grupo de población, colectivo y patologías y/o alergias que pudieran presentarse.) - Tiene experiencia en el ámbito profesional de 6 años en el sector Privado (Nutricionista y gerente de la clínica de nutrición ELE NUTRICIÓN Y MASAJES, realizando planes nutricionales individuales y personalizados e impartiendo talleres y sesiones formativas a diferentes colectivos. Colaborador con sección propia de divulgación en materia de nutrición, en diferentes programas de radio y televisión locales y regionales.) - Tiene experiencia en el ámbito profesional de 5 años en el sector Privado (Nutricionista en diferentes consultas y clínicas privadas, realizando tareas de asesoramiento y seguimiento personalizados de planes nutricionales.)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- GC1 - Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2 - Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3 - Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4 - Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5 - Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CO1.2 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CT1.1 - Saber aplicar los 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
- HD1.1 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.4 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- HD1.6 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.9 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CO2.8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales
- CT2.2 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- HD2.3 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- SC2.1 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

- SC2.3 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC2.4 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- CT3.4 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- SC3.2 - Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.
- CO4.1 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CO4.4 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CT4.1 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CT4.2 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CT4.3 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CT4.4 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CT4.6 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- HD4.1 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.2 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- HD4.3 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- SC4.1 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- SC4.2 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- HD5.2 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA :

La asignatura de “Restauración colectiva” forma parte de las materias obligatorias del tercer curso del Plan de Grado de Nutrición Humana y Dietética, con una carga lectiva de 6 créditos ECTS. La Restauración colectiva forma parte de nuestra vida, desde la guardería y el colegio hasta los centros geriátricos, pasando por hospitales, centros de trabajo, medios de transporte, etc. Así, la Restauración colectiva, es una parcela de la dietética de gran impacto en la salud de la población, ya que, directa o indirectamente todos hacemos uso de ella. Allí donde se sirve comida a un grupo de población, se debe llevar a cabo una adecuada planificación en todas las fases del sistema de restauración: planificación, organización de compras, gestión de stocks, elaboración de los platos o el servicio. Resulta fundamental, por tanto, que el Dietista-Nutricionista cuente con una formación específica en este campo que le permita dar respuesta a las necesidades que se presentan a la hora de dar de comer a colectivos de personas. La asignatura aproximará al alumno al conocimiento de los distintos tipos de servicios de distribución de comidas, las formas de producción, almacenamiento, servicio, etc. Así, adquirirá las competencias necesarias para gestionar servicios de restauración para colectividades, asegurar unas adecuadas condiciones higiénico-dietéticas de los alimentos, proponer planes de alimentación adecuados al centro y a la colectividad y diseñar programas de formación para el personal implicado en el servicio de alimentación. La asignatura, requiere de conocimientos de Bromatología, Nutrición y Dietética, Dieta terapia, valoración del estado nutricional, Microbiología e higiene y seguridad alimentaria para comprender y afrontar la asignatura.

CONTENIDOS MÍNIMOS :

Conceptos básicos en restauración colectiva
Instalaciones en restauración colectiva
Planificación y gestión de un servicio de alimentación
Condiciones higiénico-sanitarias en restauración colectiva

Diseño y planificación dietética para colectividades: diseño de menús para colectividades

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos, Recursos multimedia
- **Recursos tecnológicos :** Software especializado
- **Recursos interactivos :** Simulaciones y modelos
- **Recursos audiovisuales:** Vídeos y podcast

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Martínez Hernández, JA (2013): Alimentación hospitalaria. Ediciones Díaz Santos. ISBN: 9788479786083
- Eduardo Montes, Irene Lloret, Migeul A. López (2009): Diseño y gestión de cocina: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Ediciones Díaz Santos. ISBN: 9788479789275
- Araluce M (2000): Empresas de restauración alimentaria. Un sistema de gestión global. Ediciones Díaz Santos. ISBN: 9788479784607
- Sala Y., Montañés J (1999): Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos.. Editorial Masson. ISBN: 9788445807767

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Boletín oficial del Estado (<https://www.boe.es/>) BOE. Leyes, Reales Decretos, Decretos y Órdenes publicadas en el Boletín Oficial del Estado (B.O.E.) y en los boletines oficiales de las Comunidades Autónomas.

Diario Oficial de las Comunidades Europeas(<https://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html?locale=es>) DOCE. Reglamentos, Directivas, Decisiones y Recomendaciones publicadas en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas(D.O.C.E.).

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

(http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm): Página web oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Noticias, decretos y actualidad sobre Seguridad alimentaria y nutrición

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teóricas, así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica.

Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Evaluación
- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

El profesor desarrollará los contenidos propios de la asignatura de forma teórica, con la participación e implicación de los alumnos. Creando debates, favoreciendo la participación y conocimientos del alumnado.

- Realización de trabajos individuales: elaboración de diferentes dietas y planes nutricionales dependiendo de cada colectivo asignado.

ACTIVIDADES DE REFUERZO:

Por medio de un software específico para la asignatura, en el que los alumnos podrán confeccionar toda clase de menús personalizados adaptados a diferentes patologías y grupos poblacionales.

USO DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL:

Se permitirá el uso de herramientas de apoyo en búsqueda de información, internet, IA... Siempre y cuando se realice un uso correcto de dichas herramientas, evitando plagios y copias de trabajo en su totalidad.

TUTORÍAS ACADÉMICAS:

- Se realizará únicamente en la semana amarilla
- Se establece 4 horas por asignatura, entre la convocatoria ordinaria y la extraordinaria.
- Los calendarios serán comunicados por los centros
- Se realizarán de forma presencial en la UEMC

AJUSTE DE PLANIFICACIÓN:

Esta planificación podrá verse modificada, por causas ajenas a la organización académica inicialmente presentada. El profesor informará convenientemente al alumnado de las nuevas modificaciones puntuales, previa aprobación de la coordinación académica de la titulación.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES :

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
EXAMEN PARCIAL BLOQUE I					X												X	Pruebas escritas:20%	X	
EXAMEN PARCIAL BLOQUE II											X						X	Pruebas escritas:20%	X	
ACTIVIDAD BLOQUE I					X												X	Ejecución de prácticas:13%	X	
ACTIVIDAD BLOQUE II											X						X	Ejecución de prácticas:13%	X	
ACTIVIDAD BLOQUE III																X	X	Ejecución de prácticas:14%	X	
EXAMEN PARCIAL BLOQUE III Se realizará en examen del bloque 3 y si tuviera algún bloque anterior pendiente																X	X	Pruebas escritas:20%	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Pruebas de evaluación:

Se realizarán dos exámenes parciales y eliminatorios del bloque I y bloque II y actividades de evaluación continua.

- Examen parcial bloque I (20% de la evaluación final)
- Examen parcial bloque II (20% de la evaluación final)
- Actividades de evaluación continua en cada bloque (40% de la evaluación final)
 - Se realizarán varias actividades en cada bloque, cuya nota individual se evaluará sobre 10 y el promedio de la nota de todas las actividades, será el 40% de la nota final. Para poder hacer la media, se deben presentar TODAS las actividades y sacar al menos un 4 para poder hacer la media.
- EXAMEN FINAL (20%-60%): en la fecha indicada del convocatoria ordinaria, se realizará el examen final. En este examen:
 - Los alumnos que hayan aprobado el parcial del bloque I y del bloque II: solo tendrán que examinarse de la materia del bloque III --> este examen valdrá el 20%.
 - Los alumnos que hayan suspendido alguno de los parciales, podrán recuperarlo en el examen final, además de examinarse del bloque III --> este examen valdrá 40% (si tiene que examinarse del bloque I o II además del bloque III) o valdrá un 60% (si tiene que examinarse de todos los bloques).

La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes.

Para superar la asignatura en evaluación ordinaria, es necesario que el alumno supere todos los exámenes parciales con al menos un 5 sobre 10 y presente todas las actividades de evaluación continua, llegando al menos a un 4 para poder hacer media.

* El programa con el que se trabaja la parte practica durante toda asignatura, tendrá un valor añadido sobre la nota final de curso de hasta +0.5 puntos*

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno/a que tenga que presentarse a la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota de las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado en convocatoria ordinaria.

La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere todas las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

Examen final: el alumno tendrá que **recuperar** aquellas partes que no haya aprobado durante la evaluación ordinaria:

- Si se presenta al bloque I, II y III el examen final supondrá el 60% de la nota final
- Si tiene que presentarse a 2 bloques: 40% de la nota final
- Si tiene que presentarse a 1 bloque: 20% de la nota final

Exámenes de los bloques I, II y III aprobados, pero alguna(s) actividad(es) de evaluación continua con menos de un 4: deberá presentar un trabajo de cada una de las actividades suspendas para poder hacer la media y optar al 40% de la nota. El resto de notas de las actividades aprobadas, se guardan.

Si el alumno no tiene todos los bloques aprobados y tampoco todas las actividades de evaluación continua con al menos un 4, en la convocatoria extraordinaria deberá realizar el examen del bloque o bloques correspondientes y entregar el/los trabajos de las actividades suspendas.

NOTAS COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

**La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.*

**Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.*

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	60 %	0 %	40 %	0 %