

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2026/2027

Identificación y características de la asignatura					
Código	502237				
Denominación (español)	Catering y restauración				
Denominación (inglés)	Catering and Foodservice				
Titulaciones	Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Optativas				
Materia	Catering y restauración				
Carácter	Optativa	ECTS	6	Semestre	Segundo (8º)
Profesorado					
Nombre		Despacho		Correo-e	
Alicia Rodríguez Jiménez		D710 Edificio Valle del Jerte		aliciarj@unex.es	
María de Guía Córdoba Ramos		D705 Edificio Valle del Jerte		mdeguia@unex.es	
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología.				
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos				
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Alicia Rodríguez Jiménez				
Competencias					
Competencias básicas					

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

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

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

CG2 - En el ámbito de la seguridad alimentaria adquirir conocimientos para evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase; identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos y establecer mecanismos de trazabilidad.

CG6 - En el ámbito de la restauración colectiva saber gestionar servicios de restauración colectiva; proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados; proporcionar la formación adecuada al personal implicado.

CG8 - En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica ser capaces de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.

Competencias Transversales

CT1 - Dominio de las TIC a nivel básico.

CT2 - Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.

CT4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

CT5 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

CT6 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

CT7 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

CT8 - Capacidad de trabajo en equipo.

CT9 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.

Competencias Específicas

CECTA2: Conocer y comprender los fundamentos básicos y los procesos tecnológicos adecuados para la producción, envasado y conservación de alimentos.

CECSA2: Conocer y evaluar los peligros higiénico-sanitarios y toxicológicos en los alimentos y sus efectos sobre la salud del consumidor.

CECSA3: Promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de las materias primas al consumo.

CECGA2: Capacidad para implantar y gestionar sistemas de calidad aplicados a los procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva.

CECNS3: Evaluar el estado nutricional individual y de las colectividades, diseñar e interpretar encuestas alimentarias

Contenidos

Descripción general del contenido*

Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria en la restauración colectiva. Instalaciones y diseño de las mismas. Equipos, utensilios y maquinaria auxiliar. Su funcionamiento. Materias primas, características de composición y atributos de calidad. Procesos de tecnológicos. Elaboración de menús y dietas para colectividades. Viabilidad económica de industrias de catering. Legislación y normativa aplicable a industrias de restauración colectiva.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS



Temario de la asignatura

BLOQUE 1: FUNDAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS

Denominación del tema 1: **INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DEL CATERING.**

Contenidos del tema 1: El sector de la restauración en España: importancia económica y tendencias. Conceptos de Horeca y Foodservice. Tipología de establecimientos: restauración comercial y restauración social/institucional. Nuevas fórmulas: Fast-casual, Slow Food, Bistro.

Denominación del tema 2: **PERSONAL DE LAS INDUSTRIAS DE CATERING.**

Contenidos del tema 2: El Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería. Áreas funcionales y categorías profesionales. Funciones específicas en cocina, sala y servicios de catering. .

Denominación del tema 3: SEGURIDAD, SALUD E HIGIENE EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN Contenidos del tema 3: Prevención de riesgos laborales específicos en hostelería. Estándares de higiene personal y buenas prácticas de manipulación. Importancia de la formación como vector de seguridad alimentaria. Competencias adquiridas bloque 1: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CG8, CT2, CT6, CT7, CT9, CECSA2, CECSA3, CECGA2 Resultados del aprendizaje: 1, 4, 6
BLOQUE 2: GESTIÓN DEL PERSONAL Y CLASIFICACIÓN PROFESIONAL
Denominación del tema 4: PLANIFICACIÓN, DISEÑO E HIGIENE DE INSTALACIONES. Contenidos del tema 4: Diseño de cocinas industriales: el concepto de "marcha hacia adelante" (flujo unidireccional). Zonificación: recepción, almacenamiento, preparación, cocina caliente y lavado. Requisitos constructivos e higiénicos de los locales. Ciclos de mantenimiento y limpieza de plantas.
Denominación del tema 5: EQUIPAMIENTO, MAQUINARIA Y UTENSILIOS. Contenidos del tema 5: Características de los materiales de construcción de equipos. Generadores de calor. Generadores de frío. Maquinaria auxiliar y de lavado. Utensilios y batería de cocina: materiales y usos.
Denominación del tema 6: LEGISLACIÓN, GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS DEL CATERING. Contenidos del tema 6: Normativa aplicable a industrias de restauración colectiva. Sistemas de gestión de la calidad. Introducción a protocolos específicos (ISO 22000, BRC, IFS) aplicados al catering. Competencias adquiridas bloque 2: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CG6, CG8, CT2, CT6, CT7, CT9, CECSA2, CECSA3, CECGA2 Resultados del aprendizaje: 1,4,5,6
BLOQUE 3: GESTIÓN OPERATIVA Y TECNOLOGÍA CULINARIA
Denominación del tema 7: PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DEL MENÚ. Contenidos del tema 7: El menú como herramienta de producción. Tipos de menús. Principios de confección: equilibrio nutricional, capacidad del personal, medios técnicos, costes y estacionalidad.
Denominación del tema 8: GESTIÓN DE COMPRAS, ALMACENAMIENTO, Y CONTROL DE ALIMENTOS. Contenidos del tema 8: El proceso de aprovisionamiento: homologación de proveedores. Cálculo de cantidades y control de raciones. Principios del buen almacenamiento: organización de almacenes secos y cámaras frías. Rotación de existencias e inventarios.
Denominación del tema 9: TECNOLOGÍA DE LA CONSERVACIÓN: LÍNEA FRÍA Y SISTEMAS AVANZADOS. Contenidos del Tema 9: Efecto de las técnicas de conservación sobre la calidad organoléptica. Sistemas de cocinado-refrigeración (<i>Cook-Chill</i>): <i>Sous-vide</i>, <i>Cap Kold</i>, <i>Nacka/Delphin</i>. Sistemas de cocinado-congelación. Envasado en atmósfera modificada (MAP) y vacío.
Denominación del tema 10: PROCESOS CULINARIOS Y MANTENIMIENTO TÉRMICO. Contenidos del tema 10: Mecanismos de transferencia de calor (convección, conducción, radiación). Métodos de cocinado. Técnicas para el mantenimiento de alimentos en caliente.

Competencias adquiridas bloque 3: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CG6, CG8, CT2, CT6, CT7, CT9, CECSA2, CECSA3, CECGA2, CECTA2 Resultados del aprendizaje: 1,2,3,4,6
PROGRAMA PRÁCTICO Competencias adquiridas programa práctico: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CG6, CG8, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9 Resultados del aprendizaje: 1, 2, 3, 5, 6.
Práctica 1. Visita a una industria de catering. Contenidos: Se llevarán a los alumnos a visitar una industria de Catering para comprobar <i>in situ</i> cómo son y las posibles deficiencias y mejoras. Implantación de un sistema APPCC en una industria de catering.
Práctica 2. Evaluación de un menú saludable. Contenidos: Planificación y evaluación de un menú saludable teniendo en cuenta las variables que influyen en su elección para la elaboración de un menú nutricionalmente equilibrado elaborado durante el seminario de la asignatura (para 15-20 comensales).
Práctica 3: Compra y almacenamiento de los ingredientes para la elaboración de un menú saludable. Contenidos: Compra y adquisición de los ingredientes para la elaboración de un menú saludable. Control de raciones de compra. Métodos de compra. Almacenamiento de los ingredientes y materias primas antes de la elaboración del menú.
Práctica 4: Tecnología de la línea fría (<i>Cook-Chill</i>). Contenidos: Aplicación de procesos de cocinado en horno. Uso del abatidor de temperatura para el control del enfriamiento rápido. Técnicas de regeneración térmica. Monitorización de curvas de temperatura y gestión de puntos de control crítico (PCC) para garantizar la seguridad alimentaria.
Práctica 5. Práctica en las instalaciones de una Escuela de Hostelería. Contenidos: Elaboración de un menú completo en instalaciones que simulan cocinas industriales. Se utilizarán técnicas culinarias, formas de conservación de alimentos, Catering, equipos, etc. que se utilizan de forma habitual en la industria del catering.
ACTIVIDADES DE SEMINARIO Competencias adquiridas programa práctico: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CG6, CG8, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9 Resultados del aprendizaje: 1, 2, 3, 5, 6.
Denominación del seminario 1: Diseño de un menú saludable de una semana para un tipo de catering específico Contenido de la actividad: los alumnos tendrán que diseñar un menú saludable de un día aplicando los conocimientos teóricos y prácticos aprendidos en la asignatura. En un documento PowerPoint deberán hacer una presentación donde deben describir el contenido calórico total del menú saludable, así como la distribución de los principios inmediatos y las del perfil lipídico de las comidas del menú, así como se debe incluir las técnicas de cocción empleadas, el tipo de establecimiento y población al que va dirigido, los equipos y utensilios utilizados. El menú seleccionado será elaborado en las instalaciones de una Escuela de Hostelería de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Tipo y lugar: Seminario (L-77, A-25, A32) Material e instrumental a utilizar: Ordenadores, acceso a la web y programas de nutrición que permitan conocer el perfil dietético del menú elaborado.

Denominación del seminario 2: Valoración de menús de distintos tipos de restaurantes/colectividades

Contenido de la actividad: los alumnos tendrán que valorar la idoneidad de distintos menús en función del tipo de establecimiento y población a los que va dirigido. Se realizará una valoración cualitativa y cuantitativa del menú y se propondrá propuestas de mejora en caso de que el menú no sea considerado saludable.

Tipo y lugar: Seminario (L-77, A-25, A32)

Material e instrumental a utilizar: Ordenadores, acceso a la web y programas de nutrición que permiten la valoración de distintos menús.

Actividades formativas*

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	7,5	2					1	4,5
2	6	2						4
3	11,5	3						8,5
4	11,5	3					0,5	8
5	14	3						11
6	6	1						5
7	6	1						5
8	7,5	1					1,5	5
9	9,5	1					1,5	7
10	6,5	1,5						5
Campo-laboratorio								
1	6			3				3
2	6			3				3
3	6			3				3
4	6			3				3
5	8			4				4
Seminarios								
1	22					10		8
2	8					6		6
Evaluación	2	2						
TOTAL	150	20,5		16		16	4,5	93

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes)

O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes

1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos
2. Desarrollo de problemas
3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo
4. Casos prácticos
6. Desarrollo y presentación de seminarios
7. Uso del aula virtual
8. Prácticas en aula de informática
9. Estudio de la materia
10. Búsqueda y manejo de bibliografía científica
11. Realización de exámenes

Resultados de aprendizaje

1. Conocer las instalaciones y equipos disponibles para los servicios de restauración colectiva.
2. Conocer los procesos tecnológicos más comunes en la restauración.
3. Saber elaborar menús y dietas para colectividades.
4. Tener conocimiento de estrategias de comercialización, así conocer la gestión económica de estas industrias.
5. Conocer la normativa aplicable.
6. Adquirir una visión global de los aspectos más relevantes de calidad para la adecuada gestión de las industrias de restauración.

Sistemas de evaluación

SISTEMA DE EVALUACIÓN CONTINUO

Se evaluarán:

- *Conocimientos prácticos*

El aprendizaje de la parte práctica de la asignatura se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones prácticas y su participación en las mismas. Asimismo, se evaluará su aprovechamiento mediante la realización de un examen de prácticas mediante la resolución de preguntas cortas relacionadas con las prácticas realizadas (fundamentos, procedimiento de realización, etc.) y/o mediante la elaboración de un cuaderno de prácticas. Esta parte será obligatoria para superar la asignatura. Para aprobar esta parte es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos. Estas actividades supondrán un **7,5% de la calificación final de la asignatura**.

- Seminarios

Los seminarios se evaluarán mediante la realización de trabajos monográficos que se expondrán a lo largo del curso en grupo grande. Se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones y su participación en las mismas. Esta parte será obligatoria para superar la asignatura. Para aprobar esta parte es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en cada una de las partes. Estas actividades supondrán un **22,5% de la calificación final de la asignatura**.

- *Conocimientos teóricos*

Se evaluará de forma continua mediante la resolución de cuestiones mediante cuestionarios online y preguntas cortas en clase teniendo en cuenta la asistencia a clase, participación en las clases, participación en el aula virtual, etc. que suponen un **10% de la calificación final de la asignatura**. Además, los conocimientos teóricos se evaluarán mediante un examen final que puede constar de preguntas tipo test y cortas, o de preguntas orales. Para aprobar la parte teórica es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en este examen. Los conocimientos teóricos supondrán un **60% de la calificación final de la asignatura**.

Cada parte representará un porcentaje de la nota final:

- Conocimientos teóricos (examen final): 60 %
- Asistencia a clase, participación en clase y en campus virtual, resolución de cuestiones y preguntas cortas en clase: 10%
- Seminarios elaboración y presentación: 22,5 %
- Trabajo de laboratorio: asistencia y conocimientos: 7,5 %

Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tablones correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa aprobada por la Junta de Gobierno y publicada por RESOLUCIÓN de 26 de octubre de 2020, DOE nº 212 de 3 de noviembre de 2020.

EVALUACIÓN ÚNICA

1. Para optar a este sistema de evaluación el estudiante deberá rellenar, firmar y entregar el impreso de solicitud que se encuentra disponible en AVUEx de la asignatura en el apartado correspondiente durante el periodo establecido según la normativa vigente.

2. Habrá un examen correspondiente a los temas teóricos, a los contenidos prácticos y de la parte de seminarios, ambas pruebas podrán ser oral o escrita, en cuyo caso seguirán los mismos criterios de superación de cada parte que para la evaluación continua.

3. Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en los exámenes de los contenidos teóricos (cuya puntuación será el 60% de la nota final), contenidos de seminarios (cuya puntuación será el 25% de la nota final), así como las prácticas (15% de la nota final).

Cada parte representará un porcentaje de la nota final:

- Conocimientos teóricos 60%
- Seminarios: elaboración y presentación 25%
- Trabajo de laboratorio: asistencia y conocimientos 15%

Bibliografía (básica y complementaria)

Bibliografía Básica

Lara Muñoz, P. y Olaya Abad, J. (2016). Cocina y Restauración. Volumen I: Cocina. Ed. Síntesis S.A.

Kinton, R. y Ceserani, V. (1995) Teoría del Catering. Ed. Acribia S.A.

Tricket, J. (1986) The Prevention of Food poisoning. Stanley Thornes (Publishers) Ltd.

Dudley, S.R. (1988) Master in catering science. Macmillan Education LTD. London.

Castro, J.J.; Sancho, J. y Bota, E. (1996) Autodiagnóstico de la calidad higiénica en las instalaciones agroalimentarias. Ediciones Mundi-prensa. Madrid.

Coenders, A. (1996) Química culinaria. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

Johns, N. (1999) Higiene de los Alimentos. Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

Bibliografía Complementaria

López, J.L. (1999). Calidad Alimentaria: riesgos y controles en la agroindustria. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. Estos contenidos podrán ir en formato Power point, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Además, pueden apoyarse en videotutoriales de estos. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en las plataformas AVUEX y TEAMS. Además, se utilizará la plataforma ZOOM para clases online en directo. Por lo que será necesario explicar brevemente su uso y su modo de darse de alta en las primeras semanas de clase.

En aquellos casos en que sea posible se analizarán supuestos prácticos o noticias relevantes que vayan apareciendo y que permitan una mayor aplicabilidad del tema.

Además, se les proporcionará artículos científicos relacionados con cada uno de los temas para contrastar estudios científicos con los contenidos vistos en clase y/o en prácticas.

Aula virtual de la asignatura en el campus virtual de la UEx.

(<http://campusvirtual.unex.es/portal/>)