

Restauración colectiva y social/ Collective and Social Catering

Número total de créditos ECTS		6
Tipología		Obligatoria
Organización temporal		Curso 3; Semestre 6
Modalidad		Presencial y Virtual
Idioma		Castellano e Inglés
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> Planificación de servicios de alimentación en hospitales, escuelas, empresas y residencias. Elaboración de menús equilibrados y adaptados a diferentes poblaciones. Gestión de la calidad en servicios de restauración colectiva. Implementación de medidas de seguridad alimentaria. Promoción de hábitos alimentarios saludables en entornos colectivos. Evaluación de estrategias de higiene y seguridad en servicios de alimentación. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Planning of food services in hospitals, schools, businesses, and residential facilities. Creation of balanced menus tailored to different populations. Quality management in collective catering services. Implementation of food safety measures. Promotion of healthy eating habits in collective settings. Evaluation of hygiene and safety strategies in food services. 	
Resultados de aprendizaje TÍTULO	Conocimientos y contenidos	<p>CC08 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. / Know the Spanish health system and the basic aspects related to the management of health services, mainly those related to nutritional aspects. ORDEN CIN 730/2009</p> <p>CC20 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación. / Know hospital organization and the different phases of the food service. ORDEN CIN 730/2009</p>
	Habilidades y destrezas	<p>HD01 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. / Acquire teamwork skills as a unit in which professionals and other personnel related to the diagnostic evaluation and treatment of dietetics and nutrition are structured in a uni-, multi-, and interdisciplinary manner. ORDEN CIN 730/2009</p>
	Competencias	<p>CP02 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. / Participate in the design, organization, and management of different food services. ORDEN CIN 730/2009</p>
Resultados de aprendizaje ASIGNATURA		
<ul style="list-style-type: none"> Planificar servicios de alimentación en hospitales, escuelas, empresas y residencias. Diseñar menús equilibrados y adaptados a las necesidades de diferentes poblaciones. Aplicar medidas de control de calidad y seguridad alimentaria en servicios de restauración colectiva. Evaluar la efectividad de las estrategias de higiene y seguridad en estos entornos. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Plan food services in hospitals, schools, businesses, and residential facilities. Design balanced menus tailored to the needs of different populations. Implement quality control and food safety measures in collective catering services. Evaluate the effectiveness of hygiene and safety strategies in these environments. 		

Modalidad Presencial	Actividades formativas		Horas totales	
	Clases Expositivas		26	
	Seminarios		2	
	Clases prácticas		20	
	Prácticas de laboratorio		10	
	Tutorías		12	
	Trabajo autónomo		76	
	Prueba de evaluación final		4	
	Total		150	
	Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación Final: prueba o examen presencial		50	50
	Resolución de problemas		10	30
	Estudio de casos - Proyectos		10	30
	Otras actividades de evaluación continua		0	10
Total		70	120	

Modalidad Virtual	Actividades formativas		Horas totales	
	Clases Expositivas Síncronas		8	
	Seminarios síncronos		2	
	Clases prácticas Síncronas		5	
	Prácticas de Laboratorio presenciales		0	
	Prácticas de Laboratorio virtuales		10	
	Actividades Dirigidas Asíncronas		30	
	Tutorías		12	
	Trabajo autónomo		78	
	Examen y Seguimiento		5	
	Total		150	
	Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación Final: prueba o examen		50	50
	Resolución de problemas		10	30
Estudio de casos - Proyectos		10	30	
Otras actividades de evaluación continua		0	10	
Total		70	120	