

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39322 - RESTAURACIÓ COLECTIVA

Informació general

- Curs acadèmic 2026/27
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Obligatoria
- Curs: Tercer
- Trimestre: Segon
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - Inés Navarro Blanch [<inavarrol@tecnocampus.cat>](mailto:inavarrol@tecnocampus.cat)
 - Alicia Costa Izurdiaga [<acostaz@tecnocampus.cat>](mailto:acostaz@tecnocampus.cat)
 - Jordi Quintana Prat [<jquintanar@tecnocampus.cat>](mailto:jquintanar@tecnocampus.cat)
 - María Díez Hernández [<mdieze@tecnocampus.cat>](mailto:mdieze@tecnocampus.cat)
 - Mireia Arús Figa [<marus@tecnocampus.cat>](mailto:marus@tecnocampus.cat)

Llengües de docència

- Català

Les classes presencials orals s'impartiran en català. Hi ha documents amb llengua castellana i anglesa, així com materials audiovisuals amb castellà i anglès.

Presentació de l'assignatura

L'assignatura de restauració col·lectiva pertany al mòdul 5 de salut pública i nutrició comunitària. L'assignatura de **Restauració Col·lectiva** proporciona als estudiants els coneixements i competències necessàries per intervenir en l'àmbit de la nutrició aplicada als serveis d'alimentació col·lectiva. Es fa especial èmfasi en l'anàlisi i gestió dels diferents tipus d'establiments i serveis, tenint en compte les seves particularitats i la diversitat dels col·lectius als quals s'adrecen. **Estudi de les característiques dels establiments de Restauració Col·lectiva, tipus de cuines i l'aplicació de mesures d'higiene i sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crítics. Elaboració de menús per a col·lectivitats.** L'assignatura inclou també continguts relacionats amb la planificació, la qualitat nutricional dels àpats, la sostenibilitat i l'economia de les preparacions. A través d'un enfocament teòric i pràctic, es fomenta una visió integral i responsable de l'alimentació en entorns col·lectius, com ara escoles, hospitals, empreses o centres sociosanitaris.

L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiam que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.

Competències/Resultats d'aprenentatge

Específica

- RAE8- Definirà els aspectes bàsics del sistema sanitari espanyol relacionats amb la gestió dels serveis de salut, fonamentalment els que estiguin relacionats amb aspectes nutricionals
- RAE42- Serà capaç de participar en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- RAE47. Identificarà i problematitzarà els biaixos, estereotips i rols de gènere en la seva disciplina i en l'exercici de la seva professió.

No definides

Continguts

Tema 1. Introducció a la Restauració Col·lectiva

Introducció a la Restauració Col·lectiva: definicions i conceptes

Rols professionals dels dietistes-nutricionistes en el sector de les col·lectivitats

Tema 2. La cuina d'ensamblatge: quarta i cinquena gamma

Què són, què aporten, on les trobem i implicació per part del cuiner i del dietista-nutricionista.

Tema 3. Dietes en restauració col·lectiva

Característiques de l'alimentació en diferents col·lectivitats. Planificació de menús

Dietes terapèutiques. Dietes amb modificació de textura

Planificació i condicions generals de les instal·lacions, locals i equipaments de restauració col·lectiva

Tema 4. Instal·lacions

Típus de Cuina: sistemes de gestió, producció i distribució, característiques tècniques

Recepció de mercaderies i emmagatzemament

Preparació, cocció i acabament de l'elaboració dels aliments

Zones de rentat i de residus

Tema 5. Personal en restauració col·lectiva

Manipuladors d'aliments

Tema 6. Higiene i seguretat alimentària

Implantació del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) en restauració col·lectiva

Tema 7. Gestió dels serveis de restauració col·lectiva

Eines de gestió del sector de la restauració col·lectiva

Sistemes de controls i certificacions ISO'S , AMED, PREME

Tema 8. Normatives aplicades a col·lectivitats

Premises i normatives en el sector de la restauració col·lectiva:

Les normatives actuals,

Els ODS

Llei de sostenibilitat i malbaratament alimentari

Llei d'alimentació a Catalunya 2025-2030

Seminaris 1, 2, 3 i 4. S'hi abordaran temes com les dietes en el sector de la restauració col·lectiva ja quan entrem en el sector sanitari, i l'alimentació en el sector de la restauració col·lectiva quan parlem de menús escolars, o restauració comercial. Així com l'especificitat de la restauració col·lectiva en geriatrica.

Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 12 - Consum i producció responsables
- 05 - Igualtat de gènere
- 03 - Salut i benestar

Activitats i Sistema d'avaluació

El sistema d'avaluació de les competències i els resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura contempla diferents activitats d'avaluació de la Matèria 5 - Salut Pública i Nutrició Comunitària:

Avaluació de l'activitat presencial

CODI	SISTEMA D'AVALUACIÓ	PONDERACIÓ MÍNIMA	PONDERACIÓ MÀXIMA
EP1	Examen presencial parcial i/o final de l'assignatura. Qüestionaris de veritable, fals, d'opció múltiple, emparellament d'elements, respostes curtes o desenvolupament.	20%	40%
EP2	Exposicions orals, individuals i/o grupals	15%	60%

CODI	SISTEMA D'AVUACIÓ	PONDERACIÓ MÍNIMA	PONDERACIÓ MÀXIMA
EP3	Presentació de memòria escrita, parcial i/o final, de treballs individuals o grupals, avaluant l'adequació al tema proposat, metodologia, resultats, bibliografia i conclusions	15%	60%

Avaluació de l'activitat virtual

CODI	SISTEMA D'AVUACIÓ	PONDERACIÓ MÍNIMA	PONDERACIÓ MÀXIMA
EV1	Examen a través del e-Campus, parcial y/o final. Qüestionaris de veritable o fals, d'opció múltiple, emparellament d'elements, respostes curtes o de desenvolupament.	5%	15%
EV3	Us adequat del campus virtual i les TIC aplicades a la seva matèria (assistència a classes síncrones, visualització de material audiovisual, participació en fòrums de debat, resolució de qüestionaris online). Participació en les activitats i/o debats plantejats a l'e-Campus.	10%	25%

Activitats avaluadores

Seminaris 1, 2, 3 i 4
Treball en grup i exposició oral
Qüestionaris virtuals d'autoavaluació
Qüestionaris d'avaluació associats a una lectura, material audiovisual o podcast

S'utilitza un sistema de qualificació quantitativa (de 0 a 10) i qualitativa (suspens, aprovat, notable, excel·lent, matrícula d'honor) segons RD 1125/2003. Perquè la nota de l'examen faci mitjana amb la resta de notes obtingudes durant el transcurs de l'assignatura serà necessari obtenir una nota igual o superior a 5 punts sobre un total de 10 punts.

Segons normativa UPF, l'alumnat que té opció a realitzar la recuperació de l'assignatura és aquell que hagi obtingut una qualificació de "suspens". En cas de no superar l'assignatura, l'única part susceptible de recuperació és l'examen, amb un examen extraordinari (recuperació) dins del mateix curs acadèmic.

El sistema d'avaluació i el període de recuperació es detalla en el Pla d'Aprenentatge disponible a l'aula virtual a l'inici de l'assignatura.

Qualsevol forma de frau acadèmic serà sancionada d'acord amb la normativa d'avaluació del centre. En cas que es detectin indicis de frau, inclòs l'ús indegut d'eines d'intel·ligència artificial generativa, el professorat de l'assignatura podrà convocar l'estudiantat a una entrevista individual amb l'objectiu de verificar-ne l'autoria.

L'ús de la intel·ligència artificial (IA) en aquesta assignatura es troba regulat al Pla d'Aprenentatge. Cal consultar-lo per conèixer les condicions específiques d'ús.

Bibliografia i Recursos

- Matas, E, Vila, M. Restauración Colectiva. APPCC. Manual del usuario. Barcelona; Elsevier; 2002.
- Montés E., Lloret I., López MA. Diseño y Gestión de Cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la Restauración. Ediciones Díaz de Santos; 2005.
- Sala, Yolanda, Montañés, J. Restauración Colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Barcelona: Masson; 1999.