

GUÍA DOCENTE

COMPLEMENTOS PARA LA FORMACIÓN DISCIPLINAR I: RESTAURACIÓN Y DIETÉTICA

MÁSTER U. EN PROF. EDUC. SECUND. BACH., FP E IDIOMAS (HOSTELERÍA Y TURISMO)

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 24-06-2026

I.-Identificación de la Asignatura

Tipo	OBLIGATORIA
Período de impartición	1 curso, 2S semestre
Nº de créditos	3
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación

La competencia general de los responsables de las empresas de restauración comercial y/o de colectividades consiste en dirigir, planificar, organizar, supervisar y evaluar procesos y / o procedimientos de trabajo en la producción y el servicio de comida y bebida según el tipo de establecimiento, diseñando la oferta gastronómica, determinando recursos materiales, humanos , económicos entre otros, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio o distribución de los productos, cumpliendo los objetivos económicos y siguiendo los protocolos de calidad establecidos, actuando según normas de seguridad e higiene de los alimentos , prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Por todo, exponemos los temas de esta asignatura como herramientas clave necesarias para el logro tanto profesional como personal de los futuros gestores, administradores o trabajadores en este sector.

III.-Resultados de Aprendizaje



- CG01. Integrar los contenidos curriculares de las materias relativas a la especialización docente correspondiente en las respectivas programaciones didácticas. Emplear el cuerpo de conocimientos didácticos en torno a los procesos de enseñanza y aprendizaje respectivos para mejorar la calidad docente.
- CG02. Planificar, desarrollar y evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias de las respectivas enseñanzas, atendiendo al nivel y formación previa de los estudiantes, así como a la orientación de estos, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.
- CG05. Diseñar y desarrollar espacios de aprendizaje con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores, la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres, la formación ciudadana y el respeto de los derechos humanos.
- CG06. Dominar estrategias para estimular el esfuerzo del estudiante y promover su capacidad para aprender por sí mismo y con otros. Poder desarrollar habilidades de pensamiento y de decisión que faciliten la autonomía, la confianza y la iniciativa personal.
- CE12. Dominar la historia y los desarrollos recientes de las materias y sus perspectivas para poder transmitir una visión diacrónica y dinámica de las mismas.
- CE13. Manejar los contextos y situaciones en que se usan o aplican los diversos contenidos curriculares. Específicamente, en formación profesional, conocer la evolución del mundo laboral, la interacción entre la sociedad, el trabajo y la calidad de vida, así como la necesidad de adquirir la formación adecuada para la adaptación a los cambios y transformaciones que puedan requerir las profesiones. En el caso de la orientación psicopedagógica y profesional, conocer los procesos y recursos para la prevención de problemas de aprendizaje y convivencia, los procesos de evaluación y de orientación académica y profesional.
- CE14. Manejar y actualizarse en relación con los desarrollos teórico-prácticos de la enseñanza y el aprendizaje de las materias correspondientes.
- CE15. Transformar los currículos en programas de actividades y de trabajo.
- CE16. Implementar criterios de selección y elaboración de materiales educativos.
- CONESP229. Empresas de restauración. Normativa de aplicación. Protocolos de actuación
- CONESP230. Ofertas gastronómicas.
- CONESP231. Control del aprovisionamiento de las materias primas.
- CONESP232. Gestión de la producción culinaria.
- CONESP233. Los costes en empresas de restauración.
- CONESP234. Dirección de servicios y gestión de eventos.
- CONESP235. Alimentación equilibrada, dietoterapia y calidad seguridad e higiene alimentaria.
- CONESP236. Evolución y tendencias del sector profesional de la restauración y la Dietética.
- CONESP237. Aplicación de tecnologías en el sector de la restauración.
- HAB12. Capacidad de aplicar técnicas que fomenten la empatía dentro del aula y entre los miembros de la comunidad educativa
- HAB17. Capacidad de resolución de problemas relativos al contenido de la materia a impartir.
- HAB1. Capacidad para observar, analizar y valorar el entorno educativo en el que imparte la docencia.
- HAB7. Habilidad para desarrollar un espíritu emprendedor, que permita al docente gestionar su libertad de cátedra mediante la toma de decisiones que se soporten en la autonomía individual, así como en el trabajo grupal que desarrolle en un determinado centro.
- HAB20. Capacidad para desarrollar técnicas de escucha activa que le permitan conocer y entender mejor las instrucciones, requerimientos, valoraciones o sugerencias que reciba por parte de los diversos miembros de la comunidad educativa.

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.

IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

Temario:

Tema 1. Empresas de restauración. Clasificación de las empresas de restauración. Normativa de aplicación. Protocolos de actuación

Tema 2. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

Tema 3. Ofertas gastronómicas

Tema 4. Control de aprovisionamiento de las materias primas

Tema 5. Gestión de la producción culinaria

Tema 6. Los costes en empresas de restauración

Tema 7 Dirección de servicios y gestión de eventos

Tema 8. Alimentación equilibrada, dietoterapia y calidad seguridad e higiene alimentaria

Tema 9. Evolución y tendencias del sector profesional de la restauración y la dietética

Tema 10. Aplicación de tecnologías en el sector de la restauración

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Asistencia a clases teóricas	Clases teóricas: Permiten la adquisición de conocimientos teóricos de todos los contenidos de la asignatura posibilitando la adquisición de competencias específicas.
Otras actividades	Seminarios: Permiten el debate, la discusión, la argumentación e intercambio de opiniones entre los participantes en seminarios, jornadas, talleres, etc. complementando los conocimientos adquiridos en la asignatura y el desarrollo de determinadas competencias genéricas y específicas.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Resolución de problemas y casos prácticos: Plantean problemas, ejercicios de reconocimiento, casos, lecturas, vídeos, etc. para que el alumno intente analizarlos y/o resolverlos de forma individual o grupal empleando los conocimientos adquiridos en las clases teóricas y prácticas posibilitando la adquisición de competencias específicas. Algunas de las actividades se podrían resolver posteriormente fuera el aula. Además, facilita la adquisición de competencias generales.
Presentaciones orales	Charlas, conferencias, mesas redondas, proyecciones, exposiciones, etc.: asistencia a eventos de esta naturaleza que por su categoría cultural o educativa el profesor considera relevantes.



Lecturas	Trabajo Individual: Permiten el desarrollo, de forma individual, a) de una memoria escrita sobre un tema y/o b) actividad relacionada con los contenidos de la asignatura sobre el planteamiento de un ejercicio o problema o en relación con cualquier otra Actividad Formativa desarrollada en una asignatura conforme a las directrices del profesor o la normativa de la universidad. Facilita la adquisición de competencias generales y específicas.
Trabajos colectivos	Trabajo en grupo: Permiten el desarrollo, de forma colectiva, a) de una memoria escrita sobre un tema y/o b) actividad relacionada con los contenidos de la asignatura planteado en el contexto de un trabajo en grupo sobre el planteamiento de un ejercicio o problema o en relación con cualquier otra Actividad Formativa desarrollada en una asignatura y conforme a las directrices del profesor. Facilita la adquisición de competencias generales y específicas.
Tutorías académicas	Tutoría presencial y/u online: Permiten el desarrollo, intercambio de ideas y resolución de dudas con el profesor correspondiente sobre los contenidos teórico-prácticos de cada asignatura y sobre la realización de actividades individuales y en grupo. También incluye el desarrollo y resolución de dudas con el director de Trabajo Fin de Grado, el tutor en la empresa y/o tutor académico correspondiente sobre el desarrollo del Trabajo Fin de Grado y las prácticas en una empresa, organismo o institución. Facilita la adquisición de competencias generales y específicas.
Lecturas	Análisis de documentos: lectura y análisis de artículos, textos, bibliografía, bibliometría, dibujos, imágenes, gráficos, etc. cabe incluir aquí el análisis de textos en inglés u otros idiomas.
Realización de pruebas	Actividades de evaluación: pruebas escritas u orales, con carácter individual o de grupo, indicadoras de los conocimientos adquiridos. Se incluyen aquí actividades presenciales de evaluación formativa y sumativa.
Lecturas	Trabajo autónomo del estudiante: Comprende todas las actividades de carácter no presencial que pueda desarrollar el estudiante, además de las especificadas anteriormente



V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)	
Clases teóricas	10
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	10
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	2
Realización de pruebas	2
Tutorías académicas	2
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	4
Preparación de clases teóricas	10
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	10
Preparación de pruebas	25
Total de horas de trabajo del alumnado	75

VI.-Metodología y plan de trabajo		
Tipo	Periodo	Contenido
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 8	Clase magistral de los contenidos del temario.con documentos (libros, vídeos, estudio de casos, normativa aplicable, entre otros) de apoyo en el aula virtual. Entrega de cuestionarios para resolver de cada tema para realizar y entrega en el aula virtual de forma semanal.
Prácticas	Semana 3 a Semana 9	Presentación de los trabajos individuales o en grupo por parte de los alumnos al resto del grupo de las actividades planteadas y entregadas con anterioridad en el aula virtual. Realización y resolución de ejercicios o de casos
Pruebas	Semana 10 a Semana 10	Presentación de los trabajos individuales o en grupo por parte de los alumnos al resto del grupo de las actividades planteadas y entregadas con anterioridad en el aula virtual. Realización y resolución de ejercicios o de casos



VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

El sistema de evaluación estará formado por:

CONVOCATORIA ORDINARIA

1. S.E.1. Prueba escrita presencial (50%): Prueba de tipo test, preguntas cortas o desarrollo, ejercicios prácticos o problemas que permiten la verificación de la adquisición de contenidos y competencias por parte del profesor. Reevaluable
2. S.E.4. Presentación y/o defensa oral del trabajo individual o colectivo que el profesor proponga (20%). No reevaluable.
3. S.E. 5. Trabajo individual (20%). Trabajo individual propuesto. Reevaluable.
4. S. E.6. Trabajo colectivo (10%). Trabajo en grupo sobre un tema que propondrá el profesor. No reevaluable.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

1. S.E. 1. Prueba escrita presencial (50%): Prueba de tipo test, preguntas cortas o desarrollo, ejercicios prácticos o problemas que permiten la verificación de la adquisición de contenidos y competencias por parte del profesor. Reevaluable
2. S.E.4. Presentación y/o defensa oral del trabajo individual o colectivo que el profesor proponga (20%). No reevaluable. Se mantendrá la nota obtenida en la convocatoria ordinaria.
3. S.E. 5. Trabajo individual (20%). Trabajo individual propuesto. Reevaluable.
4. S. E. 6. Trabajo colectivo (10%). Trabajo en grupo sobre un tema que propondrá el profesor. No reevaluable. Se mantendrá la nota obtenida en la convocatoria ordinaria.

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.

Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.



VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.

VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

García Bermejo, Á. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. McGraw-Hill.
Montes, E., Lloret, I., y López, M. A. (2005). *Diseño y gestión de cocinas*. Díaz de Santos.
Pérez, N., y Civera, J. J. (2014). *Gestión, organización y planificación de la producción culinaria*. Síntesis.
Silestone Institute. (2013). *A 90 cm sobre el suelo: Arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento*. Silestone.

Bibliografía complementaria

Bouëtard, J., y Santos, J. J. (2009). *La línea fría completa: Organización de cocinas centrales*. Innovaconcept.
Cabrera, C. (2015). *El Celler de Can Roca: Generando valor en empresas de servicios*. Librooks.

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	TYFFANI MILAGROS SÁNCHEZ CABEZUDO RINA
Correo electrónico	tyffani.sanchez@urjc.es
Departamento	Derecho Privado
Campus de impartición	Fuenlabrada
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	Si
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0

