

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	051207 - Sistemes i Processos de Producció en Cuina		
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques	Curs	Primer
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	100 hores	Hores de treball autònom	50 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

L'assignatura de *Sistemes i processos de producció en cuina* pretén oferir la primera presa de contacte amb el món de la cuina. L'assignatura es desenvolupa exposant els seus continguts des d'una vessant teòrica que complementa una vessant eminentment pràctica, on l'alumne entrarà en contacte amb els ingredients i les tècniques bàsiques de manipulació dels ingredients culinaris.

Els coneixements a transmetre de l'assignatura es poden agrupar en 3 blocs. Un primer bloc per conèixer de la restauració com a tipologia de negoci, identificar els processos productius a nivell d'organització i reconèixer els diferents rols del personal en cadascuna de les parts. Un segon bloc on es descriurà les instal·lacions, equipaments, aparells, utensilis i maquinària vinculats als diferents espais i tipologia de producció. I finalment, dins del tercer bloc, l'alumne es formarà en els coneixement teòrics i pràctics necessaris per dur a terme les tècniques de preelaboració dels aliments i una introducció a les tècniques de cocció que es desenvoluparan en assignatures posteriors.

També hi haurà dos blocs transversals que estaran presents durant tota la assignatura. Per una part es treballarà la terminologia culinària bàsica i per l'altre, conèixer i aplicar les nocions bàsiques sobre higiene i seguretat alimentària en la pràctica culinària.

L'assignatura és fonamental per entendre i iniciar-se en la Tècnica culinària.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB2- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àrea d'estudi.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG4- Implementar, gestionar i avaluar sistemes de qualitat i de gestió mediambiental de prevenció de riscos.

CG6- Respondre a necessitats i expectatives dels clients.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE03- Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats.

CE04- Saber liderar el disseny de la creació d'un espai culinari, tenint en compte l'optimització de la producció i la normativa legal sanitària.

CE08- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

CE11- Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinaris.

CE24- Reconèixer i aplicar les principals operacions bàsiques dels processos industrials per garantir el control de processos i de productes destinats al consum humà.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Conèixer e identificar els diferents models empresarials en restauració comercial i col·lectiva, així com les instal·lacions, equipaments, maquinària i tecnologia adequada al tipus de producció corresponent.
- Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries apropiades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica.
- Executar les bones pràctiques relacionades amb la manipulació, control i distribució d'aliments.
- Conèixer i aplicar les tècniques i elaboracions més rellevants de la cuina tradicional catalana i espanyola.
- Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permeti dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Models empresarials en la restauració comercial i col·lectiva.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

2. Tipus i operacions de producció culinària associats als diferents models empresarials.
3. Zones de producció: recepció, magatzem, preparació, cocció, acabat, distribució, rentat i residus. Documentació bàsica per la gestió.
4. Instal·lacions, equipaments i maquinària vinculats als diferents tipus de producció. Normes per a seva correcta ubicació i ús.
5. Aparells i utensilis en la cuina professional.
6. Nocions bàsiques d'Higiene i Seguretat alimentària (a nivell de certificats de manipulador/a d'aliments).
7. Terminologia culinària bàsica.
8. Tècniques de preelaboració d'aliments.
9. Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions/ Elaboracions intermèdies.

METODOLOGIA

L'assignatura de *Sistemes i Processos de Producció en Cuina* és una matèria de caràcter teòric-pràctic que proporciona l'adquisició de les competències vinculades a aquesta matèria, donant als estudiants una visió general i bàsica del sector.

La metodologia d'aprenentatge combina sessions de caràcter més teòric a partir d'exposicions teòriques i la resolució d'exercicis pràctics, juntament amb sessions eminentment pràctiques, on es donaran les bases de preelaboració d'ingredients i que l'alumne haurà de complementar amb hores de treball autònom.

SISTEMA D'AVUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

	Continuada	Única
Activitat	Pes qualificació	Pe qualificació
PARTE TEÒRICA		
Examen final teòric	40%	40%
Treballs teòrics	20%	20%
PARTE PRÀCTICA		
Examen final pràctic	15%	40%*
Exàmens parcials pràctics	5%	-
Avaluació i execució pràctica	20%	-

*L'examen final pràctic d'avaluació única serà diferent al que es realitzen els alumnes d'avaluació continuada.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Comité Gastronómico Joël Robuchon (2004). *Larousse Gastronomique en español*. Barcelona, Spes Editorial.

Rabaso, R.; Aneiros, F. (1970). *El práctico. Resumen mundial de cocina y pastelería*. Buenos Aires, Santiago Rueda Editor.

McGee, Harold (2007). *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Barcelona, Mondadori.

Fundació Alícia y CETT (2011). *Aparatos y utensilios aplicados en la cocina profesional*. Barcelona, Fundació Alícia y CETT.

Arméndariz Sanz, José Luis (2013). *Procesos de preelaboración y conservación en cocina*. Madrid, Editorial Paraninfo.

Pérez, Núria y Civera, Juan José (2011). *Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina*. Madrid, Editorial Síntesis.

Àrea de Formació de Mercabarna (1997). *Manual de Carnicería. Nivel 1*. Barcelona, Mercabarna.