



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código- Asignatura	051207 - Sistemas y Procesos de Producción en Cocina		
Materia	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas	Curso	Primero
Tipos Asignatura	Obligatoria	Créditos	6 cr. ECTS
Horas presenciales	90 horas	Horas de trabajo Autónomo	60 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de *Sistemas y Procesos de Producción en Cocina* pretende ofrecer la primera toma de contacto con el mundo de la cocina. La asignatura se desarrolla exponiendo sus contenidos desde una vertiente teórica que complementa una vertiente eminentemente práctica, donde el alumno entrará en contacto con los ingredientes y las técnicas básicas de manipulación de los ingredientes culinarios.

Los conocimientos a transmitir de la asignatura se pueden agrupar en 3 bloques. Un primer bloque para conocer de la restauración como tipología de negocio, identificar los procesos productivos a nivel de organización y reconocer los diferentes roles del personal en cada una de las partes. Un segundo bloque en el que se describirán las instalaciones, equipamientos, aparatos, utensilios y maquinaria vinculados a los diferentes espacios y tipología de producción. Finalmente, dentro del tercer bloque, el alumno se formará en los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para llevar a cabo las técnicas de pre-elaboración de los alimentos y una introducción a las técnicas de cocción que se desarrollarán en asignaturas posteriores.

También habrá dos bloques transversales que estarán presentes durante toda la asignatura. Por una parte, trabajar la terminología culinaria básica y por el otro, conocer y aplicar las nociones básicas sobre higiene y seguridad alimentaria en la práctica culinaria.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

La asignatura es fundamental para entender e iniciarse en la técnica culinaria.

COMPETENCIAS BÁSICAS

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.

COMPETENCIAS GENERALES

CG4- Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos.

CG6- Responder a necesidades y expectativas de los clientes.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE03- Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos.

CE04- Saber liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de la producción y la normativa legal sanitaria.

CE08- Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CE11- Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios.

CE24- Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano.



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Conocer e identificar los distintos modelos empresariales en restauración comercial y colectiva, así como las instalaciones, equipamiento, maquinaria y tecnología adecuados al tipo de producción correspondiente.
- Desarrollar la capacidad de análisis que permite diseñar el proceso culinario siguiendo las fases de creación, ejecución y resultado final.
- Ejecutar las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, control y distribución de alimentos.
- Conocer y aplicar las diferentes técnicas culinarias apropiadas para la realización de las elaboraciones culinarias en función de los objetivos de la oferta gastronómica.
- Conocer y aplicar las técnicas y elaboraciones más relevantes de la cocina tradicional catalana y española.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Modelos empresariales en la restauración comercial y colectiva.
2. Tipos y operaciones de producción culinaria asociados a los diferentes modelos empresariales.
3. Zonas de producción: recepción, almacén, preparación, cocción, acabado, distribución, lavado y residuos. Documentación básica para la gestión.
4. Instalaciones, equipamientos y maquinaria vinculados a los diferentes tipos de producción. Normas para su correcta ubicación y uso.
5. Aparatos y utensilios en la cocina profesional.
6. Nociones básicas de Higiene y Seguridad alimentaria (a nivel de certificados de manipulador / a de alimentos).
7. Terminología culinaria básica.
8. Técnicas de pre-elaboración de alimentos.
9. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones / Elaboraciones intermedias.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

METODOLOGÍA

La asignatura de Sistemas y Procesos de Producción en Cocina es una materia de carácter teórico-práctico que proporciona la adquisición de las competencias vinculadas a esta materia, dando a los estudiantes una visión general y básica del sector.

La metodología de aprendizaje combina sesiones de carácter más teórico a partir de exposiciones teóricas y la resolución de ejercicios prácticos, junto con sesiones eminentemente prácticas, donde se darán las bases de pre-elaboración de ingredientes y que el alumno deberá complementar con horas de trabajo autónomo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A) Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- B) Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

Actividad	CONTINUADA	ÚNICA
	Peso Calificación	Peso Calificación
PARTE TEÓRICA		
Examen final teórico	40%	40%
Trabajos teóricos	20%	20%
PARTE PRÁCTICA		
Examen final práctico	15%	40%*
Exámenes parciales prácticos	5%	-
Evaluación ejecución prácticas	20%	-



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- 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.
- Área de Formación de Mercabarna (1997). *Manual de Carnicería. Nivel 1*. Barcelona, Mercabarna.