

# PLA DOCENT

## *Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques*

Codi- Assignatura	<b>053404 - Elaboracions culinàries en col·lectivitats i en la indústria alimentària</b>		
Matèria	Tècniques culinàries en col·lectivitats i en la indústria alimentària	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

### BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

---

Les empreses de la restauració de col·lectivitats i de la indústria alimentària demanen professionals i prescriptors en cuina/gastronomia, formats i que coneguin les característiques del seu sector.

Conèixer els seus mètodes i els sistemes de producció per a volums importants, els canvis que es produeixen durant els processos de preparació, cocció, emmagatzematge, etc. és fonamental per poder dissenyar i portar a terme les elaboracions culinàries adequades a aquests entorns. Adquirir aquestes competències és fonamental per al futur professional que vulgui desenvolupar la seva tasca en aquest àmbit.

Assignatura teòric-pràctica estructurada en dos blocs temàtics, la restauració de col·lectivitats i la indústria alimentària.

### COMPETÈNCIES BÀSIQUES

---

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

### COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

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

CE13 - Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diferents grups d'aliments.

CE23 - Elaborar, controlar i cooperar en la planificació de menús i dietes adaptades a les col·lectivitats i a l'indústria alimentària.

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, aplicar i dissenyar elaboracions culinàries avançades amb optimització dels processos i control de l'execució d'aquests en la restauració col·lectiva.
- Conèixer els processos culinaris específics per realitzar elaboracions adequades per al seu desenvolupament i aplicació en la Indústria alimentària.
- Crear una oferta gastronòmica adequada al servei de col·lectivitats, adaptada a les dietes especials amb un enfocament innovador
- Dirigir, supervisar i controlar els centres de producció culinària.
- Participar de manera activa aportant valor i expertesa en els equips de desenvolupament de nous productes.
- Conèixer l'impacte de les tècniques i processos culinaris sobre la composició nutricional dels aliments

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

### 1. Col·lectivitats.

- 1.1. Identificació dels establiments de Restauració de col·lectivitats.
- 1.2. Tipologia d'establiments i planificació de menús.
- 1.3. Elaboracions culinàries en establiments amb sistema de cadena freda.
- 1.4. Elaboracions culinàries en establiments amb cadena calenta.
- 1.5. Elaboracions culinàries i la distribució directa o diferida.
- 1.6. I+D a la restauració Col·lectiva.

### 2. Indústria alimentària.

- 2.1. Processos industrials.
- 2.2. Conservació dels aliments.
- 2.3. Envasat.
- 2.4. Ingredients no habituals en cuina – Additius.
- 2.5. Ingredients no habituals en cuina – Proteïnes.

## METODOLOGIA

---

L'assignatura combina sessions presencials expositives, seminaris, pràctiques de laboratori i cuina, juntament amb la resolució d'exercicis pràctics a l'aula i la realització d'un treball grupal de forma autònoma.

## SISTEMA D'AVALUACIÓ

---

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.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Resolució d'activitats pràctiques avaluables	10 %	---
Treballs realitzats per l'estudiant	50%	50 %
Prova escrita final	40 %	50 %

## **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**

---

Harold McGee. La Cocina y los Alimentos. Enciclopedia de la Ciencia y la Cultura de la Comida. Debate. 3ª Edición. Barcelona, 2008.

Peter Barham. La Cocina y la Ciencia. Acribia S.A. Zaragoza, 2002.

Nutraceuticals and Functional Foods in Human Health and Disease Prevention.

edited by Debasis Bagchi, Harry G. Preuss, Anand Swaroop. CRC-2015.

Functional Foods, Ageing and Degenerative Disease edited by Claude Remacle, Brigitte Reusens. Woodhead Publishing. 2004.

The Celiac Diet: What You Need for Optimum Health and Energy. Tate Publishing Company, 2012.

Chemo Cookery Club: Over 150 Delicious and Healthy Recipes for Your Journey to Recovery. Penny Ericson. Metro 2013.

<https://www.efsa.europa.eu/>. Agencia de Seguridad Alimentaria Europea.

<http://professional.heart.org/professional/GuidelinesStatements/searchresults.jsp>. American Heart Association.

<http://www.cancer.org/healthy/eathealthygetactive/acsguidelinesonnutritionphysicalactivityforcancerprevention/acs-guidelines-on-nutrition-and-physical-activity-for-cancer-prevention-common-questions>. American Cancer Organisation.

<https://www.celiacscatalunya.org/es/index.php>. Celiacs de Catalunya.