



Código-Asignatura	053503 - Elaboraciones culinarias en la restauración comercial		
Bloque Temático	Innovación y cocina contemporánea	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Optativa	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	90 horas	Horas Trabajo Autónomo	60 horas

### BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Elaboraciones Culinarias en la Restauración Comercial se centra en el desarrollo de las elaboraciones culinarias vinculadas a los diferentes tipos de empresas de restauración y a las diversas ofertas que éstas suelen proponer, con el fin de optimizar su ejecución y capacitar al alumno para la organización de su servicio en la cocina.

Asimismo, contempla las normas esenciales para la confección de menús, la composición de platos y su montaje.

### 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 ESPECÍFICAS

CE2- Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial.

CE3- Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos.

CE7- Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria.

CE8- Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

CE13- Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

- Conocer, aplicar y diseñar elaboraciones culinarias avanzadas con optimización de los procesos y control de la ejecución de estos en la restauración comercial.
- Crear, conocer y ejecutar las elaboraciones culinarias adecuadas para cada tipo de restauración comercial: restauración tradicional, hotelera, catering comercial, fast-**food**...
- Conocer los productos y elaboraciones más representativas de las cocinas del mundo y ser capaz de ejecutarlas y estudiar su influencia en la cocina contemporánea europea.

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Las elaboraciones culinarias, según la empresa de restauración: optimización de sistemas del proceso culinario, ejecución y control.
2. La pastelería y panadería en la restauración comercial. De la vitrina al plato.
3. La 4ª y 5ª gama. Cocina de ensamblaje.
4. Oferta para necesidades especiales: salud, cultura, creencias.
5. Diseño de platos: montaje y presentación.
6. Normas para confeccionar un menú.
7. Técnicas culinarias avanzadas. Elaboración, conservación y regeneración. Aplicaciones prácticas.

## METODOLOGÍA

---

Elaboraciones culinarias en la Restauración Comercial es una asignatura de carácter teórico-práctico que persigue la adquisición de las competencias descritas en el programa y proporciona a los estudiantes una visión general sobre el sector. La metodología de aprendizaje combina sesiones



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

teóricas, que dan al alumno las herramientas necesarias para realizar ejercicios prácticos y alcanzar los resultados planteados; por otra parte, con sesiones prácticas, donde se enseñan las bases de la pre-elaboración de ingredientes y que el alumno debe 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.

Según el sistema de evaluación escogido, los conceptos que serán evaluados y su peso en la nota final serán los siguientes:

ACTIVIDAD	CONTINUADA	ÚNICA
	PESO CALIFICACIÓN	PESO CALIFICACIÓN
PARTE TEÓRICA	20%	15%
Trabajos teóricos	20%	15%
PARTE PRÁCTICA	40%	20%



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Casos estudio (AC)*/Trabajo Práctico (AU)*	25%	20%
Evaluación sesiones prácticas	15%	-
<b>PRUEBA FINAL</b>	<b>40%</b>	<b>65%</b>
Teórica	20%	25%
Práctica*	20%	40%

\*La asistencia a las sesiones prácticas del caso de estudio es obligatoria.

\*El examen final práctico y el estudio de caso de la Evaluación Única será diferente al realizado por los alumnos de Evaluación Continuada.

## 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.

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.

## FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- Kinton, Ronald y Ceserani, Victor (2000) *Teoría del Catering*. Zaragoza. Editorial Acribia.



- VV.AA. (2005), El libro del Salado. Barcelona. Editorial Montagué.
- **L'École Lenôte (1997) Buffets Salés. Les Lilas, France.** Ed Jérôme Villette.
- Ponts, L. (2016) Arte Foodie. Barcelona. Ed Planeta.
- Cañizal, M. (2007) Manual de Fodd Service (capítulos IV y V).
- Botella, T. (2003) Cocina para Cóctel. Barcelona, Ed. Montagué.
- Becerra Torres, M<sup>a</sup> J. C. (2012) Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento. Madrid. Ed. Paraninfo
- Planas, M. y López, M (2013) Ofertas Gastronómicas. Barcelona, Ed. Altamar.
- García Bermejo, Á, Aguilar Cardo, J y Thomas Curras, H (2003) Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento (pgs. 39-69). Madrid, Ed. Mc Graw Hill.
- González Castro, R (2014) Gestión de la Producción en Cocina. Madrid. Editorial Paraninfo.
- Castellano Almagro, M<sup>a</sup>. I. y Badillo Martínez, A. Los procesos de Servicios en Restauración (capítulo I), Madrid. Ed. Síntesis.
- Alacreu Ginés, J. R. (2003) Gestión de Banquetes. Madrid. Ed. Síntesis.
- Vives, R (2013) Operaciones Básicas y Servicios en Restauración y en Eventos Especiales (capítulo VI). Madrid. Ed. Síntesis.
- VV.AA. (2004) Cocina Dulce. Barcelona. Ed. Montagué.
- Balaguer, O. (2001) La Cocina de los Postres. Barcelona. Ed. Montagué.
- Adrià, A. (1998) Les Postre d'el Bulli. Barcelona. Ed. Empúries.
- **RECURSOS WEB:**
- <http://www.grupocaterdata.com/es/?pag=inicio>
- <http://www.infohoreca.com/>
- <http://www.restauracionnews.com/>
- <https://www.glutenfree.com/#filters/>
- <http://www.unileverfoodsolutions.com.sg/our-services/chefmanship-academy>



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

*Curso 2020/21*

- <https://www.chefsteps.com/>
- <http://www.cocinascentrales.com/articulos.php>