

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	054406 - Grans Produccions Culinàries		
Matèria	Tècniques culinàries en col·lectivitats i en la indústria alimentària	Curs	Quart
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

Conèixer les problemàtiques de les grans produccions, processos, particularitats, tendències, formes de visualitzar els problemes, planificar, organitzar, disseny, des del punt de vista d'un responsable tècnic o de I+D+I de processos. L'objectiu és crear un lloc de treball amb coneixements multidisciplinaris.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

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

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE02- Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundials produccions culinàries

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

CE07- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentosos elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària

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

CE09- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica

CE16- Informar i assessorar científica i tècnicament a la indústria alimentària i als consumidors per dissenyar estratègies d'intervenció i formació en l'àmbit de la ciència culinària i gastronòmica

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. Optimització de sistemes del processo culinari, execució i control
2. Disseny i interpretació de resultats de prototips culinaris per a la indústria alimentària
3. Creació d'oferta gastronòmica amb innovació en la 4^a i 5^a gamma
4. Operacions i processos culinaris òptims per a grans produccions
5. Sistemes de conservació i servei de grans produccions
6. La producció industrial : Volum, escalat i porcionat
7. Disseny de sistemes d'operacions en les diferents produccions: contínua, diferida.

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 en grup 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

Guia de la alimentació saludable a l'etapa escolar, Generalitat de Catalunya

Congreso de restauración colectiva 2016 i 2018

Creixement del Grups Geriàtrics . Alimarket

Congreso alimentaria 2016

Apa processing grup <http://apaprocessing.com>

Rational iberica www.rational-online.com/es_mx/Home

Campofrio grup www.campofriofoodgroup.com

Endermar SL www.endermar.com