

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en col·lectivitats i indústria alimentària

MATÈRIA: Tècniques culinàries en col·lectivitats i la indústria alimentària

Nom professors: X. Torrado, A. Monferrer, M. Illán, N. Cubero

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades als diferents tipus d'establiments en la restauració col·lectiva.</li> <li>• Conèixer els processos culinaris específics per realitzar elaboracions adequades per al seu desenvolupament i aplicació en la Indústria alimentària.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificació dels establiments de Restauració de col·lectivitats. Tipus d'establiments. Paràmetres de la cuina de col·lectivitats. La marxa endavant</li> <li>• Processos industrials 1. Tecnologia de fabricació de productes, equips, processos. Plats preparats i precuinats</li> <li>• Processos industrials 2. Tecnologia de fabricació de productes, equips, processos. Salses. Altres indústries que requereixen cuinar especialitzats</li> </ul>	Sessions a l'aula.  Treball en grups no estables a l'aula amb lliurament del treball realitzat a classe. Forma part de la nota de lliuraments  Projectió de vídeos tècnics sobre la utilització dels ingredients i la producció d'aliments. No s'avalua.  Plantejament a l'aula de casos pràctics on es demana als alumnes que proposin diverses solucions per tal de solucionar els problemes que es plantegen. Aquesta activitat no s'avalua directament però és bàsica per a la realització de les pràctiques, que sí s'avalua.  Els coneixements adquirits s'avaluen en l'examen.

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en col·lectivitats i indústria alimentària

MATÈRIA: Tècniques culinàries en col·lectivitats i la indústria alimentària

Nom professors: X. Torrado, A. Monferrer, M. Illán, N. Cubero

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE03 – Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades als diferents tipus d'establiments en la restauració col·lectiva.</li> <li>• Conèixer els processos culinaris específics per realitzar elaboracions adequades per al seu desenvolupament i aplicació en la Indústria alimentària.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboracions culinàries en establiments amb sistema de cadena freda.</li> <li>• Elaboracions culinàries en establiments amb cadena calenta.</li> <li>• I+D a la restauració Col·lectiva. Fitxes de producció</li> </ul>	Classes a l'aula Pràctiques al laboratori de cuina. Generen una "llibreta de camp" que forma part de l'avaluació del lliuraments S'avalua en el treball final de l'assignatura I en l'examen de coneixements

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en col·lectivitats i indústria alimentària

MATÈRIA: Tècniques culinàries en col·lectivitats i la indústria alimentària

Nom professors: X. Torrado, A. Monferrer, M. Illán, N. Cubero

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE13 – Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diferents grups d'aliments, així com en l'atenció de col·lectius amb necessitats especials.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear una oferta gastronòmica adequada al servei de col·lectivitats, adaptada a les dietes especials amb un enfocament innovador</li> <li>• Conèixer l'impacte de les tècniques i processos culinàries sobre la composició nutricional dels aliments.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologia d'establiments i planificació de menús equilibrats/saludables. Centres de l'àmbit de la salut. Conceptes bàsics sobre derivacions. Centre en l'àmbit de l'educació i del temps lliure. Al·lèrgies i intoleràncies. Adaptacions.</li> </ul>	Classe a l'aula Pràctica al laboratori de cuina. S'avalua en el treball final de l'assignatura i en l'examen de coneixements

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en col·lectivitats i indústria alimentària

MATÈRIA: Tècniques culinàries en col·lectivitats i la indústria alimentària

Nom professors: X. Torrado, A. Monferrer, M. Illán, N. Cubero

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE23 – Elaborar, controlar i cooperar en la planificació de menús i dietes adaptades a les col·lectivitats i indústria alimentària.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades als diferents tipus d'establiments en la restauració col·lectiva.</li> <li>• Participar de manera activa aportant valor i expertesa en els equips de desenvolupament de nous productes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboracions culinàries i la distribució directa o diferida. Restauració de col·lectivitat en l'àmbit de treball. Centres de producció i cuines satèl·lit. Elaboracions culinàries, càtering. Càtering en l'àmbit del transport</li> <li>• I+D a la restauració Col·lectiva. Fitxes de producció</li> </ul>	<p>Classes a l'aula</p> <p>Treball en seminari d'aula que s'avalua a partir de lliurament corresponent</p> <p>Pràctiques al laboratori de cuina. Generen una "llibreta de camp" que forma part de l'avaluació del lliuraments</p> <p>Sortida de camp establiment restauració en l'àmbit del transport aeri</p> <p>S'avalua en el treball final de l'assignatura i en l'examen de coneixements</p>

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en col·lectivitats i indústria alimentària

MATÈRIA: Tècniques culinàries en col·lectivitats i la indústria alimentària

Nom professors: X. Torrado, A. Monferrer, M. Illán, N. Cubero

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE24 – Reconèixer i aplicar les principals operacions bàsiques dels processos industrials per garantir el control de processos i de productes destinats al consum humà.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conèixer els processos culinàries específics per realitzar elaboracions adequades per al seu desenvolupament i aplicació en la Indústria alimentària.</li> <li>• Participar de manera activa aportant valor i expertesa en els equips de desenvolupament de nous productes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservació dels aliments 1 i 2</li> <li>• Envasat. Tipus d'envasat. Materials d'envasat. Propietats. Usos. Envasos actius.</li> <li>• Ingredients no habituals en cuina / Additius. Presentació dels diferents grups d'additius. Origen/Funció. Usos més habituals. Nocions sobre reglamentació</li> <li>• Ingredients no habituals en cuina / Proteïnes. Proteïnes de llet, soja, animals. Farines, Midons i derivats. Fibres . Olis i greixos. Enzims</li> </ul>	<p>Els coneixements adquirits s'avaluen en l'examen.</p> <p>Ús d'ingredients i additius en les pràctiques realitzades en la cuina/laboratori. S'utilitzen tant de forma aïllada per veure el seu comportament individual com de forma combinada amb altres ingredients per elaborar aliments. S'avalua amb un informe de pràctiques.</p> <p>Aquells alumnes que falten a una pràctica han de fer un treball suplementari d'estudi de llistes d'ingredients d'aliments comercials. Aquest treball s'avalua.</p>

ASSIGNATURA: Elaboracions culinàries en col·lectivitats i indústria alimentària

MATÈRIA: Tècniques culinàries en col·lectivitats i la indústria alimentària

Nom professors: X. Torrado, A. Monferrer, M. Illán, N. Cubero