

PROGRAMA

Curs 2018/2019

Codi-Assignatura	053404- Elaboracions Culinàries en col·lectivitats i en la indústria alimentària		
Professors	X. Torrado, A. Monferrer, M. Illán, N.Cubero		
Bloc Temàtic	Cuina i Gastronomia	Curs	Tercer
Tipus Assignatura	Optativa	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE 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 competències és fonamental per al futur professional que vulgui desenvolupar la seva tasca en aquest àmbit.

Assignatura teòric-pràctica estructurada en dos bloc 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 dissenys de plats.

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.

CE23 – Elaborar, controlar i cooperar en la planificació de menús i dietes adaptades a les col·lectivitats i 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.

OBJECTIUS DE L'APRENTATGE

- Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades als diferents tipus d'establiments 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 el impacte de les tècniques i processos culinaris sobre la composició nutricional dels aliments

Altres objectius:

- Estar al corrent dels nous productes i nous mètodes de preparació i presentació en la restauració col·lectiva i a la indústria alimentària.
- Identificar els diferents tipus d'establiments de restauració de col·lectivitats.
- Identificar les causes del deteriorament dels aliments, les reaccions i els canvis que tenen lloc durant la preparació, el processament, l'emmagatzemament i la distribució dels aliments, i capacitat d'aplicar els mètodes de controls adients.
- Valorar el tipus de preparacions i receptes adequades a un servei determinat en la restauració de col·lectivitats.
- Conèixer les diferents metodologies per implementar les variacions i derivacions proposades per l'equip de dietètica.
- Conèixer els diferents sistemes de producció, gestió i distribució en la restauració.

- Poder dissenyar, formular i etiquetar aliments adaptats a les necessitats dels consumidors i les seves característiques.

CONTINGUTS TEMÀTICS

Bloc 1 Col·lectivitats

1. Identificació dels establiments de Restauració de col·lectivitats
 - 1.1. Tipus d'establiments
 - 1.2. Paràmetres de la cuina de col·lectivitats
 - 1.3. La marxa endavant
2. Tipologia d'establiments i planificació de menús
 - 2.1. Menús equilibrats/saludables
 - 2.2. Centres de l'àmbit de la salut. Conceptes bàsics sobre derivacions.
 - 2.3. Centre en l'àmbit de l'educació i del temps lliure. Al·lèrgies i intoleràncies. Adaptacions.
3. Elaboracions culinàries en establiments amb sistema de cadena freda.
4. Elaboracions culinàries en establiments amb cadena calenta.
5. Elaboracions culinàries i la distribució directa o diferida
 - 5.1. Restauració de col·lectivitat en l'àmbit de treball
 - 5.2. Centres de producció i cuines satèl·lit
 - 5.3. Elaboracions culinàries, càtering
 - 5.4. Càtering en l'àmbit del transport (aeri, ferroviari...)
6. I+D a la restauració Col·lectiva
 - 6.1. Fitxes de producció

Bloc 2 Indústria alimentària

1. Processos industrials 1
 - 1.1. Tecnologia de fabricació de productes, equips, processos
 - 1.2. Plats preparats i precuinats
2. Processos industrials 2
 - 2.1. Tecnologia de fabricació de productes, equips, processos
 - 2.2. Salses

2.3. Altres indústries que requereixen cuiner especialitzats

3. Conservació dels aliments 1

3.1. Fonament de la tècnica i equips emprats:

3.2. Pasteurització/Esterilització

3.3. Refrigeració/Congelació

3.4. Altes pressions/UV

4. Conservació dels aliments 2

4.1. Almívars/Confitures/Salaons

4.2. Deshidratats/Liofilitzats

4.3. Conserves àcides

4.4. Buit/MAP

5. Envasat

5.1. Tipus d'envasat

5.2. Materials d'envasat. Propietats. Usos

5.3 Envasos actius

6. Ingredients no habituals en cuina – Aditius

6.1. Presentació dels diferents grups d'additius:

6.2. Origen/Funció

6.3. Usos més habituals

6.4. Nocions sobre reglamentació

7. Ingredients no habituals en cuina – Proteïnes

7.1. Proteïnes de llet, soja, animals

7.2. Farines, Midons i derivats

7.3. Fibres

7.4. Olis i greixos

7.5 Enzims

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.

Activitats presencials:

Classes teòriques: 28 hores

Exercicis pràctics a l'aula: 4 hores

Seminaris: 8 hores

Pràctiques de laboratori/cuina 18 hores

Activitat no presencial:

Realització d'un treball en grup

SISTEMA '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.

L'avaluació continuada comprèn l'avaluació dels coneixements teòrics (examen), l'avaluació dels lliuraments, l'assistència a les pràctiques de laboratori/cuina i l'avaluació del treball en grup, tant de la part escrita i com de la seva realització pràctica al laboratori/cuina.

La nota final de l'assignatura es crea a partir de la mitjana ponderada entre les notes del treball, les activitats realitzades durant el curs i l'examen. És necessari obtenir com a mínim una qualificació de 5 en totes les parts de l'assignatura per poder aprovar. En cas contrari, l'assignatura figurarà com a suspesa independentment de que la mitjana entre ambdues parts sigui igual o superior a 5.

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.

L'avaluació única comprèn l'assistència a les pràctiques, l'examen final, el treball i la seva realització pràctica.

En tractar-se d'una matèria teòric-pràctica, l'assistència a les pràctiques de laboratori/cuina és obligatòria

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.

RECURSOS

Recursos bibliogràfics bàsics:

Araluce M^aM. Gestión del servicio de dietas en el hospital: ¿servicio propio o subcontratado?. Pamplona: Universidad de Navarra; 1996.

Bouëtard J, Santos JJ. La línea fría completa: organización de cocinas centrales tratado básico de ingeniería integral y de los procesos en línea fría completa hospitalaria, geriàtrica,

escolar, colectiva, caterings y restauración. (Salamanca): Innova Concept Ingeniería; DL 2009.

Cañizal M. Apuntes y lecturas sobre la alimentación fuera del hogar en el umbral del siglo XXI. Barcelona: Trade Organization Management; 2001.

Cervera P. , Guía de l'alimentació per als nens i nenes en edat escolar. (Barcelona): Instituto Danone, 1995

Cubero N, Monferrer A, Villalta J. Aditivos alimentarios. Madrid: Mundi-Prensa; 2002.

Fellows P. Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas. 2a ed. Zaragoza: Acribia; 2007.

González Callejas M.J. Gestión de la seguridad alimentaria en cocinas hospitalaris. Madrid: AENOR; cop. 2013.

Matas E, Vila M, (CESNID). Restauración Colectiva: APPCC Manual de usuario. Barcelona: Masson; 2002.

Martínez J, Astiasarán I, Muñoz N (eds). Alimentación hospitalaria. Madrid: Díaz de Santos; 2004.

Montse E, Lloret I, López MA. Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Madrid: Díaz de Santos, cop. 2009.

Morgan L. Creación culinaria: introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del mundo. Zaragoza: Acribia; 2010.

Sala Y, Montañés J. A 90cm sobre el suelo: arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento. Almería: Cosentino; 2013.

Sala Y, Montañés J, (CESNID). Restauración colectiva: planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Barcelona: Masson; 1999.

Taylor, E. Fundamentos de la Teoría y práctica del Catering. Zaragoza: Acribia; 2000.

Capítol

Ferrer C, Palma I, . Normas de higiene y seguridad alimentaria. En: Salas-Salvadó, J. et al. Nutrición y dietètica Clínica. Barcelona: 3a ed. Masson; 2014. Sección 1. Capítulo 6 p. 57-66.

Recursos bibliogràfics d'ampliació:

REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Recursos web:

Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. Disponible a:
<http://salutweb.gencat.cat/ca/>

ACSA. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Disponible a:
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306/index.html> Enllaç Autocontrol: APPCC, traçabilitat, GPCH.

AECOSAN. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Disponible a:
http://aesan.mssi.gob.es/AESAN/web/publicaciones_estudios/seccion/seguridad_alimentaria.shtml. Documents: Alimentos apropiados para personas con Intolerancia al gluten, Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria