

Matèries i Competències

Matèria:	211773	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Tècniq culinà en col·lectivitats i en la indus ali		
Crèdits:	12	Tipus de crèdit:	OPTATIVA

Competències

- CB2-Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva à
- CE02-Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundial
- CE03-Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats
- CE07-Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris 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 la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica
- 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
- CE16-Informar i assessorar científicament i tècnicament la indústria alimentària i als consumidors per dissenyar estratègies d'intervenció i formació en l'àmbit de la ciència culinària i gastronòmica.
- 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

Resultats d'aprenentatge

- 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 pel seu desenvolupament i aplicació a 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 forma 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.

Metodologies docents

- Classes magistrals
- Classes teòric-pràctiques
- Activitats d'aplicació
- Resolució de problemes
- Sortides de camp

Observacions

Sistemes d'avaluació

Matèries i Competències

Matèria:	211773	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Tècniq culinà en col·lectivitats i en la indus ali		
Crèdits:	12	Tipus de crèdit:	OPTATIVA

Proves escrites	40	60
Instruments basats en l'observació	10	30
Treballs realitzats per l'estudiant	30	50
Simulacions	0	20