

051208 - ASSIGNATURA: Tècniques i elaboracions culinàries.
Curs 18-19 / Professorat: J. Barba, V. Capdet, A. Sánchez, M. Saperas

Introducció: aquesta assignatura és la continuació natural de l'assignatura **051207 - Sistemes i Processos culinàris** impartida en el 1^{er} quadrimestre. En la primera es transmeten les bases de preelaboració (tractament dels ingredients sense cuina) i unes elaboracions bàsiques de cuina, i en l'assignatura **051208 – Tècniques i elaboracions culinàries** es centra en la preelaboració d'aquells ingredients que necessiten un cuinat pel seu consum (cereals, pasta, llegums) i es transmeten les tècniques bàsiques d'elaboracions culinàries fins a presentació del plat. Hi ha continguts que estan presents en les dues assignatures perquè són necessaris per consolidar el coneixement per part dels alumnes, sigui des de la vessant pràctica (se segueix tallant verdures, etc...) com de la teòrica (seguim fent escandalls i fitxes tècniques de les elaboracions).

| Competència | Resultats d'Aprenentatge | Continguts | Activitat i avaluació aprenentatge ¹ |
|---|--|---|--|
| CB2- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i adquireixin les competències que es solen demostrar 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"> • Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica. • Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permet dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final. • Executar les bones pràctiques relacionades amb la manipulació, control i distribució dels aliments. | <ul style="list-style-type: none"> • Tècniques en fred, tècniques en calor i mixtes. Descripció, anàlisi, classificació i aplicació <ul style="list-style-type: none"> – Introducció a les tècniques de cocció – Transformacions dels aliments – Tècniques de cocció: descripció, tipologia, classificació i aplicació – Processos d'execució: fases i punts clau en la realització de cada tècnica – Tècniques de conservació • Elaboracions culinàries bàsiques <ul style="list-style-type: none"> – Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: definició, classificació i aplicacions – Processos per a l'elaboració salses: definició, classificació i aplicacions – Processos per a la realització d'elaboracions culinàries tipus: definició, classificació i aplicacions – Regeneració: definició, tipus, aplicacions. Precaucions higiènica sanitàries • Tècniques de preelaboració i elaboració de diferents famílies de productes: ous, pasta, llegums i cereals | <p>Act. 11: Treball elaboració receptes – elaboració de dos receptes sota amb certs condicionants: 11.1: ingredient obligatori, la patata; com a mínim una cocció que desenvolupi reacció de Maillard; un dels ingredients de la recepta serà una carn d'au o peix; una elaboració d'una salsa; ús d'un element lligant; un ingredient que hagi estat sotmès a un procés de conservació previ a ser usat en l'elaboració; s'utilitzi una tècnica culinària que impliqui una modificació de la pressió. 11.2: descripció d'una variant de la recepta que sigui apte per ovolactovegetarians, intolerants a la lactosa i celíacs (tota la recepta) i que sigui el més semblant possible a l'original, amb les modificacions en la fitxa tècnica corresponents; descripció breu de com asseguraríem que no hi ha contaminació creuada amb al·lèrgens durant l'elaboració i el servei del plat al comensal al·lèrgic o intolerant.</p> <p>Act. 12: Sessions pràctiques: Sessió 1. Tècniques aplicades als llegums; Sessió 2+3+4. Tècniques aplicades al peix; Sessió 5. Tècniques aplicades al marisc; Sessió 6. Tècniques aplicades al porc; Sessió 7. Tècniques aplicades al xai i conill; Sessió 8. Tècniques aplicades al pollastre; Sessió 9. Tècniques aplicades a l'arròs; Sessió 10. Tècniques aplicades a la pasta; Sessió 11. Tècnica conserva de peix; Sessió 12. Tècniques aplicades als ous;</p> |

¹ La relació d'activitats d'adjunta al final del document. Cada activitat només s'explicarà una vegada en la taula optimitzar la lectura.

051208 - ASSIGNATURA: Tècniques i elaboracions culinàries.
Curs 18-19 / Professorat: J. Barba, V. Capdet, A. Sánchez, M. Saperas

- Reconeixement, obtenció, manipulació coccio de cada família de productes

Sessió 13. Elaboracions clàssiques; Sessió 14. Postres tradicionals.

Aval.11.1: Treball receptes: el correcte redactat (llenguatge, apartats, informació indispensable) d'una fitxa tècnica; ús del llenguatge culinari correcte i adient; estructura correcta de la fitxa tècnica (apartats, informació usada correcte i adient, definició correcte de la mise-en place, condicionants higiènic-sanitaris); correcte aplicació de la tècniques d'elaboració culinària (fons, salsa, coccio, elaboració guarnicions); identificació de tots els al·lèrgens principals, ocults i les traces; grau de correcció en la presentació final del plat (descripció o fotografia o dibuix)

Aval.11.2: Treball receptes: serà avaluable que l'alumne hagi: explicat quins ingredients de la recepta original s'haurien de canviar per aconseguir que fos apte per apte per ovolactovegetarians, intolerants a la lactosa i celíacs; explicat quins ingredients substitutoris utilitzats i com s'elaboraria la recepta de substitució; descrit les precaucions mínimes que s'haurien de seguir per assegurar que no hi contaminació creuada amb al·lèrgens i que el plat se li serveix a la/les persones que el necessiten

Aval. 11: A) Examen teòric: continguts avaluable

Aval. 12: B.1) Examen pràctic – es valora: uniformitat (no es podrà fer l'examen si l'alumne no compleix la normativa del centre respecte la higiene personal i vestimenta); organització;tècnica; neteja; resultat (visual i gustatiu) (veure % assignats al final del document)

Aval. 12: B.2)Memòria de receptes: presentació del recull de fitxes tècniques i escandalls amb presentació de la recepta finalitzada.

051208 - ASSIGNATURA: Tècniques i elaboracions culinàries.
Curs 18-19 / Professorat: J. Barba, V. Capdet, A. Sánchez, M. Saperas

| Competència | Resultats d'Aprenentatge | Continguts | Activitat i avaluació aprenentatge |
|---|--|---|--|
| CG6- Respondre a les necessitats i expectatives dels clients. | <ul style="list-style-type: none"> • Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica. • Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permet dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final. • Executar les bones pràctiques relacionades amb la manipulació, control i distribució dels aliments. | <ul style="list-style-type: none"> • Els productes, maridatge i confecció d'elaboracions: <ul style="list-style-type: none"> - Normes bàsiques en la decoració i presentació de plats en cuina • Condicionants nutritius i per a l'atenció de col·lectius amb necessitats especials durant la cocció i posterior servei dels aliments <ul style="list-style-type: none"> - Principals variacions nutricionals en la cocció dels aliments - Protocols per a l'atenció a col·lectius amb necessitats especials | <p>Act. 9: Trobada Gastronòmica: assistència a les conferències per conèixer de la mà dels professionals com realitzar receptes i què demana el client. Aquest any centrat en la cuina catalana.</p> <p>Act. 10: Visita comentada a l'exposició de Carne Rusalleda per conèixer la seva trajectòria i com defineix les seves receptes adaptades a certs clients (catalans i japonesos)</p> <p>Act. 11: Treball elaboració receptes – elaboració de dos receptes sota amb certs condicionants.</p> <p>Aval. 11.: Treball receptes: recepta adaptada a necessitats especials</p> |

051208 - ASSIGNATURA: Tècniques i elaboracions culinàries.
Curs 18-19 / Professorat: J. Barba, V. Capdet, A. Sánchez, M. Saperas

| Competència | Resultats d'Aprenentatge | Continguts | Activitat i avaluació aprenentatge |
|---|---|--|---|
| <p>CE3- Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica. • Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permet dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final. | <ul style="list-style-type: none"> • Tècniques en fred, tècniques en calor i mixtes. Descripció, anàlisi, classificació i aplicació <ul style="list-style-type: none"> - Introducció a les tècniques de cocció - Transformacions dels aliments pels procediments culinaris - Tècniques de cocció: descripció, tipologia, classificació i aplicació - Processos d'execució: fases i punts clau en la realització de cada tècnica • Elaboracions culinàries bàsiques <ul style="list-style-type: none"> - Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: definició, classificació i aplicacions - Processos per a l'elaboració salses: definició, classificació i aplicacions - Processos per a la realització d'elaboracions culinàries tipus: definició, classificació i aplicacions - Regeneració: definició, tipus, aplicacions. Precaucions higièniques sanitàries • Els productes, maridatge i confecció d'elaboracions: <ul style="list-style-type: none"> - Normes bàsiques en la decoració i presentació de plats en cuina | <p>Act. 3: Conserves: escollir un producte-conserva investigar quin és el mètode de conservació aplicat, en quines condicions i de quina conserva; generar una plantilla de tècnica de conservació.</p> <p>Act. 4: preparació de l'esquema de producció de les receptes que es realitzen en les sessions pràctiques.</p> <p>Act. 5: esquematitzar una recepta en forma de quadre de producció</p> <p>Act. 6: sessió demostrativa sobre guarnicions, les clàssiques vs les actuals</p> <p>Act. 11.1: Treball elaboració receptes – elaboració de dos receptes sota amb certs condicionants</p> <p>Act. 12: Sessions pràctiques</p> <p>Aval. 11.: Treball receptes: definició d'una recepta</p> <p>Aval. A) Examen teòric: continguts avaluables</p> <p>Aval. B.1) Examen pràctic</p> <p>Aval. B.2) Memòria de receptes</p> |

051208 - ASSIGNATURA: Tècniques i elaboracions culinàries.
Curs 18-19 / Professorat: J. Barba, V. Capdet, A. Sánchez, M. Saperas

| Competència | Resultats d'Aprenentatge | Continguts | Activitat i avaluació aprenentatge |
|--|---|---|---|
| CE7- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària. | <ul style="list-style-type: none"> • Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica. • Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permet dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final. | <ul style="list-style-type: none"> • Tècniques de preelaboració i elaboració de diferents famílies de productes: ous, pasta, llegums i cereals-arròs <ul style="list-style-type: none"> - Reconeixement, obtenció, manipulació cocció de cada família de productes <p>Se segueixen realitzant tècniques de preelaboració i elaboració d'ingredients tractats en l'assignatura 051207 (carns blanques, carns vermelles, menuts, peix i marisc.</p> | <p>Act. 12: Sessions pràctiques: Sessió 1. Tècniques aplicades als llegums; Sessió 9. Tècniques aplicades a l'arròs; Sessió 10. Tècniques aplicades a la pasta; Sessió 12. Tècniques aplicades als ous.</p> <p>A) Examen teòric: continguts avaluables</p> <p>B.1) Examen pràctic</p> <p>B.2) Memòria de receptes</p> |

051208 - ASSIGNATURA: Tècniques i elaboracions culinàries.
Curs 18-19 / Professorat: J. Barba, V. Capdet, A. Sánchez, M. Saperas

| Competència | Resultats d'Aprenentatge | Continguts | Activitat i avaluació aprenentatge |
|---|--|---|--|
| CE8- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal. | <ul style="list-style-type: none"> • Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica. • Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permet dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final | <ul style="list-style-type: none"> • Tècniques en fred, tècniques en calor i mixtes. Descripció, anàlisi, classificació i aplicació <ul style="list-style-type: none"> - Introducció a les tècniques de cocció - Transformacions dels aliments - Tècniques de cocció: descripció, tipologia, classificació i aplicació - Processos d'execució: fases i punts clau en la realització de cada tècnica - Tècniques de conservació • Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: definició, classificació i aplicacions: <ul style="list-style-type: none"> - Aplicació de ligants en els processos culinaris: definició, classificació i aplicacions - Processos per a l'elaboració salses: definició, classificació i aplicacions. - Processos per a l'elaboració d'arrebossats : definició, classificació i aplicacions. - Cuina al buit (sous-vide) i cuina a baixa temperatura: definició, aplicacions i precaucions higiènic -sanitàries. <p>Regeneració: definició, tipus, aplicacions. Precaucions higiènic sanitàries.</p> | <p>Act. 2: anàlisi d'una recepta amb lligant</p> <p>Act. 4: preparació de l'esquema de producció de les receptes que es realitzen en les sessions pràctiques.</p> <p>Act. 5: esquematitzar una recepta en forma de quadre de producció</p> <p>Act. 12: Sessions pràctiques: Sessió 11. Tècnica conserva de peix; Sessió 13. Elaboracions clàssiques; Sessió 14. Postres tradicionals. En cadascuna d'aquestes sessió també es realitzen diferents salses, aquelles que s'adeqüen millor a les receptes principals desenvolupades en la sessió</p> <p>Aval. 11.: Treball receptes: definició d'una recepta</p> <p>A) Examen teòric: continguts avaluable</p> <p>B.1) Examen pràctic</p> <p>B.2) Memòria de receptes</p> |

051208 - ASSIGNATURA: Tècniques i elaboracions culinàries.
Curs 18-19 / Professorat: J. Barba, V. Capdet, A. Sánchez, M. Saperas

| Competència | Resultats d'Aprenentatge | Continguts | Activitat i avaluació aprenentatge |
|---|--|--|---|
| <p>CE9- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permet dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final. | <ul style="list-style-type: none"> En el tema Preelaboració i Elaboració Productes es tracten els factors de qualitat dels ingredients, entre ells els factors organolèptics que denoten qualitat, abans i després de l'aplicació d'un procés culinari. Durant l'execució pràctica del receptari s'inclouen aspectes organolèptics per definir una correcta elaboració | <p>Act. 7: Assistència a la I Jornada sensorial de l'AOVE (oli d'oliva verge extra) amb la participació en un tast conduït per membres del panell oficial de tast d'AOVE de la Generalitat de Catalunya. En cada sessió de pràctiques l'alumnat té la possibilitat de tastar les elaboracions i comentar-les amb el professorat.</p> <p>Act. 12: Sessions pràctiques: al final de cada sessió els alumnes tasten els plats elaborats i amb el professor es fa una revisió crítica dels resultats, posant de relleu els errors de procés que han modificat el sabor final de la recepta.</p> <p>B.1) Examen pràctic: s'avalua la bona execució a nivell organolèptic amb el 20% de la nota de cada elaboració realitzada a l'examen</p> |

051208 - ASSIGNATURA: Tècniques i elaboracions culinàries.
Curs 18-19 / Professorat: J. Barba, V. Capdet, A. Sánchez, M. Saperas

| Competència | Resultats d'Aprenentatge | Continguts | Activitat i avaluació aprenentatge |
|--|--|---|---|
| <p>CE11- Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinàries.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permet dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final. | <p>El contingut teòric i l'aplicació pràctica de les normes bàsiques d'Higiene i Seguretat alimentària es van donar a l'assignatura 051207 – Sistemes i processos culinàries.</p> <p>Aquest contingut es reforçant durant el desenvolupament de l'assignatura de 051208 - Tècnics i elaboracions culinàries, tant en la part teòrica, amb el recordatori de les implicacions a nivell de seguretat alimentària de cada procés. Com en la part pràctica, amb l'assegurament d'una execució pràctica seguint les Bones pràctiques de manipulació dels aliments.</p> | <p>Es treballa aquest contingut de manera transversal, tant en la part teòrica de l'assignatura com en el desenvolupament pràctic, formant part, en aquesta darrera part de contingut avaluable, tant en el seguiment de les sessions pràctiques com en la valoració de l'examen final pràctic.</p> <p>Act. 11.1: Treball elaboració receptes: en els punts a incloure en la fitxa tècnica.</p> <p>Act. 12: Sessions pràctiques:</p> <p>Aval. 11: Treball elaboració de receptes: la descripció en la fitxa tècnica de les precaucions higiènico-sanitàries</p> <p>Aval 12: la higiene és el 25% de la nota de seguiment de pràctiques</p> <p>B.1) Examen pràctic: la valoració de la neteja és el 5% nota total.</p> <p>B.2) Memòria de receptes: en la fitxa tècnica s'ha de definir com és tractaran els semielaobrats generats en el procés dem ise-en-place.</p> |

051208 - ASSIGNATURA: Tècniques i elaboracions culinàries.
Curs 18-19 / Professorat: J. Barba, V. Capdet, A. Sánchez, M. Saperas

| Competència | Resultats d'Aprenentatge | Continguts | Activitat i avaluació aprenentatge |
|--|--|--|---|
| <p>CE13- Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diversos grups d'aliments, així com en l'atenció de col·lectius amb necessitats especials.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica. • Conèixer el impacte de les tècniques i processos culinaris sobre la composició nutricional dels aliments. | <ul style="list-style-type: none"> • Condicionants nutritius i per a l'atenció de col·lectius amb necessitats especials durant la cocció i posterior servei dels aliments <ul style="list-style-type: none"> - Principals variacions nutricionals en la cocció dels aliments - Protocols per a l'atenció a col·lectius amb necessitats especials | <p>Act. 1: Revisió del possibles al·lèrgens en una recepta i es busquen ingredients o receptes alternatives per clients amb necessitats especials.</p> <p>Act. 11.1: Treball elaboració receptes: en els punts a incloure en la fitxa tècnica</p> <p>Act. 11.2: Treball elaboració receptes – elaboració d'una recepta adaptada sota amb certs condicionants: descripció d'una variant de la recepta que sigui apte per ovolactovegetarians, intolerants a la lactosa i celíacs (tota la recepta) i que sigui el més semblant possible a l'original, amb les modificacions en la fitxa tècnica corresponents; descripció breu de com asseguraríem que no hi ha contaminació creuada amb al·lèrgens durant l'elaboració i el servei del plat al comensal al·lèrgic o intolerant.</p> <p>Aval.11.1: Treball receptes: identificació de tots els al·lèrgens principals.</p> <p>Aval.11.2: Treball receptes: serà avaluable que l'alumne hagi: explicat quins ingredients de la recepta original s'haurien de canviar per aconseguir que fos apte per apte per ovolactovegetarians, intolerants a la lactosa i celíacs; explicat quins ingredients substitutoris utilitzats i com s'elaboraria la recepta de substitució; descrit les precaucions mínimes que s'haurien de seguir per assegurar que no hi contaminació creuada amb al·lèrgens i que el plat se li serveix a la/les persones que el necessiten</p> <p>A) Examen teòric: continguts avaluables</p> <p>B.2) Memòria de receptes: en la fitxa tècnica s'ha de definir els al·lèrgens presents a les receptes</p> |

051208 - ASSIGNATURA: Tècniques i elaboracions culinàries.
Curs 18-19 / Professorat: J. Barba, V. Capdet, A. Sánchez, M. Saperas

Llistat activitats assignatura 051208 Tècniques i Elaboracions culinàries – 2018-19:

1. Activitat ampliació no avaluable: activitat classe - recerca al·lèrgens en receptes
2. Activitat ampliació no avaluable: activitat classe/grupal – escollir i analitzar una recepta amb lligant; definir com actua; anàlisi de les interaccions
3. Activitat ampliació no avaluable: activitat classe/grupal – Conserves: escollir un producte-conserva investigar quin és el mètode de conservació aplicat, en quines condicions i de quina conserva; generar una plantilla de tècnica de conservació. Les plantilles es comparteixen amb tot el grup classe a l'espai comunicació- fòrums de l'espai de l'assignatura dins l'aula virtual. El contingut va ser avaluable a l'examen teòric.
4. Activitat ampliació no avaluable: activitat individual: preparació de l'esquema de producció de les receptes que es realitzen a les sessions pràctiques.
5. Activitat ampliació no avaluable: activitat classe/ individual – esquematitzar una recepta en forma d'arbre de producció; definir paràmetres culinàries i comparar com es faria la producció a casa i com al restaurant, introduint, el moment de la regeneració.
6. Activitat ampliació no avaluable: sessió demostrativa sobre guarnicions: clàssiques vs actuals
7. Activitat ampliació no avaluable: assistència Jornada AOVE amb tast d'olis
8. Activitat ampliació no avaluable: presentació envasos sostenibles – Empresa Klimer
9. Activitat ampliació no avaluable: assistència Trobada Gastronòmica – Cuina Catalana
10. Activitat ampliació no avaluable: visita comentada a l'Exposició sobre Carne Rusalleda al Palau Robert
11. Activitat obligatòria avaluable: Treball d'elaboració de receptes
 - 11.1. Creació d'una recepta
 - 11.2. Adaptació de la recepta creada per col·lectius amb necessitats especials
12. Activitat obligatòria avaluable: Sessions pràctiques – seguiment
13. Activitat obligatòria avaluable: Memòria de receptes
 - A. Examen teòric: avalua el grau de coneixement adquirit dels coneixements teòrics
 - B. Examen pràctic: avalua el grau de coneixement adquirit dels coneixements pràctics amb: **1)** una part d'execució pràctica dels alumnes han d'elaborar un plat d'arròs, una segona recepta, una salda i una guarnició; **2)** elaboració d'una memòria de les receptes realitzades, on es presenta la fitxa tècnica i l'escandall respectiu.

| | Cocció | Tècnica | Gust | Presentació |
|-------------------|--------|---------|------|-------------|
| Valoració Recepta | 40% | 35% | 20% | 5% |

| | Arròs | 2na Elaboració | Guarnició | Salsa | Neteja | Organització – Lliurat a temps |
|------------------|-------|----------------|-----------|-------|--------|--------------------------------|
| Valoració examen | 35% | 30% | 10% | 15% | 5% | 5% |