

# Matèries i Competències

Matèria:	211762	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques		
Crèdits:	45	Tipus de crèdit:	OBLIGATÒRIA

## Competències

CB2-Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïxin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva à

CG4-Implementar, gestionar i avaluar sistemes de qualitat i de gestió mediambiental de prevenció de riscos.

CG6-Respondre a necessitats i expectatives dels clients

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

CE04-Saber liderar el disseny de la creació d'un espai culinari, tenint en compte l'optimització de la producció i la normativa legal sanitària

CE05-Aplicar les tècniques culinàries de vanguardia aportant valor i nous conceptes al disseny de l'oferta gastronòmica

CE06-Interpretar els processos d'elaboració de begudes i identificar els descriptors organolèptics mitjançant el tast sensorial

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

CE11-Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinaris

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

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 i identificar els diferents models empresarials en restauració comercial i col·lectiva, així com les instal·lacions, equipament, maquinària i tecnologia adequada al tipus de producció corresponent.
- Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries apropiades per la realització de les elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica.
- Conèixer i executar les elaboracions bàsiques de pastisseria, identificant el procediment previst.
- Conèixer i aplicar les tècniques d'avantguarda, per crear una oferta gastronòmica creativa i d'autor, que doni resposta a la demanda del sector.
- Conèixer el procés creatiu aplicant les noves tecnologies, tècniques i productes, per dissenyar conceptes culinaris avantguardistes amb tendència innovadora.
- Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permet dissenyar el procés culinari seguint les dades de creació, execució i resultat final.
- Executar les bones pràctiques relacionades amb la manipulació, control i distribució dels aliments.
- Conèixer els processos d'elaboració i els criteris de classificació de les principals begudes i identificar les seves característiques bàsiques darrere la realització de la seva anàlisi sensorial.
- Conèixer i aplicar les tècniques i elaboracions més rellevants de la cuina tradicional catalana i espanyola.
- Conèixer els productes i elaboracions més representatives de les cuines del món i ser capaç d'executar-les i estudiar la seva influència en la cuina contemporània europea.
- Conèixer la geografia de la producció i distribució agroalimentària i gastronòmica.

# Matèries i Competències

Matèria:	211762	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques		
Crèdits:	45	Tipus de crèdit:	OBLIGATÒRIA

- Identificar i comprendre els principals elements i manifestacions de la cultura gastronòmica en l'àmbit nacional.
- Conèixer productes, elaboracions i tradicions gastronòmiques típiques d'altres països, i interpretar en funció dels criteris d'adaptació i sostenibilitat ambiental, social i cultural.

## Metodologies docents

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

## Observacions

## Sistemes d'avaluació

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