

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques
Curs 2024/25

Codi - Assignatura	053404 – Elaboracions Culinàries en Col·lectivitats i en la Indústria Alimentària				
Tipus	Optativa			Curs	Tercer
Bloc Temàtic	Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia			Crèdits	6
Responsable de l'assignatura	Maragda Ferrer Gràcia				
Professorat	Maragda Ferrer Gràcia, Nuria Cubero Esquinas, Montserrat Illan Villanueva				
Presencial	52h	Dirigit	40h	Autònom	58h

BREU DESCRIPCIÓ

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 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.

És una assignatura teòric-pràctica estructurada en dos bloc temàtics, la restauració de col·lectivitats i la indústria alimentària.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB02- 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.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

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.

RESULTATS D'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,

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Curs 2024/25

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, càterring
 - 5.4. Càterring 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

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

- 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 – Additius
 - 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 D'APRENENTATGE

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.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

Activitats presencials:

Classes teòriques: 26 hores

Exercicis pràctics a l'aula: 4 hores

Seminaris: 8 hores

Pràctiques de laboratori/cuina 18 hores

Visita establiment de Rest. Col. 2 hores

Activitat no presencial:

Realització d'un treball final

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

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 final.

La nota final de l'assignatura es crea 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 4 en totes les parts de l'assignatura per poder aprovar.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

L'avaluació única comprèn l'assistència a les pràctiques, l'examen final, el treball individual.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Curs 2024/25

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

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Lliuraments de les activitats, tasques, seminaris i pràctiques		30%	-	durant el semestre
Treball final		30%	50%	1a setmana de maig
Examen Final		40%	50%	
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

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 serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Curs 2024/25

període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Recursos bibliogràfics bàsics:

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

Benavente Ramos, JM. Restauración en servicios hospitalarios. Málaga: Ed. Elearning. 2017

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. Guia 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.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Curs 2024/25

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 dietética Clínica. Barcelona: 3a ed. Masson; 2014. Sección 1. Capítulo 6 p. 57-66.

Recursos bibliogràfics d'ampliació:

REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Recursos web:

L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR. Guia per a famílies i escoles, Edició 2020. Salut / Agència de Salut Pública de Catalunya https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_e_tapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

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

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

Autocontrol: APPCC, traçabilitat, GPCH.

AECOSAN. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.
Disponible a:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/legislacion_seguridad_alimentaria.htm Documents: Alimentos apropiados para personas con Intolerancia al gluten, Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria

AESAN. Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos.
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf