

<b>Codi - Assignatura</b>	<b>181207 – Sistemes i processos de producció en cuina</b>				
<b>Tipus</b>	Obligatòria			<b>Curs</b>	1r
<b>Matèria</b>	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques			<b>Crèdits</b>	6 ECTS
<b>Responsable de l'assignatura</b>			Vinyet Capdet		
<b>Presencial</b>	60 hores	<b>Dirigit</b>	40 hores	<b>Autònom</b>	50 hores

## BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura de Sistemes i processos de producció en cuina pretén oferir la primera presa de contacte amb el món de la cuina. L'assignatura es desenvolupa exposant els seus continguts des d'una vessant teòrica que complementa una vessant eminentment pràctica, on l'alumne entrarà en contacte amb els ingredients i les tècniques bàsiques de manipulació dels ingredients culinàries.

Els coneixements a transmetre de l'assignatura es poden agrupar en 3 blocs. Un primer bloc per conèixer de la restauració com a tipologia de negoci, identificar els processos productius a nivell d'organització i reconèixer els diferents rols del personal en cadascuna de les parts. Un segon bloc on es descriurà les instal·lacions, equipaments, aparells, utensilis i maquinària vinculats als diferents espais i tipologia de producció. I finalment, dins del tercer bloc, l'alumne es formarà en els coneixements teòrics i pràctics necessaris per dur a terme les tècniques de preelaboració dels aliments i una introducció a les tècniques de cocció que es desenvoluparan en assignatures posteriors.

També hi haurà dos blocs transversals que estaran presents durant tota la assignatura. Per una part es treballarà la terminologia culinària bàsica i per l'altra, conèixer i aplicar les nocions bàsiques sobre higiene i seguretat alimentària en la pràctica culinària.

L'assignatura és fonamental per entendre i iniciar-se en la Tècnica culinària.

## RESULTATS D'APRENTATGE DE TITULACIÓ

TC02- Reconèixer les principals eines per a la gestió d'organitzacions en el sector de la restauració i la indústria alimentària.

TC07- Definir els fonaments teòrics, tècnics i instrumentals relacionats amb la gastronomia, la restauració i la indústria alimentària, aplicats als processos culinàries del sector.

TH09- Aplicar amb mètode i tècnica la tecnologia aplicada amb destresa als processos culinàries relacionats, tenint en compte els materials, les eines i els instruments.

TS01- Assolir un aprenentatge autònom basat en la capacitat d'anàlisi, síntesi, de visions globals i d'aplicació dels coneixements a la pràctica, sent capaç de prendre decisions i d'adaptar-se a noves situacions.

## RESULTATS D'APRENTATGE DE MATÈRIA

---

M13H1- Identificar els diferents models empresarials en restauració comercial i col·lectiva, així com les instal·lacions, equips, maquinària i tecnologia adequades al tipus de producció corresponent.

M13C5- Dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final.

M13H6- Executar les bones pràctiques relacionades amb la manipulació, control i distribució dels aliments.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

### 1. Models empresarials en la restauració comercial i col·lectiva

- 1.1. El sector de la restauració i l'alimentació. Tipus d'empreses, establiments i fórmules.
- 1.2. Àmbits de producció culinària. Diferents tipus d'empreses dedicades a la producció culinària: tipus de restauració (restaurants, càterring, cuines centrals, cuines industrials, etc.).
- 1.3. Reconeixement de sistemes de producció culinària. Sistema de producció. Sistemes de distribució i servei de cada sistema de producció. Mètodes de cuinat o conservació característic de cada sistema.
- 1.4. Factors que determinen l'elecció d'un sistema de producció.
- 1.5. Organigrames del personal i funcions per a les activitats de producció i/o servei.
- 1.6. Alta cuina i tendències culinàries.

### 2. Tipus i operacions de producció culinària associats als diferents models empresarials

- 2.1. Organització dels processos d'elaboració culinària. Formulació de tasques o fases.
- 2.2. Organització de la recepció de mercaderia. Tipus. Gestió de l'aprovisionament.
- 2.3. Servei a la cuina segons el modelo empresarial. Descripció, tipus i variables organitzatives. Tasques prèvies al servei de cuina "mise en place".
- 2.4. Organització de l'entrega al client. Variables en models amb lliurament dilatat en el temps o contra comanda.

- 3. Zones de producció: recepció, magatzem, preparació, cocció, acabat, distribució, rentat i residus. Documentació bàsica per la gestió**
  - 3.1. Espai de recepció, controls, supervisió i criteris d'admissió.
  - 3.2. Espai d'emmagatzematge: neutre, fred positiu, fred negatiu.
  - 3.3. Sala freda: espais i organització.
  - 3.4. Zona de cocció: espais i organització.
  - 3.5. Zona de servei: espais i organització.
  - 3.6. Zones auxiliars: espais i organització.
- 4. Instal·lacions, equipaments i maquinària vinculats als diferents tipus de producció.**
  - 4.1. Normes per a seva correcta ubicació i ús
- 5. Aparells i utensilis en la cuina professional**
  - 5.1. Aparells i utensilis per la manipulació d'ingredients
  - 5.2. Aparells i utensilis per la cocció d'ingredients
  - 5.3. Aparells i utensilis per l'emmagatzematge d'ingredients
  - 5.4. Aparells i utensilis de cuina avançada
- 6. Nocions bàsiques d'Higiene i Seguretat alimentària (a nivell de certificats de manipulador/a d'aliments)**
  - 6.1. Importància de la seguretat i higiene alimentària en el món culinari. Marc legal. Definició de Manipulador d'aliments
  - 6.2. Perills físics, químics i microbiològics
  - 6.3. Bones pràctiques del manipulador d'aliments
  - 6.4. Bones pràctiques de manipulació en les diferents zones de producció culinària
- 7. Terminologia culinària bàsica**
- 8. Tècniques de preelaboració d'aliments**
  - 8.1. Operacions de neteja, preparació, conservació i tall de vegetals.
  - 8.2. Tècniques d'especejament, fraccionat i desossat de carn.
  - 8.3. Operacions de neteja, preparació, conservació de bolets.
  - 8.4. Introducció, aspectes de qualitat, recepció, emmagatzematge i tècniques de conservació del marisc.
  - 8.5. Introducció, aspectes de qualitat, recepció, emmagatzematge i tècniques de conservació del peix.
- 9. Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions. Elaboracions intermèdies.**
  - 9.1. Elaboracions Bàsiques: Fons bàsics
  - 9.2. Elaboracions Bàsiques: Sofregits

## **10. Documentació: concepte de minva, fitxa tècnica, fitxa de producció i introducció a l'escandall.**

### **METODOLOGIES D'APRENTATGE**

---

L'assignatura de Sistemes i Processos de Producció en Cuina, és una assignatura de caràcter teòric- pràctic que proporciona l'adquisició de les competències vinculades a aquesta matèria, donant als estudiants una visió general i bàsica del sector.

La metodologia d'aprenentatge tindrà com a puntals, una part de sessions teòriques que permeten la realització d'exercicis pràctics per a aconseguir assolir els resultats d'aprenentatge plantejats. D'altra banda, hi haurà un component de sessions eminentment pràctiques, on es donaran les bases de preelaboració d'ingredients i que l'alumne haurà de complementar amb hores de treball autònom.

La distribució de l'aprenentatge es distribueix entre un 40% del temps per a les sessions presencials, tant teòriques com pràctiques; i un 60% del temps pel treball autònom. En les sessions presencials es desenvoluparan les explicacions conceptuals y contextuals dels temes del programa, combinades amb activitats que l'alumnat ha de resoldre individualment o en grup, en funció del que es determini en cada moment.

**L'assistència a les sessions pràctiques és obligatòria per al seguiment correcte de l'assignatura.**

Les metodologies d'aprenentatge associades en aquesta assignatura contemplen un ampli ventall d'accions diferents a fi de donar resposta a l'assoliment de les competències assignades, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions, a partir de les activitats següents:

- Classe expositiva
- Sessions pràctiques
- Seminaris
- Aula inversa
- Aprenentatge basat en reptes
- Portafolis d'aprenentatge

### **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.

**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.

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.

Els terminis de lliurament de cada un dels exercicis, no seran prorrogables i estaran indicat en la visualització de l'activitat en el Campus Virtual, el que implica que l'alumnat haurà d'estar pendent del seguiment de l'assignatura.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
<b>AVALUACIÓ DURANT EL CURS</b>		
Treball sala freda - grupal	15 % (grup)	20% (individual)
Treball minves - individual	5 %	5 %
Examen pràctic parcial - individual	5 %	----
Seguiment de l'execució durant les sessions pràctiques - individual	20 %	----
Examen teòric parcial	15 %	15 %
<b>Total</b>	<b>60 %</b>	<b>40 %</b>
<b>Avaluació final</b>		
Prova final teoria - individual	20 %	20 %
Prova final pràctica - individual	20 %	40 %
<b>Total</b>	<b>40 %</b>	<b>60 %</b>

*\*El examen final pràctic de l'Avaluació Única serà diferent al realitzat per l'alumnat d'Avaluació Continuada*

**Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota mínima de "4" a les dues proves individuals finals (teoria i pràctica)**

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

## FONTS D'INFORMACIÓ

---

Área de Formación de Mercabarna (1997). *Manual de Carnicería. Nivel 1*. Barcelona, Mercabarna.

Arméndariz Sanz, José Luis (2013). *Procesos de preelaboración y conservación en cocina*. Madrid, Editorial Paraninfo.

Comité Gastronómico Joël Robuchon (2004). *Larousse Gastronomique en español*. Barcelona, Spes Editorial.

Fundació Alcía y CETT (2011). *Aparatos y utensilios aplicados en la cocina profesional*. Barcelona, Fundació Alcía y CETT.

McGee, Harold (2007). *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Barcelona, Mondadori.

Pérez, Núria y Civera, Juan José (2011). *Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina*. Madrid, Editorial Síntesis.

Rabaso, R.; Aneiros, F. (1970). *El práctico. Resumen mundial de cocina y pastelería*. Buenos Aires, Santiago Rueda Editor.

This, Hervé (1996). *Los secretos de los pucheros*, Zaragoza, Editorial Acribia

This, Hervé (1999). *Los misterios de la cocina*, Zaragoza, Editorial Acribia

This, Hervé (2013). *La ciencia de los fogones*, Zaragoza, Editorial Acribia

### Recursos bibliogràfics d'ampliació:

Alicia&el Bullitaller (2006). *Léxico científico gastronómico*. Barcelona, Editorial Planeta.

Andrés , Jose (2019). *Verduras sin límites: y otras historias*. Barcelona, Planeta Editores.

Le Caisne, Arthur (2018). *Todo sobre la carne*. Barcelona. Lunwerg Editores.

Masui, Chihiro (2009). *Pescado. Un arte de Japón*. Barcelona, Monteagud Editores.

Myhrvold, Nathan; Young, Chris; Bilet, Maxime (2011). *Modernist Cuisine. Volúmenes 2,3 y 4*. Colonia, Editorial Taschen.

**Recursos web:**

[chefsimon.com](http://chefsimon.com)

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuisine>

<http://stellaculinary.com>

[www.gastronomiaycia.com](http://www.gastronomiaycia.com)

<http://www.canalcandido.tv/>

Canal Innova culinària (especejament i tall de peces de carn):

<https://www.youtube.com/channel/UCQzbSJML6ZqZTtXCXWvybNQ/video>