



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

Código-Asignatura	<b>053404 - Elaboraciones culinarias en Colectividades y en la industria alimentaria</b>		
Bloque Temático	Técnicas culinarias en colectividades y en la industria alimentaria	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Optativa	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	60 horas	Horas Trabajo Autónomo	90 horas

### BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Las empresas de la restauración de colectividades y de la industria alimentaria demandan profesionales y prescriptores en cocina / gastronomía, formatos y que conozcan las características de su sector.

Conocer sus métodos y los sistemas de producción para volúmenes importantes, los cambios que se producen durante los procesos de preparación, cocción, almacenamiento, etc. es fundamental para poder diseñar y llevar a cabo las elaboraciones culinarias adecuadas a estos entornos. Adquirir estas competencias es fundamental para el futuro profesional que quiera desarrollar su labor en este ámbito.

Asignatura teórico-práctica estructurada en dos bloques temáticos, la restauración de colectividades y la industria alimentaria.

### COMPETENCIAS BÁSICAS

CB2- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE03- Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

CE13- Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

CE23- Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria.

CE24- Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

Conocer y aplicar las diferentes técnicas culinarias adecuadas a los diferentes tipos de establecimientos en la restauración colectiva.

Conocer los procesos culinarios específicos para realizar elaboraciones adecuadas para su desarrollo y aplicación en la industria alimentaria.

Crear una oferta gastronómica adecuada al servicio de colectividades, adaptada a las dietas especiales con un enfoque innovador.

Dirigir, supervisar y controlar los centros de producción culinaria.

Participar de manera activa aportando valor experiencia en los equipos de desarrollo de nuevos productos.

Conocer el impacto de las técnicas y procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos.

### CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Colectividades.
  - 1.1 Identificación de los establecimientos de Restauración de colectividades.
  - 1.2 Tipología de establecimientos y planificación de menús.
  - 1.3 Elaboraciones culinarias en establecimientos con sistema de cadena fría.
  - 1.4 Elaboraciones culinarias en establecimientos con cadena caliente.
  - 1.5 Elaboraciones culinarias y la distribución directa o diferida.
  - 1.6 I+D en la restauración colectiva.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

### 2. Industria alimentaria

2.1. Procesos industriales

2.2. Conservación de los alimentos

2.3. Envasado.

2.4. Ingredientes no habituales en cocina – Aditivos

2.5. Ingredientes no habituales en cocina – Proteínas

### METODOLOGÍA

La asignatura combina sesiones presenciales expositivas, seminarios, prácticas de laboratorio y cocina, junto con la resolución de ejercicios prácticos en el aula y la realización de un trabajo grupal de forma autónoma.

### SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

**Evaluación Continua:** consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

**Evaluación Única:** consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

<b>Sistemas de Evaluación</b>	<b>Continuada</b>	<b>Única</b>
Resolución de actividades prácticas evaluables	10%	---
Trabajos realizados por el estudiante	50%	50%
Prueba escrita final	40%	50%



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

### **PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN**

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A. Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- B. Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

### **FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA**

---

- Harold McGee. La Cocina y los Alimentos. Enciclopedia de la Ciencia y la Cultura de la Comida. Debate. 3ª Edición. Barcelona, 2008.
- Peter Barham. La Cocina y la Ciencia. Acribia S.A. Zaragoza, 2002.
- Nutraceuticals and Functional Foods in Human Health and Disease Prevention.
- edited by Debasis Bagchi, Harry G. Preuss, Anand Swaroop. CRC-2015.
- Functional Foods, Ageing and Degenerative Disease edited by Claude Remacle, Brigitte Reusens. Woodhead Publishing. 2004.
- The Celiac Diet: What You Need for Optimum Health and Energy. Tate Publishing Company, 2012.
- Chemo Cookery Club: Over 150 Delicious and Healthy Recipes for Your Journey to Recovery. Penny Ericson. Metro 2013.
- <https://www.efsa.europa.eu/>. Agencia de Seguridad Alimentaria Europea.
- <http://professional.heart.org/professional/GuidelinesStatements/searchresults.jsp>. American Heart Association.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

- <http://www.cancer.org/healthy/eathealthygetactive/acsguidelinesonnutritionphysicalactivityforcancerprevention/acs-guidelines-on-nutrition-and-physical-activity-for-cancer-prevention-common-questions>. American Cancer Organisation.
- <https://www.celiacscatalunya.org/es/index.php>. Celiacs de Catalunya.