



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código- Asignatura	054406 - Grandes Producciones Culinarias		
Materia	Técnicas culinarias en colectividades y en industria alimentaria	Curso	Cuarto
Tipo asignatura	Optativa	Créditos	6 cr. ECTS
Horas presenciales	60 horas	Horas de trabajo autónomo	90 horas

BREVE INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA

Conocer las problemáticas de las grandes producciones, procesos, particularidades, tendencias, formas de visualizar los problemas, planificar, organizar, diseño, desde el punto de vista de un responsable técnico o de I+D+I de procesos. El objetivo es crear un puesto de trabajo con conocimientos multidisciplinares.

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

CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial

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

CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria

CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal

CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica

CE16 - Informar y asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia culinaria y gastronómica



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

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 DEL APRENDIZAJE

- Conocer los procesos culinarios específicos para realizar elaboraciones adecuadas para su desarrollo y aplicación de 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 y experticia 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. Optimización de sistemas del proceso culinario, ejecución y control
2. Diseño e interpretación de resultados de prototipos culinarios para la industria alimentaria
3. Creación de oferta gastronómica con innovación en la 4ª y 5ª gama
4. Operaciones y procesos culinarios óptimos para grandes producciones
5. Sistemas de conservación y servicio de grandes producciones
6. La producción industrial : Volumen, escalado y porcionado
7. Diseño de sistemas de operaciones en las diferentes producciones: continua, diferida..

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



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de adquisición del aprendizaje 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.

Sistemas de evaluación	Continua	Única
Resolución de actividades prácticas evaluables	10 %	---
Trabajos realizados por el estudiante	50%	50 %
Prueba escrita final	40 %	50 %

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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS:

- Guía de la alimentación saludable en la etapa escolar, de la Generalitat de Catalunya
- Congreso de restauración colectiva 2016 i 2018
- Crecimiento de los Grupos Geriátricos. Alimarket
- Congreso alimentaria 2016

RECURSOS WEB:

- <http://apaprocessing.com>
- www.rational-online.com
- www.campofriofoodgroup.com
- www.endermar.com