

## PROGRAMA

### Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

<b>Código - Asignatura</b>	<b>053404 – Elaboraciones Culinarias en Colectividades i en la Industria Alimentaria</b>				
<b>Tipo</b>	Optativa		<b>Curso</b>	tercero	
<b>Bloque Temático</b>	Nutrición, Ciencias de la Alimentación i Gastronomía		<b>Créditos</b>	6	
<b>Responsable de la asignatura</b>	Maragda Ferrer Gràcia				
<b>Profesorado</b>	Maragda Ferrer Gràcia, Nuria Cubero Esquinas, Montserrat Illan Villanueva				
<b>Presencial</b>	52h	<b>Dirigido</b>	40h	<b>Autónomo</b>	58h

## BREVE DESCRIPCIÓN

Las empresas de restauración de colectividades y de la industria alimentaria demandan profesionales y prescriptores en cocina/gastronomía, formados 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, almacenaje, etc. es fundamental para poder diseñar y llevar a cabo las elaboraciones culinarias adecuadas en estos entornos profesionales. Adquirir estas competencias es fundamental para el futuro profesional que quiera desarrollar su labor en este ámbito.

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

## COMPETENCIAS BÁSICAS

CB02 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional i posean las competencias que suelen alcanzarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

## PROGRAMA

### Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

CE03 – Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseño de platos.

CE13 – Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutricional y las propiedades funcionales de los diferentes grupos de alimentos.

CE23 – Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a la colectividad y en la 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.

Otros objetivos:

- Estar al corriente de los nuevos productos y nuevos métodos de preparación y presentación en la restauración colectiva y en la industria alimentaria.
- Identificar los diferentes tipos de establecimientos de restauración de colectividades.
- Identificar las causas del deterioro de los alimentos, las reacciones y los cambios que tienen lugar durante la preparación, el procesamiento, el

## PROGRAMA

### Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

almacenamiento y la distribución de los alimentos, y capacidad de aplicar los métodos de control adecuados.

- Valorar el tipo de preparaciones y recetas adecuadas a un servicio determinado en la restauración de colectividades.
- Conocer las diferentes metodologías para implementar las variaciones y derivaciones propuestas por el equipo de dietética.
- Conocer los diferentes sistemas de producción, gestión y distribución en la restauración.
- Poder diseñar, formular y etiquetar alimentos adaptados a las necesidades de los consumidores y sus características.

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

### Bloque 1 Colectividades

1. Identificación de los establecimientos de restauración de colectividades
  - 1.1. Tipos de establecimientos
  - 1.2. Parámetros de la cocina de colectividades
  - 1.3. La marcha adelante
2. Tipología de establecimientos y planificación de menús
  - 2.1. Menús equilibrados/saludables
  - 2.2. Centros del ámbito de la salud. Conceptos básicos sobre derivaciones.
  - 2.3. Centros en el ámbito de la educación y del tiempo libre. Alergias y intolerancias. Adaptaciones.
3. Elaboraciones culinarias en establecimientos con sistema de cadena fría.
4. Elaboraciones culinarias en establecimientos con cadena caliente.
5. Elaboraciones culinarias y la distribución directa o diferida
  - 5.1. Restauración de colectividades en el ámbito de trabajo
  - 5.2. Centros de producción y cocinas satélites
  - 5.3. Elaboraciones culinarias, catering
  - 5.4. Catering en el ámbito del transporte (aéreo, ferroviario...)
6. I+D en la restauración Colectiva
  - 6.1. Fichas de producción

### Bloque 2 Industria alimentaria

1. Procesos industriales 1
  - 1.1. Tecnología de fabricación de productos, equipos, procesos
  - 1.2. Platos preparados y precocinados

## PROGRAMA

### Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

2. Procesos industriales 2
  - 2.1. Tecnología de fabricación de productos, equipos, procesos
  - 2.2. Salsas
  - 2.3. Otras industrias que requieren cocineros especializados
3. Conservación de los alimentos 1
  - 3.1. Fundamento de la técnica y equipos empleados:
  - 3.2. Pasteurización/Esterilización
  - 3.3. Refrigeración/Congelación
  - 3.4. Altas presiones/UV
4. Conservación de los alimentos 2
  - 4.1. Almíbares/Confituras/Salazones
  - 4.2. Deshidratados/Liofilizados
  - 4.3. Conservas ácidas
  - 4.4. Vacío/MAP
5. Envasado
  - 5.1. Tipo de envasado
  - 5.2. Materiales de envasado. Propiedades. Usos
  - 5.3. Envases activos
6. Ingredientes no habituales en cocina – Aditivos
  - 6.1. Presentación de los diferentes grupos de aditivos:
  - 6.2. Origen/Función
  - 6.3. Usos más habituales
  - 6.4. Nociones sobre reglamentación
7. Ingredientes no habituales en cocina – Proteínas
  - 7.1. Proteínas de leche, soja, animales
  - 7.2. Harinas, almidones y derivados
  - 7.3. Fibras
  - 7.4. Aceites y grasas
  - 7.5. Enzimas

## METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

---

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.

Actividades presenciales:

Clases teóricas: 28 horas

## PROGRAMA

### Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

- Ejercicios prácticos en el aula: 4 horas
- Seminarios: 8 horas
- Prácticas de laboratorio/cocina 18 horas
- Visita establecimiento de Rest. Col. 2 horas
- Actividad no presencial
- Realización de un trabajo final

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

**Evaluación Continua:** el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

La evaluación continua comprende la evaluación de los conocimientos teóricos (examen), la evaluación de las entregas, la asistencia a las prácticas de laboratorio/cocina y la evaluación del trabajo final.

La nota final de la asignatura es el resultado de la media ponderada entre las notas del trabajo, las actividades realizadas durante el curso y el examen. Es necesario obtener como mínimo una calificación de 4 en todas las partes de la asignatura para poder aprobar.

**Evaluación Única:** aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

La evaluación única comprende la asistencia a las prácticas, el examen final, el trabajo individual.

## PROGRAMA

### Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

Al tratarse de una materia teórico-práctica, la asistencia a las prácticas de laboratorio/cocina es obligatoria.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Entregas de las diferentes actividades, tareas, seminarios y prácticas		30%	-	a lo largo del semestre
Trabajo final		30%	50%	1a semana de mayo
Examen Final		40%	50%	
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de "5", siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de "4" para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

### **Revisión y Reevaluación de la Asignatura**

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

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre "4-4.9", y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier

## PROGRAMA

### Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

## FUENTES DE INFORMACIÓN

---

### Recursos bibliográficos básicos:

Araluce M<sup>a</sup> M. 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, geriátrica, 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

## PROGRAMA

### Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

Santos; 2004.

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 bibliográficos de ampliación:**

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\\_etapa\\_escolar/guia\\_alimentacio\\_etapa\\_escolar.pdf](https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf)



## PROGRAMA

### Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

ACSA. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Disponible a:  
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306/index.html> Enllaç  
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](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](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf)