

Codi - Assignatura	053503 – Elaboracions Culinàries a la Restauració Comercial				
Tipus	Optativa			Curs	Tercer
Bloc Temàtic	Cuina			Crèdits	6 ECTS
Responsable de l'assignatura		Montserrat Saperas			
Presencial	86h	Dirigit	40h	Autònom	58h

BREU DESCRIPCIÓ

Elaboracions Culinàries en la Restauració Comercial es centra en el desenvolupament de les elaboracions culinàries vinculades als diferents tipus d'empreses de restauració i a les diverses ofertes que aquestes acostumen a proposar, amb la finalitat d'optimitzar la seva execució i capacitar a l'alumne per a l'organització del seu servei en la cuina.

Així mateix, contempla les normes essencials per a la confecció de menús, la composició de plats i el seu muntatge. Respectant també els paràmetres actuals de gastronomia sostenible.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB02- Que els estudiants sàpiguin aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que es solen demostrar per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àrea d'estudi.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE02- Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundial.

CE03- Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats. CE7- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària.

CE08- Utilitzar els processos culinàries de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

CE09- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

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 a col·lectius amb necessitats especials.

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Conèixer, aplicar i dissenyar elaboracions culinàries avançades amb optimització dels processos i control de l'execució d'aquests en la restauració comercial.
2. Crear, conèixer i executar les elaboracions culinàries adequades per cada tipus de restauració comercial: restauració tradicional, hotelera, càtering, comercial, fast-food, etc.
3. Conèixer els productes i elaboracions més representatives de les cuines del món i ser capaç d'executar-les i estudiar la seva influència en la cuina contemporània europea.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Les elaboracions culinàries, segons l'empresa de restauració: classificació d'ofertes gastronòmiques i principis per a dissenyar-les.
2. Disseny de l'oferta gastronòmica per a necessitats especials: salut, cultura, creences.
3. La pastisseria i la forneria a la restauració comercial. De la vitrina al plat.
4. Disseny d'elaboracions: emplatat i presentació del menjar.
 - 4.1. Normes per emplatat
 - 4.2. Composició de plats
5. Tècniques culinàries avançades. Elaboració, conservació i regeneració. Aplicacions pràctiques.
6. Sostenibilitat en gastronomia.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Elaboracions culinàries en la Restauració Comercial es una assignatura de caràcter teòric-pràctic que persegueix l'adquisició de les competències descrites en el programa i proporciona als estudiants una visió general sobre el sector.

La metodologia d'aprenentatge s'assenta sobre un bloc de sessions teòriques, que dona a l'alumne les eines necessàries per realitzar exercicis pràctics i assolir

els resultats plantejats; per altra banda, un bloc de sessions pràctiques, en les que s'ensenya les bases preelaboració d'ingredients i que l'alumne ha de complementar amb hores de treball autònom.

La dedicació d'hores d'aprenentatge es distribueix entre un 60% del temps per les sessions presencials, tant teòriques com pràctiques i un 40% del temps per treball autònom. En les sessions presencials es desenvolupen les explicacions conceptuals i contextuals dels temes del programa, combinats amb activitats que els alumnes han de resoldre individualment o en grup, en funció del que determini la matèria que s'està impartint.

L'assistència a les sessions presencials és obligatòria per el correcte seguiment de l'assignatura.

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.

El sistema d'avaluació és únic per a tots els alumnes i mesura la consecució dels objectius plantejats en l'assignatura.

El sistema d'avaluació busca que l'estudiant realitzi un seguiment òptim i continuat en la matèria i combina tècniques de treball individual i en grup.

Es valoren els resultats d'aprenentatge continuat, a través de l'evolució de les pràctiques de l'alumne. L'avaluació es completa amb la realització de treballs teòrics, que s'entreguen en les dates convingudes; un examen final del bloc teòric i, com a mínim, un examen de la part pràctica.

Els terminis d'entrega dels exercicis es fixen durant el curs i no seran prorrogables, pel que es sol·licita als estudiants que estiguin pendents de les informacions de l'assignatura.

En tractar-se d'una matèria teòric-pràctica, l'avaluació es dividirà en dues parts. La nota final de l'assignatura s'obté a partir de la mitja ponderada entre les notes dels treballs, exàmens teòrics i pràctics i activitats realitzades durant el curs.

Per tal de poder fer mitjana de cadascuna de les parts, **s'haurà de lliurar** la totalitat de les activitats avaluatives. En el cas dels casos d'estudi s'hauran de lliurar tots per fer mitja del total dels casos estudi.

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

Segons el sistema d'avaluació escollit, el pes de cada part avaluada és:

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
PART TEÒRICA				
Treball teòric		20%	20%	
PART PRÀCTICA				
Casos d'estudi* / Treball pràctic		25%	20%	
Seguiment		15%	-	
EXAMEN FINAL**				
Examen final teòric		20%	20%	
Examen pràctic		20%	40%	
Total		100%	100%	

*L'assistència a les sessions pràctiques del cas d'estudi és obligatòria.

**L'examen final pràctic i l'estudi del cas de l'avaluació única seran diferents als realitzats pels alumnes d'avaluació continuada.

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

FONTS D'INFORMACIÓ

Recursos bibliogràfics:

Adrià, A. (1998) Les Postres d'elBulli. Barcelona. Ed. Empúries. Alacreu Ginés, J. R. (2003) Gestión de Banquetes. Madrid. Ed. Síntesis.

Balaguer, O. (2001) La Cocina de los Postres. Barcelona. Ed. Montagud.

Becerra Torres, M^a J. C. (2012) Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento. Madrid. Ed. Paraninfo

Botella, T. (2003) Cocina para Cóctel. Barcelona, Ed. Montagud. Cañizal, M. (2007) Manual de Food Service (capítols IV y V).

Castellano Almagro, M^a. I. y Badillo Martínez, A. Los procesos de Servicios en Restauración (capítol I), Madrid. Ed. Síntesis.

García Bermejo, Á, Aguilar Cardo, J y Thomas Curras, H (2003) Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento (p. 39-69). Madrid, Ed. Mc Graw Hill.

González Castro, R (2014) Gestión de la Producción en Cocina. Madrid. Editorial Paraninfo. Kinton, Ronald y Ceserani, Victor (2000) Teoría del Catering. Zaragoza. Editorial Acribia.

L'École Lenôtre (1997) Buffets Salés. Les Lilas, France. Ed Jérôme Villette. Planas, M. y López, M (2013) Ofertas Gastronómicas. Barcelona, Ed. Altamar. Ponts, L. (2016) Arte Foodie. Barcelona. Ed Planeta.

Vives, R (2013) Operaciones Básicas y Servicios en Restauración y en Eventos Especiales (capítol VI). Madrid. Ed. Síntesis.

VV.AA. (2004) Cocina Dulce. Barcelona. Ed. Montagué.

VV.AA. (2005), El libro del Salado. Barcelona. Editorial Montagué.

Recursos web:

- Grupo Caterdata. (n.d.). Grupo Caterdata. <https://www.grupocaterdata.com/>
- Restauración News. (n.d.). Restauración News. <http://www.restauracionnews.com/>
- Gluten Free. (n.d.). *Gluten Free*. <https://www.glutenfree.com/#filters/>
- Unilever Food Solutions. (n.d.). *Chefmanship Academy*. <http://www.unileverfoodsolutions.com.sg/our-services/chefmanship-academy>
- ChefSteps. (n.d.). *ChefSteps*. <https://www.chefsteps.com/>
- Cocinas Centrales. (n.d.). Cocinas Centrales. <http://www.cocinascentrales.com/articulos.php>