

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

Codi - Assignatura	054406 – Grans Produccions Culinàries				
Tipus	Optativa			Curs	Quart
Bloc Temàtic	Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia			Crèdits	6 ECTS
Responsable de l'assignatura	Manel Lorca Blanco				
Professorat	Manel Lorca Blanco				
Presencial	52h	Dirigit	40h	Autònom	58h

BREU DESCRIPCIÓ

Conèixer les problemàtiques de les grans produccions, processos, particularitats, tendències, formes de visualitzar els problemes, planificar, organitzar, dissenyar, des del punt de vista d'un responsable tècnic o de I+D+I de processos. L'objectiu és crear un lloc de treball amb coneixements multidisciplinaris.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB2- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i assoleixin les competències per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea d'estudi.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE02- Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundials produccions culinàries

CE03- Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i disseny de plats

CE07- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentosos 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

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

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

CE16- Informar i assessorar científica i tècnicament a la indústria alimentària i als consumidors per dissenyar estratègies d'intervenció i formació en l'àmbit de la ciència culinària i gastronòmica

CE24- Reconèixer i aplicar les principals operacions bàsiques dels processos industrials per garantir el control de processos i de productes destinats al consum humà

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 col·lectiva.
2. Conèixer els processos culinaris específics per realitzar elaboracions adequades per al seu desenvolupament i aplicació en la Indústria alimentària.
3. Crear una oferta gastronòmica adequada al servei de col·lectivitats, adaptada a les dietes especials amb un enfocament innovador
4. Dirigir, supervisar i controlar els centres de producció culinària.
5. Participar de manera activa aportant valor i expertesa en els equips de desenvolupament de nous productes.
6. Conèixer l'impacte de les tècniques i processos culinaris sobre la composició nutricional dels aliments.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Optimització de sistemes del processos culinaris, execució i control
2. Disseny i interpretació de resultats de prototips culinaris per a la indústria alimentària
3. Creació d'oferta gastronòmica amb innovació en la 4^a i 5^a gamma
4. Operacions i processos culinaris òptims per a grans produccions
5. Sistemes de conservació i servei de grans produccions
6. La producció industrial : Volum, escalat i porcionat

Disseny de sistemes d'operacions en les diferents produccions: contínua, diferida.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques
Curs 2024/25

METODOLOGIA D'APRENTATGE

L'assignatura combina sessions presencials expositives, seminaris, pràctiques de laboratori i cuina, juntament amb la resolució d'exercicis pràctics a l'aula i la realització d'un treball en grup de forma autònoma.

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.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Resolució d'activitats pràctiques avaluables		10%	-	
Treballs realitzats per l'estudiant		50%	50%	
Examen Final	Individual	40%	50%	
Total		100%	100%	

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

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" 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:

Guia de la alimentació saludable a l'etapa escolar , de la Generalitat de Catalunya

Congreso de restauracion colectiva 2016 i 2018

Creixement del Grups Geriatrics . Alimarket

Congreso alimentaria 2016

Recursos web:

<http://apaprocessing.com>

www.rational-online.com

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques
Curs 2024/25

www.campofriofoodgroup.com

www.endermar.com