

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

Código - Asignatura	054406 – Grandes producciones culinarias				
Tipo	Optativa			Curso	Cuarto
Bloque Temático	Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía			Créditos	6 ECTS
Responsable de la asignatura		Manel Lorca Blanco			
Profesorado	Manel Lorca Blanco				
Presencial	52h	Dirigido	40h	Autónomo	58h

BREVE DESCRIPCIÓN

Conocer las problemáticas de las grandes producciones, procesos, particularidades, tendencias, formas de visualizar los problemas, planificar, organizar, diseñar, 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 asuman las competencias por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del área de estudio.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE02- Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundiales producciones culinarias.

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

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

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

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 la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia culinaria y gastronómica.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer, aplicar y diseñar elaboraciones culinarias avanzadas con optimización de los procesos y control de la ejecución de estos en la restauración colectiva.
2. Conocer los procesos culinarios específicos para realizar elaboraciones adecuadas para su desarrollo y aplicación de la industria alimentaria.
3. Crear una oferta gastronómica adecuada al servicio de colectividades, adaptada a las dietas especiales con un enfoque innovador.
4. Dirigir, supervisar y controlar los centros de producción culinaria.
5. Participar de manera activa aportando valor y experticia en los equipos de desarrollo de nuevos productos.
6. Conocer el impacto de las técnicas y procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Optimización de sistemas de los procesos culinarios, ejecución y control.
2. Diseño e interpretación de resultados de prototipos culinarios para la industria alimentaria.
3. Creación de la oferta gastronómica con la innovación de 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.

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

7. Diseño de sistemas de operaciones en las diferentes producciones: continua, diferida.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

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

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.

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.

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
Resolución de actividades práctica evaluables		10%	-	

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

Trabajos realizados por el estudiante		50%	50%
Examen Final	Individual	40%	50%
Total		100%	100%

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 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:

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

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

Recursos web:

<http://apaprocessing.com>

www.rational-online.com

www.campofriofoodgroup.com

www.endermar.com