

## 30826 - Cocinado industrial y restauración colectiva

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2023/24

**Asignatura:** 30826 - Cocinado industrial y restauración colectiva

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 3

**Periodo de impartición:** Segundo semestre

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

La asignatura Cocinado industrial y restauración colectiva pretende que los alumnos conozcan, desde una perspectiva aplicada y coordinada, las operaciones, procesos y sistemas de cocinado, tanto a nivel industrial como en restauración diferida y de colectividades. Se incluyen también cuestiones relacionadas con la gestión, la seguridad y la alimentación saludable de la restauración colectiva. La asignatura contribuye a la capacitación para el desempeño de diferentes perfiles profesionales ya que son muchos los sectores que incorporan tecnologías culinarias durante la fabricación o preparación de los alimentos.

Sus objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas: Objetivo 2 (Hambre Cero), Objetivo 3 (Salud y bienestar), Objetivo 9 (Industria, Innovación e Infraestructura) y Objetivo 12 (Producción y consumo responsables).

### 2. Resultados de aprendizaje

1. Es capaz de identificar las principales técnicas de transformación de alimentos que se utilizan en la cocina industrial y de colectividades.
2. Comprende el desarrollo de los procesos tecnológicos implicados en la preparación culinaria de los alimentos destinados a formar parte de los menús que integran la alimentación colectiva humana.
3. Comprende los efectos positivos y negativos de estos procesos sobre los componentes de los alimentos que se emplean en la elaboración de los platos, así como la incidencia sobre la calidad y el valor nutritivo de los mismos.
4. Conoce los aspectos higiénico-sanitarios y dietéticos más relevantes de la restauración colectiva social y es capaz de diseñar menús de acuerdo con las recomendaciones dietéticas actuales.
5. Domina los planteamientos actuales exigidos por el cocinado industrial y la restauración colectiva y sus distintos sistemas de producción y distribución.
6. Es capaz de obtener, interpretar y sintetizar información sobre una técnica culinaria y las transformaciones que produce en los alimentos, y de presentar sus conclusiones en un informe empleando la terminología con precisión, tanto en castellano como en inglés.

### 3. Programa de la asignatura

Módulo I: Aspectos generales

Presentación de conceptos y objetivos. Espacios culinarios y organización de espacios.

Módulo II: Alimentos y cocina

Procesos químicos y físicos en los procesos culinarios. Efectos sobre calidad nutricional y sensorial.

Módulo III: Técnicas Culinarias

Utensilios de cocina y equipamiento industrial. Operaciones preparatorias. Operaciones de unión, rellenos y recubrimientos. Preparación de salsas y masas. Técnicas de cocción.

Módulo IV: Restauración Colectiva

Restauración colectiva y restauración diferida. Particularidades y necesidades tecnológicas. Sistemas de distribución y almacenamiento. Equipos e instalaciones.

Módulo V: Aspectos higiénicos y dietéticos en restauración colectiva social.

Diseño higiénico. Elaboración y evaluación dietética de menús.

### 4. Actividades académicas

- Sesiones teóricas: 29 horas.

- Seminarios y trabajos en aula: 6 sesiones de 1 o 2 horas.

- Prácticas de laboratorio: 4 sesiones de 3 horas.
- Prácticas en aula de informática: 1 sesión de 4 horas.
- Prácticas especiales: 2 sesiones de 2,5 horas.
- Pruebas de evaluación: 3 horas.

En las sesiones de prácticas se aplicarán diferentes técnicas de cocinado y operaciones básicas y se diseñarán dietas utilizando programas específicos. Las prácticas especiales incluirán las visitas organizadas a cocinas centrales y a industrias de platos preparados. En los seminarios y trabajos en aula participarán especialistas externos.

## 5. Sistema de evaluación

### A) Evaluación continua

**Evaluación de la docencia teórica** (60% de la calificación final): Se realizarán dos pruebas que incluirán preguntas de tipo test, en el que restarán las preguntas erróneas y preguntas de desarrollo. Se valorará el grado de conocimiento, la adecuación de la respuesta a lo que se pregunta, la coherencia en el razonamiento y la capacidad expositiva.

**Evaluación de las competencias prácticas** (20% de la calificación final): Se realizarán informes o resolverán cuestionarios que serán entregados vía plataforma. Se valorará la asistencia, participación, y calidad del informe o cuestionario entregados.

**Evaluación de los seminarios, visitas y trabajos en aula** (20% de la calificación final): Se presentará un informe o se resolverán cuestionarios sobre el tema tratado. Se valorará la asistencia, participación, y calidad del informe o cuestionario entregados.

Cada prueba de evaluación o informe se calificará de 0 a 10 y debe obtenerse una nota  $\geq 5$  como media en cada uno de los tipos de evaluación.

### B) Prueba global

Se realizará una prueba global destinada a aquellos estudiantes que no sigan el sistema de evaluación continua, que no hayan superado alguna de las pruebas de evaluación continua o que no estén conformes con la calificación de la evaluación continua.

La evaluación global incluirá dos pruebas: La primera prueba sobre la docencia teórica (70% de la calificación final) incluirá una parte tipo test, restando las preguntas incorrectas, y una prueba con preguntas abiertas. La segunda prueba teórico-práctica incluirá preguntas abiertas y representará el 30% de la nota final. Se valorará el grado de conocimiento, la adecuación de la respuesta a lo que se pregunta, la coherencia en el razonamiento y la capacidad expositiva.