

30826 - Cocinado industrial y restauración colectiva

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

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, así como los efectos sobre la calidad de los alimentos. 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

Conceptos y objetivos. Diseño y organización de espacios culinarios. Aspectos legislativos.

Módulo II: Restauración Colectiva

Tipos y sistemas de producción y distribución. Particularidades y necesidades tecnológicas. Instalaciones y equipos.

Módulo III: Alimentos y cocina

Procesos químicos y físicos en las operaciones de procesado culinario. Efectos sobre la calidad de los alimentos.

Módulo IV: Técnicas Culinarias

Equipamiento industrial. Operaciones preparatorias. Operaciones de unión, rellenos y recubrimientos. Cocción en medio acuoso. Cocción a vacío. Cocción en medio graso. Cocción en medio seco. Otras cocciones.

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.

Es necesario asistir al 80% de las prácticas, seminarios, trabajos en aulas y visitas en este sistema de evaluación. Cada prueba de evaluación o informe se calificará de 0 a 10 y debe obtenerse una nota ≥ 5 como media en cada una de las pruebas de evaluación ~~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.

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

- 2 - Hambre Cero
- 3 - Salud y Bienestar
- 9 - Industria, Innovación e Infraestructura