

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

<b>Codi</b>	36375
<b>Nom</b>	Restauració col·lectiva
<b>Cicle</b>	Grau
<b>Crèdits ECTS</b>	6.0
<b>Curs acadèmic</b>	2024 - 2025

**Titulació/titulacions**

<b>Titulació</b>	<b>Centre</b>	<b>Curs</b>	<b>Període</b>
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Segon quadrimestre

**Matèries**

<b>Titulació</b>	<b>Matèria</b>	<b>Caràcter</b>
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	16 - Restauració col·lectiva	Obligatòria

**Coordinació**

<b>Nom</b>	<b>Departament</b>
SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

**RESUM**

L'assignatura Restauració Col·lectiva de tercer curs del Grau de Ciències Gastronòmiques, que s'imparteix a la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València. Aquesta assignatura disposa d'un total de 6 crèdits ECTS que s'imparteixen en el segon quadrimestre.

La Restauració Col·lectiva pretén enfortir el coneixement dels serveis necessaris per preparar i distribuir menjars a diferents sectors de població, fent-se l'accent en els protocols i normes bàsiques per al bon funcionament tant en cuina com en sala.

**CONEIXEMENTS PREVIS**



### Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### Altres tipus de requisits

### 1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Aprendre el suficient maneig de l'instrumental científic directament relacionat amb la seua tasca professional.
- Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.  
?  
?  
?
- Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.  
?  
?  
?
- Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.  
?  
?  
?
- Saber organitzar grans esdeveniments i activitats gastronòmiques.  
?  
?  
?
- Aplicar els coneixements adquirits en assignatures prèvies en la restauració col·lectiva.  
?  
?  
?



D'acord amb el previst en els plans d'estudi del Grau, els resultats de l'aprenentatge descrits per a l'assignatura de Restauració Col·lectiva són diversos:

- Saber aplicar a la restauració col·lectiva els coneixements adquirits en assignatures anteriors
- Elaborar cartes dietètiques
- Conèixer normatives específiques de restauració col·lectiva
- Conèixer el protocol en restauració col·lectiva
- Ser capaç d'organitzar grans esdeveniments i activitats gastronòmiques

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 1. INTRODUCCIÓ.

Conceptes bàsics, definició i objectius.  
Tipus de restauració col·lectiva.

### 2. GESTIÓ DE LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

Gestió de la cuina.  
Planificació d'espais, instal·lacions i equipament.  
Cadena en calent i cadena en fred.  
Recepció de matèries primeres.  
Emmagatzematge de productes.  
Processos de conservació.  
Descongelació.  
Elaboració de plats.  
Abatiment de temperatura.  
Reescalfament.  
Emmagatzematge de productes acabats.

### 3. DIAGRAMES DE FLUX

Realització de diagrames de flux en l'elaboració de plats



#### 4. CONTROL DE PUNTS CRÍTICS

Control de punts crítics en l'elaboració de plats

#### 5. PROCESSAT D'ALIMENTS I VALOR NUTRICIONAL DELS PLATS PREPARATS

Planificació, disseny i elaboració de menús per a diferents col·lectivitats

#### 6. CARTES DIETÈTIQUES

Elaboració de cartes dietètiques

### VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Altres activitats	45,00	100
Classes de teoria	15,00	100
Estudi i treball autònom	90,00	0
<b>TOTAL</b>	<b>150,00</b>	

### METODOLOGIA DOCENT

La metodologia de la docència teòrica es basarà en la impartició de:

- Classes de teoria. Mitjançant la impartició de classes presencials destinades a la presentació per part del professorat dels conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat que l'estudiantat adquireixi els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la participació.
- Tutories. Els alumnes i les alumnes acudirán a elles en grups reduïts. En elles, el professorat valorarà el procés d'aprenentatge dels i les estudiants d'una manera globalitzat, ha de resoldre els dubtes que hagin pogut sorgir al llarg de les classes, i els orientarà sobre els mètodes de treball més útils per resoldre els problemes que es els puguin presentar.
- Estudi-Preparació de Seminaris, Classes i Exàmens. Mitjançant l'ús d'hores de treball autònom destinades a la lectura i preparació de les classes, preparació d'exàmens i del treball a exposar en seminaris.
- Visites a centres d'interès.



## AVALUACIÓ

Realització d'una prova escrita per a garantir el coneixement i comprensió dels continguts mínims teòrics establerts per a la matèria (75%). La prova escrita inclourà preguntes de les classes magistrals i les visites.

Avaluació contínua amb la possible realització, presentació i defensa d'informes individuals i col·lectius sobre temes proposats, explicats i discutits a l'aula durant les classes magistrals o les visites. Es valoraran el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seva exposició, defensa i discussió (10%).

Avaluació del treball dels seminaris mitjançant supervisió de la tasca realitzada en el mateix, es valorarà l'originalitat, la capacitat per a la resolució de problemes sorgits i l'habilitat per a realitzar informes ben detallats i organitzats (15%).

Cal tenir 5 punts sobre 10 en la prova escrita que inclou preguntes de teoria i pràctiques per superar la matèria.

## REFERÈNCIES

### Bàsiques

- Aranceta J. Nutrición comunitaria. 2ª ed, Masson. Barcelona. 2001
- Ken Albala, Food: A Cultural Culinary History, 2013, The Teaching Company.
- Mataix J Quiles JL Rodríguez Huertas J. Aporte de grasa. En Guías alimentarias para la población. Española. Madrid Soc Esp Nut Comunitaria (SENC) 2001, 231-237
- Serra L, Aranceta J Objetivos nutricionales para la población española. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. En: Guías Alimentarias para la población española. Madrid. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) 2001,345-351.
- Serra L, Ribas L, Román B. Recomendaciones sobre la ingesta de hidratos de carbono en la población española. En: Guías alimentarias para la población española Madrid Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) 2001,239-248
- Serra L, Aranceta J Nutrición y Salud Pública. 2ª ed. Masson. Barcelona. 2006

### Complementàries

- <https://www.foodtimeline.org/foodfaqindex.html>