

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

Codi	36375
Nom	Restauració col·lectiva
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2022 - 2023

Titulació/titulacions

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

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	16 - Restauració col·lectiva	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
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

COMPETÈNCIES

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.



RESULTATS DE L'APRENTATGE

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
TOTAL	150,00	

METODOLOGIA DOCENT

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

- Clases 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>