

Aliments a Punt per al Consum i Restauració Col·lectiva

2013/2014

Codi: 103234

Crèdits: 3

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments	OT	4	2

Professor de contacte

Nom: José Juan Rodríguez Jerez

Correu electrònic: JoseJuan.Rodriguez@uab.cat

Utilització d'idiomes

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Algun grup íntegre en anglès: No

Algun grup íntegre en català: Sí

Algun grup íntegre en espanyol: No

Prerequisits

L'alumne haurà d'haver cursat les assignatures següents

- Nutrició humana.
- Higiene i sistemes de autocontrol.
- Mètodes de processament I i II.

Objectius

1. Descriure els conceptes fonamentals, els fonaments històrics i les bases bibliogràfiques.
2. Demostrar que coneix les bases fonamentals en el disseny higiènic de les instal·lacions.
3. Identificar els diferents sistemes d'avaluació de la seguretat alimentària aplicades a les instal·lacions.
4. Demostrar que coneix els diferents equipaments utilitzables a en restauració col·lectiva.
5. Interpretar la composició nutricional dels plats elaborats i el seu paper en la salut dels individus.
6. Discriminar la informació rellevant en matèria de seguretat dels aliments.
7. Analitzar els efectes i la influència de la tecnologia en el valor nutricional dels aliments.

Competències

- Ciència i Tecnologia dels Aliments
- Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions en l'àmbit professional.
- Aplicar el mètode científic a la resolució de problemes.
- Aplicar els coneixements de les ciències bàsiques en la ciència i la tecnologia dels aliments.
- Aplicar els principis de les tècniques de processament i avaluar-ne els efectes en la qualitat i la seguretat del producte.
- Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
- Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
- Demostrar que es comprenen els mecanismes del deteriorament de les matèries primeres, les

reaccions i canvis que tenen lloc durant el seu emmagatzemament i processament i aplicar-hi els mètodes per a controlar-ho.

- Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
- Identificar els microorganismes patògens, alteradors i d'ús industrial als aliments, així com les condicions favorables i desfavorables per al seu creixement en els aliments i en els processos industrials i biotecnològics.
- Utilitzar els recursos informàtics per a la comunicació i la cerca d'informació en l'àmbit d'estudi, el tractament de dades i el càlcul.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions en l'àmbit professional.
2. Aplicar el mètode científic a la resolució de problemes.
3. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
4. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
5. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
6. Determinar el grau d'eficàcia d'un procés d'autocontrol i saber quines mesures correctores s'han d'aplicar en cas d'error.
7. Distingir quina són els punts crítics de control en cada procés d'elaboració d'un aliment en les empreses del sector lacti, carni, pesquer i de l'aqüicultura, d'ous i ovoproductes i productes vegetals, així com en les dedicades a la restauració col·lectiva.
8. Identificar els paràmetres de control dels processos de deteriorament i alteració.
9. Identificar les característiques dels diferents tipus d'aliments que resulten rellevants en els processos de deteriorament i en el seu control.
10. Implantar i supervisar els principis de les bones pràctiques higièniques, l'anàlisi de perills i de punts de control crítics i altres sistemes de gestió de la qualitat i la seguretat en les empreses del sector lacti, carni, pesquer i de l'aqüicultura, d'ous i ovoproductes i productes vegetals, així com en les dedicades a la restauració col·lectiva.
11. Reconèixer els canvis, les alteracions i adulteracions que poden sofrir la llet, la carn, els productes de la pesca, els ous, els vegetals i els productes que se'n deriven, així com els productes elaborats als establiments de restauració col·lectiva
12. Relacionar les característiques dels aliments amb les seves propietats físiques.
13. Seleccionar els processos de conservació, transformació, transport i emmagatzemament adequats als aliments d'origen animal i vegetal.
14. Seleccionar mètodes de conservació dels aliments que en frenin el deteriorament.
15. Utilitzar els recursos informàtics per a la comunicació i la cerca d'informació en l'àmbit d'estudi, el tractament de dades i el càlcul.

Continguts

1. Introducció. Conceptes bàsics.. Bibliografia.
2. Disseny higiènic. Definició de circuits y àrees de treball, la cuina, paràmetres, instal·lació, màquines, mobiliari i utensilis.
3. Gestió higiènica de la cuina. L'autocontrol aplicat al sector de les col·lectivitats. Instauració d'una gestió higiènica.
4. Formulació de plats segon el tipus de plats. Diferències entre plats freds i calents, requeriments tecnològics i higiènics.
5. Aliments d'origen vegetal i animal. Diferències entre els riscos en la seva manipulació i tractament. Necessitats especials.
6. Valoració nutricional i dieta equilibrada.
7. Efectes de la tecnologia en la composició nutricional dels aliments. Increment o disminució del potencial

nutricional.

Visites

- Instal·lacions dintre del campus de la UAB. 3 hores

Seminaris

- Plantejament de treballs pràctics. 2 hores.

Treballs pràctics

Treball individual, relatiu al disseny i plantejament de una cuina de col·lectivitats, a realitzar de forma individual. Cada alumne escollirà un tipus de plat per preparar en una cuina de col·lectivitats. L'estudiant tindrà que desenvolupar les següents activitats:

1. Equipament necessari.
2. Disseny de d'instal·lació.
3. Formulació del plat i tractaments necessaris.
3. Gestió de seguretat alimentària.
4. manteniment de les propietats nutricionals.
5. Advertències per la salut depenent de la composició final.

Aquest treball serà presentat públicament durant una sessió de 2 hores, amb una duració de 10 minuts. Si el número de estudiants es molt elevat (més de 12) i no hages temps suficient, la presentació seria dels estudiats elegits pels professors d'entre els millors del curs.

Metodologia

Visites

- Instal·lacions dintre del campus de la UAB. 3 hores

Seminaris

- Plantejament de treballs pràctics. 2 hores.

Treballs pràctics

Treball individual, relatiu al disseny i plantejament de una cuina de col·lectivitats, a realitzar de forma individual. Cada alumne escollirà un tipus de plat per preparar en una cuina de col·lectivitats. L'estudiant tindrà que desenvolupar les següents activitats:

1. Equipament necessari.
2. Disseny de d'instal·lació.
3. Formulació del plat i tractaments necessaris.
3. Gestió de seguretat alimentària.
4. manteniment de les propietats nutricionals.
5. Advertències per la salut depenent de la composició final.

Aquest treball serà presentat públicament durant una sessió de 2 hores, amb una duració de 10 minuts. Si el

número de estudiants es molt elevat (més de 12) i no hages temps suficient, la presentació seria dels estudiats elegits pels professors d'entre els millors del curs.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Aliments d'origen vegetal i animal	2	0,08	3, 4, 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14
Disseny higiènic	4	0,16	1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 13
Efectes de la tecnologia en la composició nutricional dels aliments	2	0,08	1, 3, 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15
Formulació de plats segon el tipus	2	0,08	1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15
Gestió higiènica de la cuina	4	0,16	1, 3, 6, 7, 8, 10, 12, 13
Valoració nutricional i dieta equilibrada	2	0,08	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 15
Vista d'instal·lacions	3	0,12	1, 2, 3, 4, 5, 7, 11, 12
Tipus: Supervisades			
Plantejament de casos pràctics	2	0,08	1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
Presentació de casos	2	0,08	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
Tipus: Autònomes			
Disseny i plantejament de una cuina de col·lectivitats	50	2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

Avaluació

L'avaluació de l'alumne es farà en funció de la distribució següent:

- 1.- Proves teòriques (examen teòric)..... 50%
- 2.- Proves practiques..... 40%
- 2.1.- Casos..... 40%
- 2.1.1- Presentació oral..... 5%
- 2.1.1- Treballs escrits..... 35%
- 2.1.- Assistència a las activitat obligatòries..... 10%

NOTA: Cal superar l'examen teòric per poder aprovar l'assignatura.

Per realitzar l'avaluació, es farà un examen teòric amb preguntes tipus test.

Les proves practiques, seran derivades de:

L'avaluació continuada de l'assistència a les pràctiques.

Realització del treball pràctic es presentarà al llarg del semestre.

Els alumnes que no superin l'assignatura haurien de realitzar un nou examen teòric de recuperació o tornaran a presentar el treball pràctic. Una vegada avaluada l'assignatura s'indicarà a cada alumne quina és la part de l'assignatura que supera o la qual ha de recuperar, en el cas que sigui necessari.

Els alumnes no presentats a qualsevol de les avaluacions, hauran de realitzar un nou examen teòric de recuperació o tornaran a presentar els casos no presentats. Aquesta nova avaluació serà al mateix temps que les avaluacions de recuperació.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Assistència a las activitat obligatòries	10 % de la qualificació final	0	0	1, 2, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14
Examen teòric	50 % de la qualificació final	2	0,08	1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
Presentació oral	5 % de la qualificació final	0	0	1, 3, 4, 5, 7, 10, 11, 13, 15
Treball escrit final dels casos proposats	35 % de la qualificació final	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 15

Bibliografia

Araluce M. 2000. Empresas de restauración colectiva. Ed.: Días de Santos. Madrid.

Armendáriz J.L. 2001. Procesos de cocina. Ed. Paraninfo. Madrid,

Barham P. 2003. La cocina y la ciencia. Ed.: Acribia. Zaragoza.

Kinton R. 2000. Teoría del catering. Ed.: Acribia. Zaragoza.

Montes E, Lloret I i López M.A. 2005. Diseño y gestión de cocinas. Ed.: Acribia. Zaragoza.