

GUÍA DOCENTE 2026-2027

SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN EN COCINA

1. Denominación de la asignatura

Sistemas de organización en cocina,

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU: 9049; ULE: 0108015; UVa: 48209

2. Módulo al que pertenece la asignatura

Módulo 3. Tecnología y procesos culinarios.

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura

UBU: Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

ULE: Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos

UVa: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal

4a. Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartido por más de uno/a incluir todos/as)

UBU: por determinar (Beatriz Melero Gil como contacto)

ULE: José Francisco Cobo Díaz

UVa: Cristina Andrés Iglesias

4b. Coordinador/a de la asignatura

Cristina Andrés Iglesias (UVa)

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura

Segundo curso; tercer semestre.

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria.

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los de acceso al Grado.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

*CT1. Compromiso ético.

*CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar. CT3.

Autonomía y regulación del propio aprendizaje.

*CT4. Capacidad de organización y planificación. CT5.

Razonamiento crítico.

CT6. Capacidad de análisis y síntesis. CT7.

Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT8. Capacidad de gestión de la información.

CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.

CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

*CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS

GC1. Competencia para el desarrollo y presentación de preparaciones culinarias y diversas experiencias gastronómicas.

GC4. Competencia para la asesoría gastronómica.

SUBCOMPETENCIAS

SC2. Definir los espacios de preparación culinaria y organizar y gestionar los procesos de producción culinaria.

SC10. Participar en el diseño e implementación de proyectos de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

CONOCIMIENTOS

*Cn 11. Criterios de diseño de una cocina y sistemas y fases de la producción culinaria, con el fin de obtener una correcta productividad.

Cn 12. Conocer los distintos tipos de instalaciones y equipamiento destinados al tratamiento culinario y sus condiciones óptimas de funcionamiento.

Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.

HABILIDADES

Hb6. Identificar las características de los distintos tipos de cocina y las instalaciones y equipamiento idóneos para ellas.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Conocer los criterios de diseño de una cocina considerando las normativas referentes a las infraestructuras inmobiliarias y las condiciones higiénico-sanitarias.

R2. Definir la funcionalidad de los espacios con el fin de obtener una correcta productividad (logística, previsión de crecimiento, optimización de procesos...).

R3. Analizar los diferentes procesos de producción en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías y obtención de productos.

***Sostenibilización curricular.**

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

O1. Que el alumno sea capaz de diseñar una cocina considerando las normativas referentes a las infraestructuras inmobiliarias y las condiciones higiénico-sanitarias, y según el tipo de cocina y producción que se quiera realizar.

O2. Que el alumno sea capaz de identificar los espacios y el personal que compone una cocina, las funciones de cada uno de ellos y realizar un diseño que optimice el proceso de producción culinaria con una relación costes-beneficios adecuada.

O3. Que el alumno sea capaz de discernir los diferentes procesos de producción según las materias primas empleadas y el producto final obtenido, y adecúe el diseño de flujo de trabajo, distribución del espacio culinarios y el uso de tecnologías.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

1. Conceptos básicos: Concepto y descripción del área de cocina, Requisitos que debe reunir un local de cocina. (ULE – 3 horas)

2. Instalaciones en cocina. Zonas del espacio culinario. Diseño y distribución. Equipamientos de la cocina. (UBU – 6 horas)

- Zonas de cocina.
- Diseño y distribución de zonas.
- Equipamiento de cocina y su ubicación.
- Nuevas tendencias de ubicación de cocinas.
- Limpieza y mantenimiento de espacios e instalaciones, maquinaria y utillaje.

3. El personal en cocina. Organización de las funciones en cocina. (ULE – 7 horas)

- Organización tradicional (brigadas).
- Organización basada en tareas.
- Organización basada en servicio (catering, self-service...).
- Personal de cocina: categorías o grupos profesionales, funciones y responsabilidades.
- Orden de trabajo: pedidos al mercado, menús confeccionados, desarrollo de la jornada diaria.
- Canales de comunicación.

4. Sistemas de producción culinaria (tradicional para servicio inmediato; preparación y conservación para servicio diferido). Dimensionado. **(UBU – 4 horas)**

- Sistemas de producción en cocina.
- Restauración colectiva directa.
- Restauración colectiva diferida.

5. Fases de la producción culinaria. Diagramas de flujo. Supervisión de los procesos de producción en cocina. Control de consumos y costes de producción en cocina. **(UVa – 6 horas)**

- Selección de materias primas.
- Procesos de transporte, recepción y almacenamiento de materias primas.
- Gestión de compras y de proveedores de materias primas.

6. Normativas referentes a las infraestructuras y normativa higiénico-sanitaria. **(UVa – 4 horas)**

- Normativa relacionada con los diferentes sistemas productivos.
- Seguridad y salud en el trabajo.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS Y SEMINARIOS

PRÁCTICAS DE AULA (15 h):

- Diseño según tipo de cocina: cocina en frío, en caliente... (2 horas)
- Diseño según tipo de establecimiento: restauración colectiva, hospitales, colegios, residencias... (3 horas)
- Manejo de programas de diseño. (3 horas)
- Realización de diagramas de flujo en la elaboración de platos, incluyendo control de puntos críticos. (3 horas)
- Prácticas de cálculo de costes/beneficios. (2 horas)
- Exposición de trabajos (2 horas)

VISITAS A EMPRESA (10 h):

- Se realizarán visitas a 2-3 centros que dispongan de una amplia infraestructura de cocina. Visitas según disponibilidad: cocina central de colectividades, cocina de un centro socio-sanitario u hospital, cocina de colegio o residencia universitaria, cocina de empresa privada ...

PRÁCTICAS DE COCINA (5 h)

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9049&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/10382807760005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/nui/lists/8988386140005774?institute=34BUC_UVA&auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

METODOLOGÍA DOCENTES: (Ficha)

MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)

MD2. Conferencias (en directo o por videoconferencia)

MD10. Aprendizaje cooperativo

MD11. Aprendizaje basado en la adquisición de conocimientos y habilidades en el manejo de instrumental y/o técnicas

ACTIVIDADES DOCENTES (Ficha)

AD1. Clases de teoría

AD2. Conferencias, ponencias, masterclass

AD5. Prácticas de aula

AD6. Visitas a empresas

AD11. Prácticas de cocina

AD13. Trabajo autónomo del alumno.

* todas las horas de trabajo individual es trabajo autónomo

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
MD1, AD1	R1, R2, R3, Cn11, Cn12	25	40	65
MD2, AD2	R2, Cn11, Cn12, Cn40, Hb6	5	5	10
MD2, AD6		10	15	25
MD10, MD11, AD5	R2, R3, Cn12, Cn40	15	20	35
MD10, MD11, AD11		5	10	15
MD10, MD11, AD13		0	0*	0
Total		60	90*	150

12. Sistemas de evaluación

Procedimiento	% Peso en primera convocatoria	% Peso en segunda convocatoria
SE2. Pruebas de habilidad	5*	5*
SE3. Informes (prácticas)	10*	10*
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos	15*	5*
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas y/o tipo test	35**	40**
SE9. Prueba escrita de supuestos prácticos	35**	40**
Total	100	100

* Para valorar los procedimientos SE2, SE3 y SE4 es necesario entregar los trabajos e informes pertenecientes a dichos procedimientos.

** Para aprobar la asignatura es necesario obtener una puntuación mínima de 5,0 puntos sobre 10 en la suma ponderada de todos los sistemas de evaluación, pero se necesita un mínimo de 4 sobre 10 en SE7 y SE9 para calcular la suma ponderada.

Las Universidades utilizarán las herramientas de las que dispongan para la detección de plagio en los distintos trabajos que se entreguen.

Los estudiantes que no hayan superado en primera convocatoria el SE3 podrán entregar un nuevo informe de prácticas con los datos generados en las sesiones de primera convocatoria. En caso de no haber superado en primera convocatoria el SE4, los estudiantes deberán contestar una pregunta sobre su presentación en la prueba escrita.



Los estudiantes que no puedan asistir **a alguna de las sesiones prácticas de aula o de cocina**, deberán entregar un informe usando instrucciones y resultados facilitados por el profesor.

No habrá prueba parcial.

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte
Español



UNIVERSIDAD
DE BURGOS



universidad
de león



Universidad de Valladolid