

GUÍA DOCENTE 2026-2027

TÉCNICAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN RESTAURACIÓN

1. Denominación de la asignatura

Técnicas y Procesos Industriales en Restauración

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU: 9060; ULE: 0108026; UVa: 48220

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

TECNOLOGÍA Y PROCESOS CULINARIOS

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

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos (UBU); Higiene y Tecnología de los Alimentos (ULE); Ingeniería Agrícola y Forestal (Uva).

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: Paula Fernández Gómez

UVa: Por determinar (Pedro A. Caballero Calvo como contacto)

4b. Coordinador/a de la asignatura

Paula Fernández Gómez (ULE)

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

Tercer curso; Sexto semestre.

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

Obligatoria.

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Se considera que para el correcto aprendizaje y adquisición de competencias propias de esta asignatura es necesario, o al menos conveniente, haber cursado y adquirido los conocimientos y destrezas vinculadas a las siguientes asignaturas:

Física aplicada a los alimentos; Química aplicada a los alimentos; Administración de empresas gastronómicas; Bioquímica de los alimentos; Microbiología de los alimentos; Sistemas de organización en cocina; Tecnología alimentaria; Tecnología culinaria I

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

SUBCOMPETENCIAS

*SC1. Ser capaz de seleccionar los procesos tecnológicos y las técnicas culinarias más apropiadas en función del sistema de restauración.

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

producción culinaria.

CONOCIMIENTOS

*Cn18. Conocer las instalaciones, procesos tecnológicos y sistemas de distribución utilizados en restauración colectiva y en plantas de producción de platos preparados y semielaborados.

HABILIDADES

Hb12. Identificar las características generales de los distintos sistemas de restauración colectiva y de los establecimientos de producción de platos preparados y semielaborados y seleccionar los más adecuados para cada aplicación.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Conoce las instalaciones y procesos tecnológicos implicados en la preparación de los alimentos en la restauración colectiva.

R2. Es capaz de identificar y diferenciar las instalaciones, equipamiento, técnicas de preparación y distribución de alimentos en los establecimientos de restauración colectiva en función del sistema de restauración.

R3. Capacidad para planificar, diseñar y organizar plantas de producción de platos preparados y semielaborados.

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

O1. Que el alumno conozca los procesos tecnológicos implicados en la preparación de los alimentos en la restauración colectiva.

O2. Que el alumno identifique y diferencie las instalaciones, equipamiento, técnicas de preparación y distribución de alimentos en función del sistema de restauración colectiva.

O3. Que el alumno demuestre capacidad para planificar, diseñar y organizar plantas de producción de platos preparados y semielaborados.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

BLOQUE 1. Restauración colectiva. Instalaciones, operaciones y tecnologías empleadas en los sistemas de restauración colectiva.

Tema 1. Definiciones y marco normativo de la restauración colectiva. Tipos de servicios y tendencias (ULE - 2 horas).

Tema 2. Elementos del funcionamiento de los sistemas de restauración colectiva: Instalaciones segmentadas, operaciones estandarizadas, líneas de producción, maquinaria de gran producción, controles de calidad (UVa - 5 horas).

BLOQUE 2. Selección e implementación de las técnicas culinarias en función de los sistemas de restauración (línea caliente, cocinado-refrigeración, cocinado-congelación, atmósferas modificadas, cocinado a vacío-refrigeración, etc.).

Tema 3. Criterios de selección de equipamientos, usos y controles de producción (ULE - 4 horas).

Tema 4. Flujos de producción y áreas críticas en los sistemas de restauración colectiva (UBU - 4 horas).

BLOQUE 3. Planificación y diseño de plantas de producción de platos preparados y/o semielaborados. Procesos de elaboración y envasado. Almacenamiento y distribución de productos terminados.

Tema 5. Zonificación y diseño de flujos (productos y personal) para la gestión de alérgenos (ULE - 4 horas).

Tema 6. Envasado (equipamiento para los diferentes tipos de envasado), etiquetado (trazabilidad) y control de calidad (UBU - 6 horas).

Tema 7. Almacenamiento y distribución de los productos platos preparados en función del tipo de restauración colectiva (UVa - 5 horas).

PROGRAMA DE APRENDIZAJE DIRIGIDO-INTERACTIVO

Las horas correspondientes al aprendizaje dirigido-interactivo (6 horas) se distribuirán entre los temas 2 y 7 del programa de clases teóricas, integrándose en el cómputo de horas descrito en ese apartado.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS Y SEMINARIOS

Las sesiones prácticas (18 horas) se distribuyen en 6 sesiones de 3 horas de duración cada una a realizar en planta piloto y laboratorio:

- P1. Procedimientos de control del deterioro del aceite de fritura.
- P2. Optimización del grado de cocción de granos y legumbres.
- P3. Estudio del efecto de diferentes tipos de envasado en la calidad organoléptica y microbiológica.
- P4. Comparación de distintos sistemas de regeneración de platos preparados.
- P5. Diseño de plato preparado con modificaciones de textura para población con necesidades específicas.
- P6. Efecto del tratamiento térmico sobre la estabilidad de platos preparados.

Las sesiones de seminarios (12 horas) se distribuyen en 6 sesiones de 2 horas de duración cada una:

- S1. Innovación en el sector de la restauración colectiva.
- S2. Diseño de servicio de catering.
- S3. Gestión de alérgenos.
- S4. Diseño de sistema de producción y áreas críticas.
- S5. Sostenibilidad en restauración colectiva.
- S6. Caso práctico.

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9060&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/11308373820005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9779862770005774?auth=SAML

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

Actividades docentes:

AD1. Clases magistrales

AD3. Clases de aprendizaje dirigido-interactivo

AD5. Prácticas de aula

AD10. Prácticas en planta piloto

AD13. Trabajo autónomo

Metodologías docentes:

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

MD5. Método del caso

MD9. Aprendizaje basado en proyectos

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

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
AD1, MD1	R1, R2, R3, CN18, HB12	24	0	24
AD3, MD5	R1, R2, R3, CN18, HB12	6	0	6
AD5, MD5, MD9	R1, R2, R3, CN18, HB12	12	0	12
AD10, MD9, MD11	R1, R2, R3, CN18, HB12	18	0	18
AD13, MD11	R1, R2, R3, CN18, HB12	0	90	90
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

La evaluación de los conocimientos teóricos se realizará a través de una prueba escrita (SE7 y SE8), y la evaluación de las prácticas de aula y planta piloto/laboratorio mediante informes (SE3) y prueba escrita (SE7).

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una puntuación mínima de 5,0 puntos sobre 10 en SE7 y SE8, y una puntuación mínima de 4 sobre 10 en SE3, con una media ponderada de todos los sistemas de evaluación de mínimo de 5,0 puntos sobre 10. Es obligatoria la entrega de todos los informes establecidos en el procedimiento SE3.

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.

Los estudiantes que no hayan asistido a alguna de las sesiones de prácticas de aula o de planta piloto, deberán entregar un informe individual usando instrucciones y resultados facilitados por el profesor.

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

Procedimiento	Peso en primera convocatoria	Peso en segunda convocatoria
SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos)	30	40
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas	50	40
SE8. Prueba escrita tipo test	20	20
Total	100	100

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español