



Aliments a Punt per al Consum i Restauració Col·lectiva

Asignatura optativa grados CTA y Veterinaria

Dr. José Juan Rodríguez Jerez

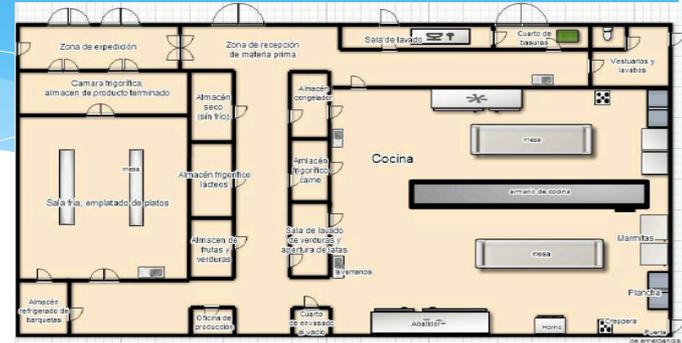
Características de la asignatura

- * Optativa.
- * 3 Créditos
- * 75 horas totales:
 - * 22 horas presenciales.
 - * 16 teoría.
 - * 6 prácticas.
 - * 55 horas de autoestudio
 - * Trabajos dirigidos.
 - * Trabajo autónomo.



Bloques temáticos: Teoría.

- * Cocina de colectividades.
- * Diseño higiénico.
 - * Planificación.
 - * Equipos.
- * Etapas del proceso de cocinado.
- * Formulación según el tipo de productos:
 - * Salsas y similares.
 - * Alimentos de origen vegetal y animales.
- * Higiene y verificación.
- * Valoración nutricional y dieta equilibrada.



Prácticas

- * Seminarios.
- * Trabajos dirigidos:
 - * Diseño higiénico y detección de puntos de cruce.
 - * Visita y análisis de cocinas de colectividades.
 - * Alimentación colectiva y seguridad alimentaria.
 - * Diseño de dieta equilibrada.
- * Presentación de resultados.



Evaluación

- * Examen: 50%
- * Casos y trabajos: 30%
- * Presentación: 10%
- * Asistencia a actividades obligatorias: 10%

