



# Aliments a Punt per al Consum i Restauració Col·lectiva

Asignatura optativa grados CTA y Veterinaria

Dr. José Juan Rodríguez Jerez

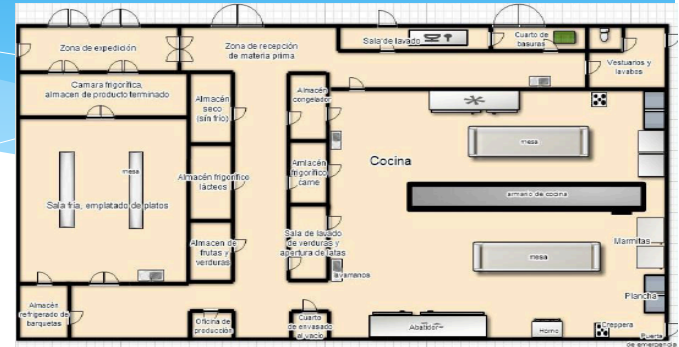
# Características de la asignatura

- \* 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%

