

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Gastronomía
-------------	-------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias
-----------------------	----------

Facultad/Escuela:	Ciencias Jurídicas y Empresariales
-------------------	------------------------------------

Asignatura:	Técnicas y Aplicaciones Culinarias I
-------------	--------------------------------------

Tipo:	Obligatoria
-------	-------------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	1
--------	---

Código:	1408
---------	------

Periodo docente:	Segundo semestre
------------------	------------------

Materia:	Artes Culinarias
----------	------------------

Módulo:	Disciplinar
---------	-------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura es la primera dedicada a las técnicas y aplicaciones culinarias dentro de la materia del mismo nombre. Las técnicas y Aplicaciones Culinarias I, II y III conforman el nivel básico de los conocimientos de Alta Cocina.

Esta asignatura trata de formar en las habilidades y destrezas necesarias que permitirán al alumno una cuidadosa selección de ingredientes, una rigurosa preparación de los mismos, con todas las características de primera clase que exigen las artes culinarias. Se formará en el conocimiento y observancia de todas las precauciones adecuadas en cuanto a la higiene y manipulación de alimentos, la óptima forma de cocción de los mismos y las debidas decoraciones para cada tipo de plato.

Se estudian las normas de higiene y seguridad en las cocinas, las características de varios grupos de alimentos básicos (verduras, lácteos y huevos), y sus puntos de cocción. Además, se imparten y practican técnicas básicas de cortes y torneados, preparación de caldos, fondos, emulsiones y salsas.

OBJETIVO

Formar a los profesionales de la gastronomía con las competencias, habilidades y destrezas necesarias, basados en la exigencia y el rigor, con el fin de que sean capaces de ofrecer un servicio de alto nivel.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

No se requieren.

CONTENIDOS

Curso 1. Introducción: normativa, historia y cortes de verduras
Curso 2. Cortes de verduras y cocción étuvéé
Curso 3. Verduras torneadas y cocción a la inglesa
Curso 4. Calibrado y cocciones aplicadas a las verduras
Curso 5. Fondos y caldos
Curso 6. Salsas Madre: consistencia y espesantes por ligazón o por reducción
Curso 7. Salsas Emulsionadas: emulsiones frías y calientes, estables e inestables.
Curso 8. Sopas I: sopas calientes, potajes y consomés
Curso 9. Sopas II: sopas frías y clarificaciones

Curso 1. Introducción: normativa, historia y cortes de verduras

- Entrega del manual teórico
- Lectura del reglamento interno
- Entrega y explicación del equipo completo
- Normas de seguridad en las aulas de práctica
- Visita de la Escuela
- Normas básicas de actuación en caso de emergencia
- Normas básicas de prevención de accidentes
- Partidas de una cocina
- La brigada de cocina
- Historia de la cocina francesa
- Organización en la cocina
- Cortes de verduras

Curso 2. Cortes de verduras y cocción étuvéé

- Manejo y almacenamiento de frutas y verduras
- Cortes de verdura
- Cortes específicos
- Brunoise de verduras étuvéé

Curso 3. Verduras torneadas y cocción a la inglesa

- Alcachofas torneadas: cocción en un blanco
- Champiñones torneados: cocción a blanco
- Patatas torneadas: cocción a la inglesa
- Alcachofas Barigoule

Curso 4. Calibrado y cocciones aplicadas a las verduras

- Zanahorias, nabos y calabacines torneados y glaseados a blanc y a brun
- Cebollitas glaseadas
- Mignon
- Révision de cortes de base

Curso 5. Fondos y caldos

- Fondo oscuro de ternera
- Fumet de pescado

- Fondo blanco de ave
- Caldo de verduras
- Jugo de pollo

Curso 6. Salsas Madre: consistencia y espesantes por ligazón o por reducción

- Roux blanco, rubio y oscuro
- Salsa de tomate
- Salsa bechamel
- Salsa velouté
- Salsa española
- Fondo reducido a demi-glacé y a glacé

Curso 7. Salsas Emulsionadas: emulsiones frías y calientes, estables e inestables.

- Mantequilla clarificada
- Mantequilla blanca
- Mantequillas compuestas
- Mayonesa
- Espárragos, salsa holandesa

Curso 8. Sopas I: sopas calientes, potajes y consomés

- Clarificación de un fondo por congelación (parte I)
- Sopa de cebolla gratinada
- Velouté Dubarry
- Potage cultivateur

Curso 9. Sopas II. sopas frías y clarificaciones

- Consomé de ave al estragón
- Sopa Vichyssoise
- Clorofila de berros
- Clarificación de un consomé con proteínas animales
- Clarificación de un fondo por congelación (parte II)

ACTIVIDADES FORMATIVAS

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA (METODOLOGÍA LE CORDON BLEU)
 SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL.
 INVESTIGACIÓN.
 TRABAJO AUTÓNOMO.

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA (METODOLOGÍA LE CORDON BLEU): Es una metodología de formación en artes culinarias que se basa en cuatro fases: demostración de técnicas culinarias por parte de un chef instructor, prueba de los alumnos, repetición de la receta en cocinas individuales en puesto individual por parte de los alumnos con la supervisión del chef instructor y nueva prueba y evaluación final. Esta metodología se apoya en las recetas para enseñar las técnicas y a su vez forma en competencias mediante el aprendizaje y práctica de las técnicas.

SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL: que incluye entrevistas, grupos de discusión, auto informes e informes de seguimiento tutorial. En este caso particular, consiste en dos sesiones de seguimiento tutorizadas por el chef instructor y el responsable académico.

INVESTIGACIÓN: Búsqueda de información a partir de diversas fuentes y documentos, análisis y síntesis de los datos y desarrollo de conclusiones

TRABAJO AUTÓNOMO. En esta metodología el alumno toma la iniciativa con o sin la ayuda de otros (profesores, compañeros, tutores, mentores). Es el estudiante el que diagnostica sus necesidades de aprendizaje, formula sus metas de aprendizaje, identifica los recursos que necesita para aprender, elige e implementa las estrategias de aprendizaje adecuadas y evalúa los resultados de su aprendizaje. El docente se convierte así en el guía, el facilitador y en una fuente de información que colabora en ese trabajo autónomo. Esta metodología resultará de especial interés para el desarrollo de competencias relacionadas con la investigación.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Demostración culinaria 27h Clases prácticas 27h Evaluación final 4h Tutorías 2h	Tiempo de trabajo autónomo del alumno 70h Estudio e investigación individual, seminarios teórico-prácticos, talleres y conferencias 20h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Comprender la interrelación e interacción de los fenómenos físicoquímicos y biológicos que ocurren durante el proceso de producción, preparación, conservación, consumo y asimilación de los alimentos

Conocer y aplicar las normas de servicio, higiene y calidad de alimentos en el entorno profesional de las artes culinarias, la restauración y la hotelería

Adquirir los conocimientos establecidos de las artes y técnicas básicas utilizadas en el ámbito de la asignatura y del manejo de utensilios, instrumentos y equipos profesionales correspondientes

Conocer los productos de origen animal y vegetal utilizados en la cocina profesional, con especial hincapié en su

preparación, manejo y conservación desde su recepción hasta su transformación final

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Elabora fondos y caldos, trabajando correctamente las técnicas adquiridas.

Elabora emulsiones y obtiene distintas texturas según la aplicación de las diferentes técnicas espesantes y de ligazón.

Aplica las técnicas de cortes y cocción a los diferentes tipos de verduras, con el correcto manejo de utensilios, instrumentos y equipos profesionales correspondientes.

Identifica la tipología y las características de los productos que se utilizan en el desarrollo de la asignatura, así como la interrelación e interacción de los fenómenos fisicoquímicos y biológicos que ocurren en los procesos

Conoce y aplica la normativa vigente en materia de seguridad e higiene, relativa a su ámbito de trabajo.

Aplica las técnicas adquiridas en la ejecución de emulsiones, sopas y salsas básicas, con especial observancia a la presentación y al sabor.

Desempeña el trabajo individual dentro del marco de una buena organización, para conseguir un mayor rigor y responsabilidad en la cocina.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación del aprendizaje del alumno debe establecer de forma objetiva el resultado del proceso de aprendizaje del alumno en relación a la asignatura.

Los criterios que se usan en la evaluación se relacionan con los diversos medios y metodologías aplicados en el proceso de aprendizaje del alumno y cubren de manera adecuada las diversas facetas de dicho proceso de aprendizaje tanto en el terreno presencial como en el no presencial.

En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen. El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en los exámenes finales para superar la asignatura.

Los sistemas de evaluación son :

SISTEMA DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS DE PRIMERA MATRICULA

Los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno será el siguiente:

* Actividades diarias y ejercicios : 40 % (en caso de ausencia injustificada a la práctica diaria esta será calificada con un 0)

* Asistencia a clase: 5%

* Pruebas escritas, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 15%.

* Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, servicio al cliente, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 40%

ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA

En el caso de dispensa académica, los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno será el siguiente:

* Pruebas escritas, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 25%.

* Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, servicio al cliente, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 75%

ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVA MATRÍCULA

Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán optar entre cualquiera de los dos sistemas anteriores, previo aviso al profesor al comenzar el semestre. En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

En la convocatoria extraordinaria se aplicará el mismo criterio que en los casos anteriores.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Los Chef de Le Cordon Bleu. "Fundamentos del Arte Culinario". EE.UU: Delmar Cengage Learning, 2011

MCGEE, Harold. "La cocina y los alimentos". España: Debate, 2013

Complementaria

WRIGHT, Jeni y TREUILLÉ, Eric. "Guía completa de las Técnicas culinarias" Barcelona: Blume, 2013

THIS, Herve. "Los secretos de los pucheros". España: Acribia, 2006

Santamaría, Santi. "La cocina al desnudo" Madrid: Temas de hoy, 2011