

# Guía Docente

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
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
Aránzazu de Miguel Uriarte	arantxa.demiguel@ufv.es
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. Fondos y caldos  
Curso 3. Salsas Madre: consistencia y espesantes por ligazón o por reducción  
Curso 4. Cortes básicos y etuvé  
Curso 5. Calibrado y cocciones de verduras  
Curso 6. Salsas Emulsionadas: emulsiones frías y calientes, estables e inestables.  
Curso 7. Sopas I  
Curso 8. Sopas II  
Curso 9. Clarificaciones

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA ( METODOLOGÍA LE CORDON BLEU & FLIPPED LEARNING)  
APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS O EN PROYECTOS  
SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL.  
INVESTIGACIÓN.  
TRABAJO AUTÓNOMO.

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA ( METODOLOGÍA LE CORDON BLEU & FLIPPED LEARNING): Es una metodología de formación en artes culinarias que se basa en las siguientes fases:

- Demostración de técnicas culinarias por parte de un chef instructor a través de materiales audiovisuales disponibles en el Aula Virtual.

- Repetición de la receta de manera presencial en cocina, con puestos individuales por parte de los alumnos con la supervisión del chef instructor.

- Evaluación final

La metodología "flipped learning" se apoya en los vídeos y recetas que el alumno tiene a su disposición en el Aula Virtual, previamente a la clase presencial, con el fin de que tenga tiempo suficiente de interiorizar el conocimiento, ponerlo en práctica y resolver sus dudas.

APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS O EN PROYECTOS

- Trabajo transversal correspondiente a todas las asignaturas del segundo cuatrimestre del primer curso.

SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL: que incluye entrevistas, grupos de discusión, auto informes e informes de seguimiento tutorial..

**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.

Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias

## DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Demostración culinaria (Aula virtual) 27h Clases prácticas (Presencial) 27h Evaluación final (Aula virtual & presencial) 4h Tutorías (Aula virtual & presencial) 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 físicoquímicos 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.

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 : 35 % (en caso de ausencia injustificada a la práctica diaria esta será calificada con un 0)

\* Proyecto transversal que comprende a las asignaturas del segundo cuatrimestre del presente curso: 5%

\* Participación en clase, Aula virtual o correo electrónico: 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%

- El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la nota media de las actividades diarias, en la prueba escrita y en el examen práctico para poder superar la asignatura.

- El alumno deberá asistir obligatoriamente a 4 de las 9 clases prácticas presenciales para poder ser evaluado por el sistema de evaluación arriba indicado.

- En el caso de aquellos alumnos que no hayan asistido al menos a 4 clases prácticas presenciales,

independientemente de que el motivo sea justificado o injustificado, la evaluación ordinaria quedará suspensa.

#### 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%.

- El examen constará de dos partes, un examen tipo test y un examen de desarrollo. (duración 2 horas)

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

- El examen práctico constará de dos partes, una parte en la que el alumno tendrá que realizar una de las técnicas de examen indicadas en la asignatura y otra, donde tendrá que realizar dos o tres elaboraciones, de las técnicas vistas durante la asignatura. (duración 5 horas y 30 minutos)

- El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la prueba escrita y en el examen práctico para poder superar la asignatura.

#### ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVA MATRÍCULA

Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán optar entre cualquiera de los tres sistemas de evaluación que a continuación se detallan:

- Sistema de evaluación para alumnos de primera matrícula, con la posibilidad de solo tener que asistir obligatoriamente a 4 clases prácticas presenciales.

- Sistema de evaluación para alumnos con dispensa académica

\* Será responsabilidad del alumno informar al profesor sobre el sistema de evaluación seleccionado en un plazo máximo de 15 días desde la fecha de matriculación de la asignatura. En caso contrario, se entenderá que el alumno opta por el sistema de evaluación para alumno con dispensa académica.

#### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

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

\* Actividades diarias y ejercicios : 35 % (en caso de ausencia injustificada a la práctica diaria esta será calificada con un 0)

\* Proyecto transversal que comprende a las asignaturas del segundo cuatrimestre del presente curso: 5%

\* Participación en clase, Aula virtual o correo electrónico: 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%

- El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la calificación de la prueba escrita y en el examen práctico para poder superar la asignatura.

- Aquellos alumnos que durante el curso no hayan asistido, al menos a 4 clases prácticas presenciales, independientemente de que el motivo sea justificado o injustificado, tendrá que realizar un examen específico a través del cual puedan demostrar que han adquirido las competencias necesarias para poder superar la asignatura, que consistirá en:

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

- El examen constará de dos partes, un examen tipo test y un examen de desarrollo. (duración 2 horas)

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

- El examen práctico constará de dos partes, una parte en la que el alumno tendrá que realizar una de las técnicas de examen indicadas en la asignatura y otra, donde tendrá que realizar dos o tres elaboraciones, de las técnicas vistas durante la asignatura. (duración 5 horas y 30 minutos)

El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la prueba escrita y en el examen práctico para poder superar la asignatura.

\* Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

\* En el caso de que las recomendaciones sanitarias obliguen a volver a un escenario donde la docencia haya que impartirla exclusivamente en remoto, las asignaturas de Artes Culinarias quedarán pausadas hasta nuevo aviso.

\* Los exámenes se realizarán de manera presencial siempre que las Autoridades Sanitarias así lo permitan.

## 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