

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Técnicas y Aplicaciones Culinarias II		
Tipo:	Obligatoria	Créditos ECTS:	6
Curso:	2	Código:	1446
Periodo docente:	Tercer semestre		
Materia:	Artes Culinarias		
Módulo:	Disciplinar		
Tipo de enseñanza:	Presencial		
Idioma:	Castellano		
Total de horas de dedicación del alumno:	150		

Equipo Docente	Correo Electrónico
Marina De la Fuente Villamediana	m.delafuente@ufv.es
Aránzazu de Miguel Uriarte	arantxa.demiguel@ufv.es
Aránzazu de Miguel Uriarte	arantxa.demiguel@ufv.es
Anabel Nuñez Besteiro	anabel.nunez@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

--

Esta asignatura es la segunda 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 (huevos, pescados y crustáceos), y sus puntos de cocción Además, se imparten y practican técnicas básicas de elaboración de masas.

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

Se requiere haber cursado la asignatura de Técnicas y Aplicaciones culinarias I

CONTENIDOS

Curso 1. Huevos I
Curso 2. Huevos II
Curso 3. Masas I
Curso 4. Masas II
Curso 5. Masas III
Curso 6. Pescados II
Curso 7. Pescados II
Curso 8. Pescados III
Curso 9. Mariscos y Crustáceos

ACTIVIDADES FORMATIVAS

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA
APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS
SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL.
INVESTIGACIÓN.
TRABAJO AUTÓNOMO.

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA

- Demostración de técnicas culinarias por parte de un chef instructor.
- Repetición de la receta en cocina, con puestos individuales por parte de los alumnos con la supervisión del chef instructor.
- Evaluación final

APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (ABP): Metodología centrada en el aprendizaje, en la investigación y reflexión que siguen los alumnos para llegar a una solución ante un problema planteado por el profesor. El ABP se plantea como medio para que los estudiantes sean los protagonistas y adquieran los conocimientos y los apliquen para solucionar un problema real o ficticio, sin que el docente utilice la lección magistral u otro método para transmitir ese temario.

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.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Demostración culinaria via presencial. 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

Conoce y aplica la normativa vigente en materia de seguridad e higiene, relativa a su ámbito de trabajo como demuestra en las sesiones prácticas

Identifica la tipología y las características de los productos que se utilizarán en el desarrollo de la asignatura, así como la interrelación e interacción de los fenómenos físicoquímicos y biológicos que ocurren en los procesos como se demuestra en las sesiones tutoriales y trabajo individual de investigación

Ejecuta los platos diseñados en el programa utilizando como materia prima huevos, masas, pescados, mariscos y crustáceos, con especial observancia a la presentación y al sabor como se demuestra en las sesiones prácticas

Elabora platos trabajando técnicas básicas aplicadas a huevos, masas, pescados, mariscos y crustáceos en el

trabajo práctico en cocina

Aplica las técnicas adquiridas con el correcto manejo de utensilios, instrumentos y equipos profesionales correspondientes como es evidente en las sesiones prácticas

Desempeña el trabajo individual dentro del marco de una buena organización, para conseguir un mayor rigor y responsabilidad en la cocina necesario en las sesiones de cocina prácticas donde éste es evaluable

Aplica las técnicas de corte y cocción a huevos, masas, pescados, mariscos y crustáceos como se evalúa en las sesiones prácticas

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

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: 40 % (en caso de ausencia injustificada a la práctica diaria esta será calificada con un 0)
- Trabajo individual, cooperativo y/o grupal: 5%
- Participación en clase, Aula virtual o correo electrónico: 5%
- Pruebas escritas, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 10%
- Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 40%

- El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en el examen práctico para poder superar la asignatura.
- En el caso en el que el alumno no supere el examen final (nota inferior a 5), la calificación de la asignatura será la obtenida en el examen.
- En el caso de que el alumno no haya asistido, al menos, al 80% de las sesiones prácticas la calificación de las "Actividades diarias y ejercicios" será de cero.

SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVO APLICABLE EN LAS SIGUIENTES SITUACIONES

ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA

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

- * Trabajos presentados a requerimiento del profesor: 40%
- El alumno será responsable de seguir el calendario de entrega de tareas establecido en el Aula Virtual
- * Examen escrito, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 20%.
- * 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 los trabajos presentados, 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 dos sistemas de evaluación que a continuación se detallan:

- Sistema de evaluación para alumnos de primera matrícula.
- 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.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

* En la convocatoria extraordinaria se aplicará el mismo criterio que en los casos anteriores, pudiendo proponer el profesor casos prácticos adicionales para recuperar la parte de la nota correspondiente a trabajos individuales.

* Para aprobar la asignatura en convocatoria extraordinaria será preciso obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en el examen práctico, no siendo necesaria calificación mínima en los parámetros de evaluación continua.

* 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.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

los chefs de Le Cordon Bleu. Fundamentos del arte culinario: recetas básicas / Nueva York :Delmar Centage,2011.

Harold McGee; prólogo de Martín Berasategui; traducción de Juan Manuel Ibeas. La buena cocina: cómo preparar los mejores platos y recetas / 2ª ed. Barcelona :Random House Mondadori,2013.

Emilio J. Rumbado Martín. Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos :HOTR0408 / Antequera, Málaga :IC Editorial,2023.

Qué es cocinar: la acción: cocinar. El resultado: cocina., [S.I.] :Bullipedia,2019.

Jeni Wright y Eric Treuillé. Guía completa de las técnicas culinarias / Barcelona :BLUME,2013.

Harold James McGee (. La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida / 10ª ed., 2ª reimp. Barcelona :Debate,2019.