

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Ciencias Jurídicas y Empresariales		
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
Aránzazu De Miguel Uriarte	arantxa.demiguel@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, mariscos 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 11. Huevos I
Curso 12. Huevos II
Curso 13. Masas I
Curso 14. Masas II
Curso 15. Pescados I
Curso 16. Pescados II
Curso 17. Pescados III
Curso 18. Mariscos y Crustáceos I
Curso 19. Mariscos y Crustáceos II

Curso 11. HUEVOS I
-Huevos pasados por agua con bastones de pan
-Huevos duros
-Huevos blandos/mollets
-Huevos en cocotte
-Huevos fritos
-Huevos al plato
-Huevos a 65°C
-Huevos escalfados, salsa bearnesa, espárragos, bacón y picatostes

Curso 12. HUEVOS II
-Tortilla francesa con champiñones y cebolla
-Tortilla española
-Tortilla soufflée
-Huevos revueltos, concassé de tomate
-Demostración y cocción de huevos de codorniz y avestruz, según su disponibilidad

Curso 13. MASAS I
-Masa quebrada (elaboración)
-Masa hojaldre (elaboración de 4 vueltas sencillas)
-Masa levada (pissaladière)
-Masa choux (elaboración de los gougères)

Curso 14. MASAS II
-Masa hojaldre (2 últimas vueltas, elaboración y cocción de vols au vent redondos y cuadrados)
-Quiche Lorraine (fonçage, chiquetage, cocción a blanco de la masa quebrada y acabado de la quiche)
-Mini quiche con salmón ahumado y espinacas (fonçage en 2 tiempos)

Curso 15. PESCADOS I
-Preparaciones preliminares de los pescados redondos y planos
-Fileteado y porcionado de los pescados redondos
-1 salmonete
-1 lubina
-Fileteado y porcionado de los pescados planos

- 1 dorada
- 1 rodaballo
- 2 lenguados
- Elaboración de un fumet de pescado con las espinas de los propios pescados

Curso 16. PESCADOS II

- Filetes de salmonete salteados a la plancha
- Rodajas y filetes de lubina pochados al court-bouillon
- Filetes de dorada salteados, salsa de mantequilla Nantais
- Rodajas y filetes de rodaballo asados con hierbas aromáticas
- Lenguado meunière, patatas al vapor

Curso 17. PESCADOS III

- Pavés de trucha salteado, salsa Choron
- Escalopes de trucha a la plancha, piperrada
- Aiguillettes de trucha adobadas y cocidas a la parrilla

Curso 18. MARISCOS Y CRUSTÁCEOS I

- Daube de pulpo a la provenzal
- Chipirones rellenos, salsa de tinta
- Mejillones a la poulette

Curso 19. MARISCOS Y CRUSTÁCEOS II

- Cañailas cocidas, mayonesa con ajo y hierbas
- Bígaros cocidos
- Buey de mar relleno

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	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

Sistemas de evaluación para alumnos de primera matrícula:

- * Pruebas escritas , de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 15%.
- * Actividades diarias y ejercicios : 40 %
- * Asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula : 5%
- * Examen práctico: preparación culinaria : 40%

NOTA:

Para superar la asignatura el alumno deberá obtener una calificación superior a 5 en el examen final tanto en el teórico como en el práctico

En el caso de aquellos alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua como consecuencia de haber superado el número de faltas de asistencia siendo esta superior a un 20%, sólo se computará la nota obtenida en el examen final teórico y práctico. En este caso tendrán cero en evaluación individual y cero en asistencia

Alumnos con dispensa académica:

En el caso de que el alumno por motivos personales justificados y en acuerdo y permiso del director académico tendrá derecho a dispensa académica

En el caso de dispensa académica los porcentajes de evaluación serán los siguientes. Tanto ella prueba escrita o tipo tes y el examen práctico serán los mismos que para los alumnos de asistencia normal

-Pruebas escritas, de desarrollo o tipo test 25%

-Examen práctico: preparación culinaria, mise en place 75%

Tanto la prueba escrita o tipo test y el examen práctico serán los mismos que para los alumnos de asistencia normal

Sistema de evaluación para 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.

JORGE, Marcos. "Estômago". Brasil: Coproducción Brasil-Italia; Zencrane Filmes / Indiana Production Company, 2007.

PUJOL, David. "elBulli, historia de un sueño". España: Visual13 / Televisión Española (TVE), 2009

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