

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Técnicas y Aplicaciones Culinarias III		
Tipo:	Obligatoria	Créditos ECTS:	6
Curso:	2	Código:	1456
Periodo docente:	Cuarto 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 última de las tres que desarrollan lo que es el núcleo y fundamento de las Artes Culinarias. Estas tres secciones de Técnicas Culinarias I II Y III están dedicadas a las habilidades básicas que fundamentan la Alta Cocina. Esta asignatura enseñará las habilidades culinarias básicas que permitirán al estudiante escoger los ingredientes adecuados con el criterio de un profesional de primera clase. Esta asignatura enseñará también como manejar los ingredientes, estándares de higiene, la mejor manera de cocinarlos y cómo presentar la elaboración final de acuerdo con los estándares requeridos.

OBJETIVO

El alumno aprenderá las habilidades que le permitirán desarrollar los procesos adecuados junto con su correspondiente progresión en técnicas culinarias y la consiguiente complementación y dominio de dichas técnicas.

El alumno desarrollará la conciencia de la importancia sobre la toma de decisiones que necesitará en el ejercicio de su profesión.

Cualquier parte del negocio o del sector que el alumno vaya a emprender en el futuro tendrá un impacto en el bienestar de la comunidad o sociedad en la que se desarrolla profesionalmente. Su atención se dirigirá a mejorar en dos áreas principalmente: la económica y la ética. El valor añadido que pueda proporcionar mediante el ejercicio de su profesión redundará en un mejor crecimiento sostenible tanto de su negocio como de la comunidad.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Es obligatorio haber completado los cursos anteriores Técnicas y Aplicaciones Culinarias I y Técnicas y Aplicaciones Culinarias II.

CONTENIDOS

Session 21 Carnes I
Session 22 Carnes II
Session 23 Carnes III
Session 24 Carnes IV
Session 25 Carnes V
Session 26 Aves I
Session 27 Aves II
Session 28 Casquería I
Session 29 Casquería II

ACTIVIDADES FORMATIVAS

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

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.

TRABAJO TRANSVERSAL: correspondiente a todas las asignaturas del 2º cuatrimestre de primer curso.

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.

PROYECTO TRANSVERSAL .

Correspondiente a todas las asignaturas del 2º cuatrimestre de primer curso. Se basa en la metodología de aprendizaje basado en proyectos. En esta metodología se propone un proyecto transversal que comprende a las asignaturas del 2º curso de Gastronomía del primer cuatrimestre, el alumno relacionará los conocimientos de la asignatura de Técnicas y Aplicaciones II con las restantes asignaturas y será capaz de presentar un proyecto que de una visión global de 360º al caso propuesto.

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 via (Aula virtual) 27h Clase práctica 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

Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas

Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional

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

Desarrollar la sensibilidad y el hábito de valorar tiempos y costes, la economía de gastos, el aprovechamiento de productos y el diseño de menús y servicios hoteleros con criterios económicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Aplicar e implementar los estándares de higiene y seguridad requeridos en el lugar de trabajo en este caso la cocina.

Articular y transferir información crítica tales como recetas, técnicas u organización.

Identificar los grupos de alimentos y clasificar los ingredientes correctamente y a ser posible relacionarlos con los procesos químicos y físicos que ocurrirán durante el proceso de elaboración.

Aprender a hacer el mejor uso del tiempo. Implementando las técnicas de manejo de tiempo. Entender que la restricción de tiempo es una herramienta para aumentar la eficacia en el ambiente de trabajo y esto debe mostrarse en las sesiones prácticas.

Implementar las técnicas de corte, porcionado y cocinado de carnes, aves y despojos.
Cocinar los platos asignados e implementar las técnicas mostradas en las demostraciones del aula virtual.
Aplicar las técnicas para el correcto uso del equipamiento profesional en la cocina.

Elaborar los platos que han sido asignados en el programa para las diferentes carnes, aves o despojos tomando especial cuidado en la presentación y sabor.

Progresar en el trabajo en la cocina con estándares de organización adecuados con el rigor, disciplina y responsabilidad que un profesional requiere en la cocina durante las prácticas.

Elaborar y diseñar platos que sean significativos en cuanto al aprovechamiento del producto y costes de tiempo y energía en su elaboración

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 los 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

"Casquería", javier Estévez (2018)

"Entre Brasas", Juan Manuel hernández (2018)

"Templos del producto" Borja Benneyto (2016)

Complementaria

"Etxebarri". Bittor Arginzoniz(2014)