

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 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
Marina De la Fuente Villamediana	m.delafuente@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

CURSO 21

- Blanquette de ternera a la antigua
- MEP Carpaccio de ternera
- Stroganoff de ternera

CURSO 22

- MEP boeuf Bourguignon
- Vacío de ternera con chalotas, patatas cocotte, salsa bordelaise
- Chuletón de ternera asado con chalotas confitadas

CURSO 23

- Cocción y presentación del Boeuf Bourguignon
- Chuleton de buey mantequilla maitre d'hotel

CURSO 24



- Fricasse de pollo al estragón, champiñones torneados glaseados

- Pollo asado, jugo de ave

CURSO 25

- Magret de pato, salsa de pimienta verde, forestiere

- Pato con aceitunas verdes, polenta

CURSO 26

- Codorniz en escabeche

- MEP de los callos

- Codorniz con uvas en cocotte

CURSO 27

- Carrilleras de cerdo patatas Dauphine

- Presentación de los callos

CURSO 28

- Hígado de ternera en persillade, crumble de cebolla

- Sesos a la "Glenobloise", puré de coliflor

- Sesos de cordero a la Grenobloise

CURSO 29

- Solomillo de cerdo, patatas Anna

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 presencial 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

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 construcción 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

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 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 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 los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

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.

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

