

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
-------------	----------------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias
-----------------------	----------

Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
-------------------	-----------------------------

Asignatura:	Cocina Intermedia LCB III
-------------	---------------------------

Tipo:	Optativa
-------	----------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	3
--------	---

Código:	1478
---------	------

Periodo docente:	Sexto semestre
------------------	----------------

Materia:	Artes Culinarias
----------	------------------

Módulo:	Disciplinar
---------	-------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura es la tercera parte o bloque que conforma Cocina Intermedia. Este curso es el último de los tres bloques, en este punto el nivel de cocina alcanza un muy alto estándar y por tanto es obligatorio integrar de forma sólida los altos estándares de cocina. Esta parte se beneficia de los dos bloques anteriores en los cuales las habilidades estaban todavía puliéndose. Técnicas, estándares de higiene, organización inteligente son dominados en este punto. Hay espacio entonces para dar precisión a los emplatados, a los puntos de cocción y a realizar multitareas en las diferentes tareas dado el intrincado nivel de las recetas que conforman este curso de cocina LCB III.

Esta última parte de los tres cursos de Cocina Intermedia, conducirá al alumno a diferentes áreas de especialización como la cocina vegetariana y las técnicas de cocina sous-vide.

OBJETIVO

Una vez las habilidades que han sido adquiridas en los dos cursos previos de Cocina Intermedia, el objetivo es mostrar que éstas han sido consolidadas. Precisión y cuidado en la presentación y el sabor deben poder ser ejecutadas. Al mismo tiempo el objetivo de las Técnicas y Aplicaciones de Cocina de trabajar en los mejores estándares de seguridad e higiene deben ser parte substancial de su trabajo en la cocina. En resumen, el objetivo es que el alumno adquiera los estándares que le permitan trabajar al máximo nivel, el que requiere la alta cocina. El alumno debe ser consciente de la importancia de la toma de decisiones, habilidad necesaria para evaluar la información ofrecida. Cualquier área del sector en el que se vaya a trabajar tiene un impacto en el bien común y el beneficio empresarial. La meta sería conseguir que ambas áreas, ético y económico se desarrollaran con éxito. El valor añadido de desarrollar estas áreas tendrá consecuentemente un impacto positivo y producirá un crecimiento sostenible tanto para la empresa como para la comunidad. El alumno tendrá seguridad y confianza en el uso de nuevas técnicas y conceptos que el sector desarrolle y por tanto se adaptará eficazmente a un sector que cambia con rapidez como es el de la alta cocina.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Es obligatorio haber cursado y completado las asignaturas de: Técnicas y Aplicaciones Culinarias I, II y III.

CONTENIDOS

Curso 21

- Tournedos de ternera, salsa Bordelaise, gratin Dauphinois
- Mousse de chocolate, lenguas de gato

Curso 22

- Steak tartar, patatas soufflés
- Soufflé al Cointreau

Curso 23

- Râble de conejo con aceitunas negras, cebollitas rellenas
- Conejo a la mostaza, col rizada

Curso 24

- Pierna de cordero deshuesada y asada, guiso de alubia coco
- Islas flotantes

Curso 25

- Navarin de cordero, guarnición de primavera
- Noisette de cordero, écrasée de patata, jugo con limón confitado y aceitunas verdes

Curso 26

- Solomillo de cerdo Orloff, salsa soubise, patatas noisettes salteadas
- Solomillo de cerdo relleno con frutos secos, jugo al vino de Madeira, calabaza butternut asada

Curso 27

- Fettuccine al pesto
- Garganelli, salsa de tomate

Curso 28

- Gnocchi de patata, ragoût de setas silvestres, teja de parmesano
- Spätzle

Curso 29

- Coliflor asada al horno, huevo escalfado
- Ratatouille, chips de ajo

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 primer cuatrimestre del tercer 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 27h Clases Prácticas 27h Evaluación 4h Tutorías 2h	Estudio e investigación individual, seminarios teórico-prácticos, talleres y conferencias. 70h Tiempo de trabajo autónomo del alumno 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

Competencias específicas

Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales

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 creatividad culinaria a partir de la observación y el estudio de las peculiaridades y tradiciones regionales, el estudio de la historia y el conocimiento de la geografía, climatología, etnografía y cultivos locales.

Desarrollar y educar la sensibilidad a los aspectos estéticos, de presentación y montaje de los platos y productos finales a los clientes

Comprender y valorar la influencia de la gastronomía y las artes culinarias en el medio social: familia, comunidades locales y regionales, desarrollo económico, desarrollo social y medios de comunicación

Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos avanzados de producción y conservación de alimentos

Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos detallados de asimilación de alimentos y nutrición saludable

Adquirir un dominio de la terminología internacional del mundo gastronómico en todas su facetas: técnicas culinarias, recetas, productos, elementos químicos, fenómenos y procesos biológicos y bioquímicos, tecnologías, normativas, denominaciones de origen, procesos y difusión a los medios

Detectar la vinculación entre el mundo actual y los acontecimientos históricos y reconocer la necesidad de localizar el marco histórico de cualquier acontecimiento para poder comprenderlo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Aplica las habilidades en las técnicas culinarias para manipular los ingredientes de acuerdo con los estándares más altos durante la práctica en la cocina

Elabora y responde a las necesidades del entorno en el que trabaja manteniéndose al día y actuando según la demanda que demanda el rápido desarrollo del sector gastronómico, como demuestra en su práctica en la cocina.

Aplica y entiende el valor del desperdicio alimentario y el tiempo empleado en la cocina, implementa esta habilidad en su práctica en la cocina.

Aplica las técnicas aprendidas en el curso a recetas tradicionales como demuestra en la cocina de práctica

Aplica los estándares de seguridad e higiene en artes culinarias a nivel profesional como demuestra en la cocina de práctica.

Produce y ejecuta el arte del emplatado al nivel requerido como demuestra en la práctica de cocina

Ejecuta y elabora los platos con los estándares de sabores y aromas al nivel requerido en la práctica de cocina

Relaciona y entiende la historia y las implicaciones socioculturales que generan cambios en la gastronomía. Relaciona la tradición como factor determinante en futuros cambios en la gastronomía como demuestra en su investigación y sesiones tutoriales

Elabora menús que son equilibrados y saludables dando respuesta necesidades dietéticas como demuestra en las prácticas de cocina.

Relaciona y valora los aspectos que tienen impacto en las artes culinarias tales como familia, medios de comunicación, bien común o crecimiento económico como demuestra en su investigación y sesiones tutoriales.

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, al menos, a 4 de las 9 clases prácticas presenciales.

- En el caso de aquellos alumnos que no hayan asistido a 5 o más 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%.

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

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 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

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 a 5 o más clases prácticas presenciales, independientemente de que el motivo sea justificado o injustificado, tendrá que realizar un examen especial a través del cual puedan demostrar que han adquirido las competencias necesarias para poder superar la asignatura, que consistirá en:
- Examen Práctico de 6 horas
 - Examen Teórico tipo test y de desarrollo

* 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

"Cooking: The quintessential Art", Herve This and pierre Gagnaire(2010)

"In search of perfection", Heston Blumenthal(2006)

Complementaria

"Química de los alimentos", Salvador Badui Dergal(2015)

"Atelier Crenn, Metamorphosis of Taste", Chef Dominique Crenn y Karen Leibowitz - Edition la Martiniere(2015)