

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Cocina Intermedia LCB I		
Tipo:	Optativa	Créditos ECTS:	6
Curso:	3	Código:	1482
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
Marina De la Fuente Villamediana	m.delafuente@ufv.es
Anabel Nuñez Besteiro	anabel.nunez@ufv.es
Ángel Carlos Ortiz Magaz	angel.ortiz@ufv.es

## DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Este curso está dividido en tres bloques que consolidan la formación en AC en este tercer año de Cocina Intermedia.

El curso de Cocina Intermedia está dedicado a dominar al máximo las técnicas de la Alta Cocina.

El curso se divide en tres partes cada una de las cuales requiere e involucra altos niveles de complejidad culinaria.

Esta asignatura se beneficia de las asignaturas de cocina previas ya vistas TAC I, II, y III; conducirá al alumno a alcanzar el nivel profesional de dominio y consolidación de sus habilidades culinarias

Una vez finalizado el curso el alumno será capaz de superar exitosamente el demandante mundo de la alta cocina.

Esta asignatura formará al alumno en cómo manejar ingredientes de primera clase con el empleo de las técnicas más adecuadas y en consecuencia presentar el plato elaborado bajo los criterios que se exigen en este nivel.

## OBJETIVO

En este punto, el alumno habrá adquirido el desarrollo y la conciencia de la importancia de la toma de decisiones a la luz de la información que se propone u ofrece.

Cualquier área del sector en la que el alumno desarrolle su labor tendrá un impacto en el bienestar y prosperidad de la comunidad. La meta sería que consiguiera desarrollar al máximo ambos aspectos, tanto económicos como éticos. El valor añadido que pueda proponer en ambos sentidos tendrá un resultado positivo y proporcionará un desarrollo sostenible tanto para la empresa como para el bien común.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

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

## CONTENIDOS

### Curso 1

- Chuleta de cerdo/mousseline de patata
- Cuna de cerdo/receta del chef
- Confitar las crestas de gallo

### Curso 2

- Steak tartar/yema inyectada/chips de tubérculos
- Tartar de pato/piel crujiente

### Curso 3

- Râble de conejo con aceitunas/cebollitas rellenas
- Conejo/receta del chef

### Curso 4

- Tourte de puerro y queso Reblochon
- M.E.P de la mousse de hígados de pollo

### Curso 5

- Hojaldre/M.E.P del vol-au-vent de ave
- M.E.P del pithivier de pichón y col
- Cocción de la mousse de hígados de pollo

### Curso 6

- Presentación del vol-au-vent de ave/salsa suprême
- Presentación del pithivier de pichón y col

### Curso 7

- Tournedos Rossini/salsa Périgueux/patata anna
- M.E.P de la terrina de foie gras

### Curso 8

- M.E.P del foie gras/chutney mango cítricos
- Cocción terrina de foie gras/M.E.P del brioche Presentación de la mousse de hígados de pollo

### Curso 9

- Presentación foie gras/chutney/pan de especias
- Presentación terrine de foie gras/brioche/higos

## 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 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

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 sus 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.

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.

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 a necesidades dietéticas como demuestra en las prácticas de cocina.

## **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**

Escoffier, Auguste (1846-1935) Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique / [París] :Flammarion,2009.

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

Camarena, Ricard. Caldos: el código del sabor = Broths : the code of flavour / Barcelona :Montagud Editores,2015.

Myhrvold, Nathan. Modernist Cuisine: el arte y la ciencia de la cocina / Köln :Taschen,2015.