

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Cocina Regional I		
Tipo:	Optativa	Créditos ECTS:	3
Curso:	4	Código:	1487
Periodo docente:	Séptimo semestre		
Materia:	Artes Culinarias		
Módulo:	Disciplinar		
Tipo de enseñanza:	Presencial		
Idioma:	Castellano		
Total de horas de dedicación del alumno:	75		

Equipo Docente	Correo Electrónico
Marina De la Fuente Villamediana	m.delafuente@ufv.es
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura desarrolla el conocimiento de la realidad gastronómica de España. Se estudiarán distintas regiones de este país con gastronomía relevante, sus productos más emblemáticos y las técnicas culinarias más tradicionales.

OBJETIVO

Formar a los profesionales de la gastronomía en las competencias y conocimientos que configuran la gastronomía Española. Estudiar de forma global el país y su gastronomía lo cual comprende distintos ámbitos; historia, tradición, producto, técnicas y recetas tradicionales.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Se requiere haber cursado la asignaturas de cocina intermedia LCB I, LCB II y LCB III

CONTENIDOS

Curso 1: País Vasco

- Bacalao al pilpil

Curso 2: Comunidad Valenciana

- Paella Valenciana

Curso 3: Extremadura

- Lentejas con secreto ibérico

Curso 4: Cataluña

- Pollo con cigalas

Curso 5: País Vasco

- Merluza en salsa verde

Curso 6: Cádiz

- Papas con choco

Curso 7: Galicia

- Empanada de zamburiñas

Curso 8: Madrid

- Tortilla de patata

Curso 9: Tapas

- Croquetas

- Boquernos en vinagre

- Salmorejo

ACTIVIDADES FORMATIVAS

TALLER DE COCINA (METODOLOGÍA LE CORDON BLEU)

SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL.

INVESTIGACIÓN.

TRABAJO AUTÓNOMO.

TALLER DE COCINA (METODOLOGÍA LE CORDON BLEU): Esta técnica de aprendizaje se basa en el

seguimiento del alumno en cocina de la ejecución de la receta por parte del profesor. El alumno sigue los pasos del chef instructor y mediante su tutela replica la receta y técnicas asignadas en la sesión. Al final de la sesión el profesor realiza la prueba y evaluación final. Esta metodología se apoya en las recetas para enseñar las técnicas y productos, 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. El trabajo autónomo se basa en la metodología aprendizaje basado en proyectos o problemas. Esta metodología parte de un problema o proyecto que se propone al alumno y al que debe responder mediante el estudio, investigación y al que finalmente debe proponer soluciones o respuestas. 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
30 horas	45 horas
Clases prácticas 27h Evaluación final 3h	Estudio e investigación individual, seminarios teórico-prácticos y conferencias 10h Tiempo de trabajo del alumno 35h

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

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

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

Desempeña el trabajo individual dentro del marco de una buena organización para conseguir un mayor rigor y responsabilidad como se demuestra en los talleres de cocina prácticos.

Conoce y aplica la normativa vigente en materia de seguridad e higiene relativa a su ámbito de trabajo necesaria y como se aplica en las prácticas de talleres en la cocina

Aplica las técnicas y métodos tradicionales de la cocina española con un correcto manejo de utensilios y equipos como se aplica y es evaluable en las clases talleres prácticos.

Ejecuta los platos del recetario de cocina española con especial observancia a la presentación y el sabor, como se realizará en los talleres de cocina.

Investiga y analiza de forma exhaustiva y en profundidad la realidad cambiante de la vida gastronómica y culinaria española, , en el trabajo previo al taller de cocina, se estudia de forma individual la receta, como ésta evoluciona en el tiempo, su entorno se expone al grupo

Estudia la región en productos, historia y cultura como se plasma en la receta de cocina practicada en taller y se debate en grupo las diferentes versiones o posible evolución

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

McGee, Harold. La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida / 10ª ed., 2ª reimp. Barcelona :Debate,2019.

Santamaria, Santi (1957-2011) La cocina al desnudo: una visión renovadora del mundo de la gastronomía / Madrid :Temas de hoy,2011.