

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Cocina Regional II		
Tipo:	Optativa	Créditos ECTS:	3
Curso:	4	Código:	1488
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
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 de lo que configura la gastronomía Española. Estudiar de forma global, de tal forma que comprenda distintos ámbitos; historia, tradición, producto y técnicas.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Se requiere haber cursado las asignaturas de Cocina Intermedia LCB I, LCB II, LCB III.

CONTENIDOS

Curso 1: Cantabria
-Lubina a la montañesa

Curso 2: Islas Baleares
-Coca mallorquina

Curso 3: Islas Canarias
-Corvina y papas arrugás

Curso 4: Castilla León
-Cochinillo con endivias braseadas

Curso 5: Madrid
-Besugo a la madrileña

Curso 6: Navarra
-Lomo de ciervo marinado y peras al vino tinto

Curso 7: Navarra
-Truchas a la Navarra

Curso 8: Murcia
-Caldero murciano

Curso 9: Tapas
-Buñuelos de bacalao
-Mollejas de cordero al ajillo
-Bienmesabe

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.

ATENCIÓN: 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
30 horas	45 horas
Evaluación final 3h Clases prácticas 27h	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

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

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

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 MATRÍCULA

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)
- * 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 : 40 % (en caso de ausencia injustificada a la práctica diaria esta será calificada con un 0)
- * 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

"Arzak: Secretos", Juan Mari Arzak. Ed Baintet(2009)

"Arzak: Recetas", Juan Mari Arzak. Ed Baintet(2004)

"Los 10 cocineros más influyentes", Pedro Angel Torres pancorbo. Ed Via Net(2011)

"Reinventar la cocina", Ferran Adrià. Ed Phaidon(2013)