



Código- Asignatura	051208 - Técnicas y Elaboraciones Culinarias		
Materia	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas	Curso	Primero
Tipos Asignatura	Obligatoria	Créditos	6 cr. ECTS
Horas presenciales	90 horas	Horas de trabajo Autónomo	60 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de Técnicas y Elaboraciones Culinarias pretende complementar la primera toma de contacto con el mundo de la cocina. La asignatura se desarrolla exponiendo sus contenidos desde una vertiente teórica que complementa una vertiente eminentemente práctica, donde el alumno entrará se formará en las técnicas básicas de cocción de los ingredientes culinarios y su posterior presentación.

Los conocimientos a transmitir de la asignatura se pueden agrupar en 3 bloques vertebradores. Un primer bloque donde el alumno se formará en los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para llevar a cabo las técnicas de cocción de los alimentos y los procesos a seguir para obtener las elaboraciones culinarias básicas, usando métodos tradicionales y también las últimas innovaciones, tanto en maquinaria como en proceso. Un segundo bloque donde se describirá cómo confeccionar y presentar las elaboraciones en el momento del servicio, incidiendo en técnicas de casamiento. Y por último, el tercer bloque, pondrá en valor los condicionantes nutricionales y para la atención de colectivos con necesidades especiales

La asignatura es fundamental para completar los conocimientos iniciales en la técnica culinaria.



COMPETENCIAS BÁSICAS

CB2- 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.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG6- Responder a necesidades y expectativas de los clientes.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE03- Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos.
- CE07- Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria.
- CE08- Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CE09- Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo.
- CE11- Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios.
- CE13- Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los diversos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer y aplicar las diferentes técnicas culinarias apropiadas para la realización de elaboraciones culinarias en función de los objetivos de la oferta gastronómica.



- Desarrollar la capacidad de análisis que permite diseñar el proceso culinario siguiendo las fases de creación, ejecución y resultado final.
- Conocer el impacto de las técnicas y procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos.
- Ejecutar las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, control y distribución de los alimentos.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Técnicas en frío, técnicas en calor y mixtas. Descripción, análisis, clasificación y aplicación.
2. Elaboraciones culinarias básicas.
3. Técnicas de preelaboración y elaboración de diferentes familias de productos: huevos, pasta, legumbres y cereales.
4. Los productos, maridaje y confección de elaboraciones.
5. Condicionantes nutritivos y para la atención de colectivos con necesidades especiales durante la cocción y posterior servicio de los alimentos.

METODOLOGÍA

La asignatura de Técnicas y Elaboraciones Culinarias, es una materia de carácter teórico-práctica que facilita la adquisición de las competencias vinculadas a esta materia, proporcionando a los estudiantes una visión general y básica del sector.

La metodología de aprendizaje tendrá como puntales una parte de sesiones teóricas que permitan la realización de ejercicios prácticos para lograr la consecución de los resultados de aprendizaje planteados. Por otra parte, habrá un componente de sesiones eminentemente prácticas, donde se darán las bases de aplicación de técnicas culinarias aplicadas a diferentes productos y elaboraciones y que el alumno deberá complementar con horas de trabajo autónomo.

La distribución del aprendizaje supondrá un 40% del tiempo de dedicación del estudiante a las sesiones presenciales en el aula, tanto teóricas como prácticas, donde se llevarán a cabo



las explicaciones conceptuales y contextuales de cada uno de los puntos previstos en el programa, con la combinación de actividades de resolución por parte del alumno en función del desarrollo de la materia y que pueden ser resueltos de forma individual o grupal en función de lo que se determine en cada momento.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación es el mismo para la totalidad de los alumnos y responde al logro de los objetivos planteados para la materia.

El sistema de evaluación busca que el estudiante realice un seguimiento óptimo y continuado de la materia y combina técnicas de trabajo individual y en grupo.

En el caso de esta asignatura, se valoran los resultados de un aprendizaje continuado, patentes en la evolución de las prácticas del alumno. La evaluación se completa con la realización de trabajos teóricos, que se entregan en las fechas convenidas; un examen final del bloque teórico y, al menos, un examen de la parte práctica.

Los plazos de entrega de cada uno de los ejercicios, no serán prorrogables y se irán pactando a lo largo del curso, lo que implica por parte del estudiante estar pendiente del seguimiento de la asignatura.

Para ser calificado en la parte práctica será indispensable presentar la memoria de prácticas en la fecha indicada por el profesorado y su valoración formará parte de la nota del examen práctico final.

Al tratarse de una materia teórico-práctica, la evaluación se dividirá en dos partes. La nota final de la asignatura se obtiene a partir de la media ponderada entre las notas de los trabajos, exámenes teóricos y prácticos y actividades realizados durante el curso.

Para aprobar, es necesario obtener como mínimo una calificación de 5 en las dos partes (teoría y práctica)

En caso de no alcanzar el 5 pero tener una calificación igual o superior a 4, el alumno tendrá derecho a reevaluación de la parte suspendida. La calificación obtenida tras la reevaluación nunca será superior a 5.



Quedan excluidos de derecho a reevaluación el siguiente caso:

- Alumnos que no hayan obtenido como mínimo un 4 en una o las dos partes de la asignatura (teórico-práctica) por separado, independientemente de que la media entre ambas partes sea igual o superior a 4.

Por lo tanto, la asignatura quedará suspendida y no habrá derecho a reevaluación si se suspende cualquiera de las partes o pruebas finales con una nota inferior a 4.

SISTEMA DE PONDERACIÓN DE LAS CALIFICACIONES

Según el sistema de evaluación escogido, los conceptos que serán evaluados y su peso en la nota final serán los siguientes:

Actividad	CONTINUADA	ÚNICA
	Peso Calificación	Peso Calificación
PARTE TEÓRICA		
Examen final teórico	40%	40%
Trabajos teóricos	10%	10%
PARTE PRÁCTICA		
Examen final práctico	15%	50%
Examen final práctico + memoria recetas	5%	---
Evaluación ejecución prácticas	30%	---

*El examen final práctico de la Evaluación Única será diferente al realizado por los alumnos de Evaluación Continuada

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.



En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A) Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- B) Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS BÁSICOS:

- Comité Gastronómico Joël Robuchon (2004). *Larousse Gastronomique en español*. Barcelona, Spes Editorial.
- Rabaso, R.; Aneiros, F. (1970). *El práctico. Resumen mundial de cocina y pastelería*. Buenos Aires, Santiago Rueda Editor.
- McGee, Harold (2007). *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Barcelona, Mondadori.
- Mayor Ribas, Gustavo; Mayor Ribas, David; Navarro Tomás, Víctor José (2011). *Procesos de elaboración culinaria*. Editorial Síntesis, 2011.
- Escoffier, A. (2004). *Guide Culinarie*. Francia, Evreux: Flammarion.
- Myhrvold, Nathan; Young, Chris; Bilet, Maxime (2011). *Modernist Cuisine*. Volúmenes 2,3, 4 y 5. Colonia, Editorial Taschen.
- Fradera, Juan (1997). *Guía práctica de las técnicas culinarias*. Barcelona, Cooking Books.
- Nuria Pérez y Juan José Civera (2011). *Procesos de Praelaboración y Conservación en Cocina*. Madrid, Editorial Síntesis.
- This, Hervé (1996). *Los secretos de los pucheros*, Zaragoza, Editorial Acribia



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

- This, Hervé (1999). Los misterios de la cocina, Zaragoza, Editorial Acribia
- This, Hervé (2013). La ciencia de los fogones, Zaragoza, Editorial Acribia

RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS DE AMPLIACIÓN:

- Miessmer, Andreas; Graf Kujawski, Olgierd (1994). *El Gran Libro de la Cocina de la Caza*. Editorial Everest.
- Bonomo, Giuliana (1993). *El gran libro de la carne*. Barcelona, Editorial Grijalbo.
- Quique Dacosta.(2005). *Arroces contemporáneos* (2005). Barcelona, Monteagud Editores.

RECURSOS WEB:

- chefsimon.com
- webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuisine
- www.gastronomiaycia.com
- <http://stellaculinary.com>
- <http://www.canalcandido.tv/>