



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Guía Docente 2018/2019

Técnicas y procesos avanzados en cocina.

Advanced cooking techniques and processes

Grado en Gastronomía

Modalidad Presencial

Índice

Técnicas y procesos avanzados en cocina	3
Breve descripción de la asignatura	3
Requisitos Previos	3
Objetivos	3
Competencias y resultados de aprendizaje	4
Metodología	5
Temario.....	5
Relación con otras asignaturas del plan de estudios	6
Sistema de evaluación	6
Bibliografía y fuentes de referencia	7
Web relacionadas	7
Recomendaciones para el estudio.....	8
Material didáctico	8
Tutorías	8

Técnicas y procesos fundamentales en cocina II

Módulo: **Tecnología y procesos en la Gastronomía mediterránea.**

Materia: **Tecnologías aplicadas.**

Carácter: **Obligatorio.**

Nº de créditos: **3 ECTS.**

Unidad Temporal: **2º curso – 1º semestre.**

Profesor/a de la asignatura: **Pablo Gómez San Miguel y Alberto Hernando Magadán.**

Email: pgomez2@ucam.edu y ahernando@ucam.edu

Horario de atención a los alumnos/as: **Viernes de 11 a 12 h.**

Profesor/a coordinador de módulo, materia o curso: **Pablo Gómez San Miguel.**

Breve descripción de la asignatura

La asignatura Técnicas y procesos avanzados en cocina pretende ampliar los conocimientos y las destrezas del alumno para, de esta manera, desempeñar la profesión de cocinero.

Brief Description

The aim of this subject is to improve both knowledge and skills in students in order to become a chef.

Requisitos Previos

Al ser una asignatura teórica/práctica es obligatorio uniforme específico y herramientas personales para el correcto funcionamiento de la misma.

Objetivos

1. Ampliar conocimientos sobre las distintas técnicas de cocina profesional.
2. Descubrir la técnica de la cocina al vacío, sus ventajas y aplicaciones al mundo profesional de la restauración.
3. Elaborar diferentes recetas con carne y pescados como protagonista principal

Técnicas y procesos avanzados en cocina

4. Elaborar diferentes tipos de arroces.

Competencias y resultados de aprendizaje

Competencias transversales

- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.

Competencias específicas

CES 2.2 Conocer requisitos de las instalaciones de producción y conservación culinaria, los equipos y utensilios, su funcionamiento y condiciones óptimas de mantenimiento, la relación entre espacios y en especial su relación con los circuitos higiénicos-sanitarios de aplicación para la producción culinaria.

CES 2.3 Conocer y aplicar las distintas técnicas de manipulación en la selección, limpieza, división y conservación en la pre elaboración de productos de origen vegetal y animal

CES 2.4 Aplicar las técnicas de elaboración de salsas, fondos, cremas, purés y otros tipos de acompañamientos

CES 2.5 Desarrollar diferentes técnicas culinarias fundamentales y de alto grado de especialización con la inclusión de nuevas tecnologías adaptadas a los distintos grupos de alimentos

Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Exposición teórica	4	108 horas (72 %)	
Grupos de discusión, seminarios	98		
Evaluación	4		
Tutoría	2		
Estudio personal	32		42 horas (28 %)
Aula virtual	10		
TOTAL	150	108	42

Temario

Programa de la enseñanza teórica

- Tema 01. Técnicas de cocina profesional.
- Tema 02: Guisos y estofados.
- Tema 03: Cocina al vacío.
- Tema 04: Carnes, aves, caza y despojos.
- Tema 05: Pescados, crustáceos y moluscos.
- Tema 06: Arroces.

Programa de la enseñanza práctica

- Práctica 1. Puesta en práctica de las diferentes técnicas de cocina.
- Práctica 2. Aplicaciones de la cocina al vacío.
- Práctica 3. Despiece y limpieza de diferentes tipos de carnes.
- Práctica 4. Elaboración diferentes tipos de recetas que cuenten con carne como ingrediente principal.
- Práctica 5. Elaboración de diferentes tipos de arroces.
- Práctica 6. Despiece y limpieza de diferentes tipos de pescados.

Técnicas y procesos avanzados en cocina

Práctica 7. Elaboración de diferentes tipos de recetas que cuente con pescado como ingrediente principal.

Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La asignatura de Técnicas y procesos avanzados en cocina se encuadra en el módulo de Tecnología y procesos en la gastronomía mediterránea junto con aquellas asignaturas como Técnicas y procesos fundamentales en cocina y Cocina dulce; necesarias para desarrollar destrezas técnicas en la preparación culinaria, sobre la base de la evidencia científica de los fundamentos físico-químicos que rigen el procesado culinario de los alimentos. También, con aquellas que proporcionan conocimiento de técnicas culinarias a distintos niveles como Cocinas mediterráneas fundamentales, o cocina en la Región de Murcia; o a asignaturas básicas necesarias como la biología, y la bioquímica de los alimentos.

Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

- **Parte teórica:** 30% del total de la nota. Para aprobar la asignatura es necesario alcanzar una calificación de 5 puntos sobre 10.
- **Parte práctica:** 60% del total de la nota. Para aprobar la asignatura es necesario alcanzar una calificación de 5 puntos sobre 10.
- **Participación en clase y actitud:** 10%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

Técnicas y procesos avanzados en cocina

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Bibliografía y fuentes de referencia

Bibliografía básica

- Disponible en el Centro de cualificación turística (CCT).
- Roca, Joan y Bruges, Salvador (2003). *Cocina al vacío*. Barcelona: Montagud Editores*
- Modernist Cuisine. El arte y la ciencia en la cocina. Taschen.

Web relacionadas

<https://gastronomiaycia.republica.com/category/tecnicas-culinarias/>

<https://www.cocinista.es/web/es/recetas/hazlo-tu-mismo/otras-tecnicas-de-cocina/cocina-al-vacio-y-a-bajas-temperaturas.html>

<http://www.mulecarajonero.com/recetas/87-guisos-clasicos>

<http://www.consumer.es/>

<http://www.cellercanroca.com/index.htm>

Recomendaciones para el estudio

En el campus virtual, los estudiantes dispondrán de todo el material necesario para el correcto desarrollo de la materia.

Se recomienda que el alumno realice las tareas que se propongan en clase, tras la explicación teórica en las Clases Magistrales, así como la visualización del material audiovisual proporcionado.

Material didáctico

Generales

- Documento PDF de guía de la asignatura.
- Documentos PDF relativos a cada tema de la asignatura.

Técnicas y procesos avanzados en cocina

- Material audiovisual.

Parte práctica

- Uniforme completo de cocina.
- Laboratorios.
- Instrumental analítico.
- Material de cocina.
- Documentos PDF con la descripción de cada una de las prácticas.

Tutorías

Breve descripción

La tutoría académica tendrá los objetivos de:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.edu/servicios/tutorias/preguntas-frecuentes/que-es-tutoria>