



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Guía Docente 2018/2019

Técnicas y procesos fundamentales en cocina I

Culinary techniques and processes I

Grado en Gastronomía

Modalidad Presencial

Índice

Técnicas y procesos fundamentales en cocina I.....	3
Breve descripción de la asignatura	3
Requisitos Previos	3
Objetivos	4
Competencias y resultados de aprendizaje	4
Metodología	5
Temario.....	6
Relación con otras asignaturas del plan de estudios	6
Sistema de evaluación	6
Bibliografía y fuentes de referencia	7
Web relacionadas	8
Recomendaciones para el estudio.....	8
Material didáctico	8
Tutorías	9

Técnicas y procesos fundamentales en cocina I

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

Materia: **Tecnologías aplicadas.**

Carácter: **Obligatorio.**

Nº de créditos: **6 ECTS.**

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

Profesor/a de la asignatura: **Pablo Gómez San Miguel y David López Carreño.**

Email: pgomez2@ucam.edu y dlopez2@ucam.edu

Horario de atención a los alumnos/as: **Viernes de 10 a 11h.**

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

Breve descripción de la asignatura

La asignatura Técnicas y Procesos Culinarios I es una primera toma de contacto al mundo práctico de una cocina profesional. Manipulación, maquinaria específica, técnicas básicas de cocina, orden, limpieza y disciplina son las bases troncales en las que se sustenta la asignatura.

Brief Description

Culinary Techniques and Processes I subject is a first contact to the practical world of a professional kitchen. Handling, specific machinery, basic cooking techniques, order, cleanliness and discipline are the core foundation on which the course is based.

Requisitos Previos

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

Objetivos

1. Conocer y adquirir los conocimientos necesarios para la correcta utilización y limpieza de toda la maquinaria, baterías, utensilios y utillajes que encontramos en una cocina.
2. Conocer y aplicar las distintas técnicas de manipulación y corte aplicadas a las diferentes materias primas.

Técnicas y procesos fundamentales en cocina I

3. Adquirir las técnicas básicas necesarias a la hora de elaborar salsas, fondos, cremas, purés y otros tipos de acompañamientos.
4. Pre elaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

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.
- CT12 Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.
- 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	20	42 horas (60 %)	
Preparación de trabajo y exposición	12		
Análisis de artículos científicos	5		
Búsquedas bibliográficas	5		
TOTAL	150	108	42

Temario

Programa de la enseñanza teórica

Tema 1. Departamento de cocina y comedor. Organigrama en la cocina y sistemas de trabajo.

Tema 2. La cocina y los utensilios trabajo. Maquinaria y utillaje.

Tema 3. Productos de temporada. Frutas y verduras. Tipos de corte.

Tema 4. Pescado, marisco y moluscos.

Tema 5. Huevo.

Tema 6. Fondos, grasas y salsas y derivadas.

Tema 7. Carnes.

Programa de la enseñanza práctica

Todos los temas teóricos anteriormente descritos llevan práctica en cocina.

Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La asignatura de Técnicas y procesos fundamentales en cocina I 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:** 40% del total de la nota. Para aprobar la asignatura es necesario alcanzar una calificación de 5 puntos sobre 10.
- **Parte práctica:** 50% 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%.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

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)

Técnicas y procesos fundamentales en cocina I

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

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).
- El libro de salsas de Iker. Iker Erazukin. Editorial Oceano Ambar.
- El libro de las verduras. Inés Ortega. Alianza Editorial.
- El gran libro de las especias. C. de Rosawell y V. Henrichs. Editorial Vecchi.
- La cocina y los alimentos. Harold McGee. Editorial Debate.

Web relacionadas

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

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

Técnicas y procesos fundamentales en cocina I

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