



**UCAM**  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE MURCIA

# Guía Docente 2018/2019

## Técnicas y procesos fundamentales en cocina II

*Culinary techniques and processes II*

Grado en Gastronomía

Modalidad Presencial

## Índice

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

## 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: **1º curso – 2º semestre.**

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

Email: [pgomez2@ucam.edu](mailto:pgomez2@ucam.edu) y [dlopez2@ucam.edu](mailto: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 fundamentales de cocina II pretende ampliar los conocimientos y las destrezas del alumno para, de esta manera, desempeñar la profesión de cocinero.

### Brief Description

The subject of fundamental techniques and processes of kitchen II aims to expand the knowledge and get the skills to be 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 las diferentes de técnicas de cocción que se utilizan en cocina.
3. Elaborar diferentes recetas con huevos y lácteos como protagonista principal.
4. Elaborar diferentes y variadas ensaladas.
5. Elaborar diferentes tipos de guisos y estofados.

## 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
- 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         | 54 horas (72 %)             |                                |
| Grupos de discusión, seminarios     | 46        |                             |                                |
| Evaluación                          | 2         |                             |                                |
| Tutoría                             | 2         |                             |                                |
| Estudio personal                    | 11.2      | 21 horas (28 %)             |                                |
| Preparación de trabajo y exposición | 4.8       |                             |                                |
| Análisis de artículos científicos   | 2.5       |                             |                                |
| Búsquedas bibliográficas            | 2.5       |                             |                                |
| <b>TOTAL</b>                        | <b>75</b> | <b>54</b>                   | <b>21</b>                      |

## Temario

### Programa de la enseñanza teórica

Tema 1. Ensaladas.

Tema 2: Métodos de cocción.

Tema 3: Tipos de emplatado.

Tema 4: Lácteos.

Tema 5: Guisos y estofados.

Tema 6: Escandallos y costes.

### Programa de la enseñanza práctica

Práctica 1. Puesta en práctica de las diferentes técnicas de cocina

## Técnicas y procesos fundamentales en cocina II

Práctica 2. Aplicaciones de los diferentes métodos de cocción

Práctica 3. Elaboración de diferentes tipos de ensaladas

Práctica 4. Elaboración diferentes tipos de recetas que cuenten huevos y lácteos como ingrediente principal

Práctica 5. Elaboración de diferentes tipos de guisos y estofados

## Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La asignatura de Técnicas y procesos fundamentales de cocina II se encuadra en el módulo de Tecnología y procesos en la gastronomía mediterránea junto con aquellas asignaturas como Técnicas y procesos fundamentales en cocina I 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%.

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)

## Técnicas y procesos fundamentales en cocina II

5,0-6,9 Aprobado (AP)

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).
- Roca, Joan y Bruges, Salvador (2003). *Cocina al vacío*. Barcelona: Montagud Editores\*
- Tecnología culinaria. Alfredo Gil Martínez. Akal Editorial.
- Guía completa de las técnicas culinarias. Le Cordon Bleu.

## 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/>

## 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.
- 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>