

Código - Asignatura	053503 – Elaboraciones Culinarias en la Restauración Comercial				
Tipo	Optativa			Curso	Tercero
Bloque Temático	Cocina			Créditos	6 ECTS
Responsable de la asignatura			Montserrat Saperas		
Presencial	86h	Dirigido	40h	Autónomo	58h

BREVE DESCRIPCIÓN

Elaboraciones Culinarias en la Restauración Comercial se centra en el desarrollo de las elaboraciones culinarias vinculadas a los diferentes tipos de empresas de restauración y a las diversas ofertas que éstas suelen proponer, con el fin de optimizar su ejecución y capacitar al alumno para la organización de su servicio en la cocina.

Asimismo, contempla las normas esenciales para la confección de menús, la composición de platos y su montaje. Respetando también los parámetros actuales de gastronomía sostenible.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB02- 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 ESPECÍFICAS

CE02- Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial.

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 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer, aplicar y diseñar elaboraciones culinarias avanzadas con optimización de los procesos y control de la ejecución de estos en la restauración comercial.
2. Crear, conocer y ejecutar las elaboraciones culinarias adecuadas para cada tipo de restauración comercial: restauración tradicional, hotelera, catering comercial, fast-food...
3. Conocer los productos y elaboraciones más representativas de las cocinas del mundo y ser capaz de ejecutarlas y estudiar su influencia en la cocina contemporánea europea.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Las elaboraciones culinarias, según la empresa de restauración: clasificación de ofertas gastronómicas y principios para diseñarlas.
2. Diseño de oferta gastronómica para necesidades especiales: salud, cultura, creencias.
3. La pastelería y panadería en la restauración comercial. De la vitrina al plato
4. Diseño de elaboraciones: emplatado y presentación de la comida
 - 4.1. Normas para emplatar
 - 4.2. Composición de platos
5. Técnicas culinarias avanzadas. Elaboración, conservación y regeneración. Aplicaciones prácticas
6. Sostenibilidad en gastronomía

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Elaboraciones Culinarias en la Restauración Comercial es una asignatura de carácter teórico-práctico que persigue la adquisición de las competencias descritas en el programa y proporciona a los estudiantes una visión general sobre el sector.

La metodología de aprendizaje se asienta sobre un bloque de sesiones teóricas, que da al alumno las herramientas para realizar ejercicios prácticos y alcanzar los resultados planteados; por otra parte, un bloque de sesiones prácticas, en las que se enseñan las bases de pre elaboración de ingredientes y que el alumno debe complementar con horas de trabajo autónomo.

La dedicación de horas al aprendizaje se distribuye entre un 60% del tiempo para las sesiones presenciales, tanto teóricas como prácticas; y un 40% del tiempo para el trabajo autónomo. En las sesiones presenciales se desarrollan las explicaciones conceptuales y contextuales de los temas del programa, combinadas con actividades que los alumnos han de resolver individualmente o en grupo, en función de lo que determine la materia que se esté impartiendo.

La asistencia a las sesiones presenciales es obligatoria para el seguimiento correcto de la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura.

El sistema de evaluación es único para todos los alumnos y mide la consecución de los objetivos planteados en la asignatura.

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 los ejercicios se fijan durante el curso y no serán prorrogables, por lo que se solicita a los estudiantes que estén pendientes de las informaciones de la asignatura.

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 poder hacer la media de cada una de las partes, es necesario entregar el total de las actividades evaluativas. En el caso de los casos de estudio se deberán entregar todos para poder calcular la nota final de casos estudio.

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Según el sistema de evaluación elegido, el peso de cada parte evaluada es:

Actividades	Continuada	Única
PARTE TEÓRICA		
Trabajo teórico	20%	20%
PARTE PRÁCTICA		
Casos estudio* / Trabajo práctico	25%	20%
Seguimiento y evolución de clases prácticas	15%	-
EXAMEN FINAL**		

Examen final teórico	20%	20%
Examen final práctico	20%	40%
Total	100%	100%

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” cada una para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

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

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Recursos bibliográficos:

Adrià, A. (1998) Les Postres d'el Bulli. Barcelona. Ed. Empúries.

Alacreu Ginés, J. R. (2003) Gestión de Banquetes. Madrid. Ed. Síntesis. Balaguer, O. (2001) La Cocina de los Postres. Barcelona. Ed. Montagud.

Becerra Torres, M^a J. C. (2012) Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento. Madrid. Ed. Paraninfo

Botella, T. (2003) Cocina para Cóctel. Barcelona, Ed. Montagud. Cañizal, M. (2007) Manual de Food Service (capítulos IV y V).

Castellano Almagro, M^a. I. y Badillo Martínez, A. Los procesos de Servicios en Restauración (capítulo I), Madrid. Ed. Síntesis.

García Bermejo, Á, Aguilar Cardo, J y Thomas Curras, H (2003) Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento (p. 39-69). Madrid, Ed. Mc Graw Hill.

González Castro, R (2014) Gestión de la Producción en Cocina. Madrid. Editorial Paraninfo. Kinton, Ronald y Ceserani, Victor (2000) Teoría del Catering. Zaragoza. Editorial Acribia.

L'École Lenôtre (1997) Buffets Salés. Les Lilas, France. Ed Jérôme Villette. Planas, M. y López, M (2013) Ofertas Gastronómicas. Barcelona, Ed. Altamar. Ponts, L. (2016) Arte Foodie. Barcelona. Ed. Planeta.

Vives, R (2013) Operaciones Básicas y Servicios en Restauración y en Eventos Especiales (capítulo VI). Madrid. Ed. Síntesis.

VV.AA. (2004) Cocina Dulce. Barcelona. Ed. Montagué.

VV.AA. (2005), El libro del Salado. Barcelona. Editorial Montagué.

Recursos web:

Grupo Caterdata. (n.d.). *Grupo Caterdata*. <https://www.grupocaterdata.com/>

Restauración News. (n.d.). *Restauración News*.
<http://www.restauracionnews.com/>

Gluten Free. (n.d.). *Gluten Free*. <https://www.glutenfree.com/#filters/>

Unilever Food Solutions. (n.d.). *Chefmanship Academy*.
<http://www.unileverfoodsolutions.com.sg/our-services/chefmanship-academy>

ChefSteps. (n.d.). *ChefSteps*. <https://www.chefsteps.com/>

Cocinas Centrales. (n.d.). *Cocinas Centrales*.
<http://www.cocinascentrales.com/articulos.php>