

Código Asignatura	181207 – Sistemas y procesos de producción en cocina				
Tipo	Obligatoria			Curso	1º
Materia	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas			Créditos	6 ECTS
Responsable de la asignatura		Vinyet Capdet			
Presencial	60 horas	Dirigido	40 horas	Autónom	50 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura de Sistemas y procesos de producción en cocina pretende ofrecer 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 en contacto con los ingredientes y técnicas básicas de manipulación de los ingredientes culinarios.

Los conocimientos que transmite de la asignatura pueden agruparse en 3 bloques. Un primer bloque para conocer de la restauración como tipología de negocio, identificar los procesos productivos a nivel de organización y reconocer los distintos roles del personal de cada una de las partes. Un segundo bloque en el que se describirán las instalaciones, equipamientos, aparatos, utensilios y maquinaria vinculados a los diferentes espacios y tipologías de producción. Y finalmente, dentro del tercer bloque, el alumno se formará en los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para realizar las técnicas de preelaboración de los alimentos y una introducción a las técnicas de cocción que se desarrollarán en asignaturas posteriores.

También habrá dos bloques transversales que estarán presentes durante toda la asignatura. Por una parte, se trabajará la terminología culinaria básica y por otra, conocer y aplicar las nociones básicas sobre higiene y seguridad alimentaria en la práctica culinaria.

La asignatura es fundamental para entender e iniciarse en la técnica culinaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TC02- Reconocer las principales herramientas para la gestión de las organizaciones en el sector de la restauración y la industria alimentaria.

TC07- Definir los fundamentos teóricos, técnicos e instrumentales relacionados con la gastronomía, la restauración y la industria alimentaria, aplicados a los procesos culinarios del sector.

TH09- Aplicar con método y técnica la tecnología aplicada con destreza a los procesos culinarios relacionados, teniendo en cuenta los materiales, herramientas e instrumentos.

TS01- Alcanzar un aprendizaje autónomo, basado en la capacidad de análisis, síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos a la práctica, siendo capaz de tomar decisiones y de adaptarse a nuevas situaciones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M13H1- Identificar los diferentes modelos empresariales en restauración comercial y colectiva, así como las instalaciones, equipos, maquinaria y tecnología adecuadas al tipo de producción correspondiente.

M13C5- Diseñar el proceso culinario siguiendo las fases de creación, ejecución y resultado final

M13H6- Ejecutar las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, control y distribución de los alimentos.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Modelos empresariales en la restauración comercial y colectiva

- 1.1. El sector de la restauración y la alimentación. Tipo de empresas, establecimientos y fórmulas.
- 1.2. Ámbitos de producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria: tipos de restauración (restaurantes, catering, cocinas centrales, cocinas industriales, etc.).
- 1.3. Reconocimiento de sistemas de producción culinaria. Sistema de producción. Sistemas de distribución y servicio de cada sistema de producción. Métodos de cocinado o conservación característico de cada sistema.
- 1.4. Factores que determinan la elección de un sistema de producción.
- 1.5. Organigramas del personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio.
- 1.6. Alta cocina y tendencias culinarias.

2. Tipo y operaciones de producción culinaria asociados a los diferentes modelos empresariales

- 2.1. Organización de los procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas o fases.
- 2.2. Organización de la recepción de mercancía. Tipos. Gestión del aprovisionamiento.
- 2.3. Servicio en cocina según modelo empresarial. Descripción, tipos y variables organizativas. Tareas previas al servicio de cocina "mise en place".
- 2.4. Organización de la entrega al cliente. Variables en modelos con entrega dilatada en el tiempo o contra pedido.

- 3. Zonas de producción: recepción, almacén, preparación, cocción, acabado, distribución, lavado y residuos. Documentación básica para la gestión**
 - 3.1. Espacio de recepción, controles, supervisión y criterios de admisión.
 - 3.2. Espacio de almacenamiento: neutro, frío positivo, frío negativo.
 - 3.3. Sala fría: espacios y organización.
 - 3.4. Zona de cocción: espacios y organización.
 - 3.5. Zona de servicio: espacios y organización.
 - 3.6. Zonas auxiliares: espacios y organización.
- 4. Instalaciones, equipamientos y maquinaria vinculados a los distintos tipos de producción.**
 - 4.1. Normas para su correcta ubicación y uso
- 5. Aparatos y utensilios en la cocina profesional**
 - 5.1. Aparatos y utensilios para la manipulación de ingredientes
 - 5.2. Aparatos y utensilios para la cocción de ingredientes
 - 5.3. Aparatos y utensilios para el almacenamiento de ingredientes
 - 5.4. Aparatos y utensilios de cocina avanzada
- 6. Nociones básicas de higiene y seguridad alimentaria (a nivel de certificados de manipulador/a de alimentos)**
 - 6.1. Importancia de la seguridad e higiene alimenticia en el mundo culinario. Marco legal. Definición de manipulador de alimentos
 - 6.2. Peligros físicos, químicos y microbiológicos
 - 6.3. Buenas prácticas del manipulador de alimentos
 - 6.4. Buenas prácticas de manipulación en las distintas zonas de producción culinaria
- 7. Terminología culinaria básica**
- 8. Técnicas de preelaboración de alimentos**
 - 8.1. Operaciones de limpieza, preparación, conservación y corte de vegetales.
 - 8.2. Técnicas de despiece, fraccionado y deshuesado de carne.
 - 8.3. Operaciones de limpieza, preparación, conservación de setas.
 - 8.4. Introducción, aspectos de calidad, recepción, almacenamiento y técnicas de conservación del marisco.
 - 8.5. Introducción, aspectos de calidad, recepción, almacenamiento y técnicas de conservación del pescado.
- 9. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Elaboraciones intermedias.**
 - 9.1. Elaboraciones Básicas: Fondos básicos
 - 9.2. Elaboraciones Básicas: Sofritos
- 10. Documentación: concepto de merma, ficha técnica, ficha de producción e introducción en el escandallo.**

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

La asignatura de Sistemas y Procesos de Producción en Cocina es una asignatura de carácter teórico-práctico que proporciona la adquisición de las competencias vinculadas a esta materia, dando a los estudiantes una visión general y básica del sector.

La metodología de aprendizaje tendrá como base una parte de sesiones teóricas que permiten la realización de ejercicios prácticos para conseguir alcanzar los resultados de aprendizaje planteados. Por otro lado, habrá un componente de sesiones eminentemente prácticas, en las que se darán las bases de preelaboración de ingredientes y que el alumno deberá complementar con horas de trabajo autónomo.

La distribución del aprendizaje se distribuye entre un 40% del tiempo para las sesiones presenciales, tanto teóricas como prácticas; y un 60% del tiempo por el trabajo autónomo. En las sesiones presenciales se desarrollarán las explicaciones conceptuales y contextuales de los temas del programa, combinadas con actividades que el alumnado debe resolver individualmente o en grupo, en función de lo que se determine en cada momento.

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

Las metodologías de aprendizaje asociadas en esta asignatura contemplan un amplio abanico de acciones diferentes con el fin de dar respuesta a la consecución de las competencias asignadas, y que implican el desarrollo de diferentes tipos de capacidades referidas al aprendizaje de procesos y aplicabilidad de actitudes dentro del entorno de las organizaciones, a partir de las siguientes actividades:

- Clase expositiva
- Sesiones prácticas
- Seminarios
- Aula inversa
- Aprendizaje basado en retos
- Portfolio de aprendizaje

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.

Sistemas de evaluación	Continua	Única
EVALUACIÓN DURANTE EL CURSO		
Trabajo Sala Fría - grupal	15 % (grupal)	20 % (individual)
Trabajo mermas - individual	5 %	5 %
Examen práctico parcial - individual	5 %	----
Seguimiento de la ejecución durante las sesiones practicas - individual	20 %	----
Examen teórico parcial**	15 %	15 %
Total	60 %	40 %
Evaluación final		
Prueba final teoría - individual	20 %	20 %
Prueba final práctica - individual	20 %	40 %
Total	40 %	60 %

**El examen final práctico de la Evaluación Única será diferente al realizado por el alumnado de Evaluación Continua.*

Para aprobar la asignatura el requisito indispensable es haber obtenido una nota final mínima de “4” en las dos pruebas individuales finales (teoría y práctica).

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 las

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

Área de Formación de Mercabarna (1997). *Manual de Carnicería. Nivel 1*. Barcelona, Mercabarna.

Armendariz Sanz, José Luis (2013). *Procesos de preelaboración y conservación en cocina*. Madrid, Editorial Paraninfo.

Comité Gastronómico Joël Robuchon (2004). *Larousse Gastronomique en español*. Barcelona, Spes Editorial.

Fundació Alícia y CETT (2011). *Aparatos y utensilios aplicados en la cocina profesional*. Barcelona, Fundació Alicia y CETT.

McGee, Harold (2007). *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Barcelona, Mondadori.

Pérez, Núria y Civera, Juan José (2011). *Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina*. Madrid, Editorial Síntesis.

Rabaso, R.; Aneiros, F. (1970). *El práctico. Resumen mundial de cocina y pastelería*. Buenos Aires, Santiago Rueda Editor.

This, Hervé (1996). *Los secretos de los pucheros*, Zaragoza, Editorial Acribia

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:

Alicia & el Bullitaller (2006). *Léxico científico gastronómico*. Barcelona, Editorial Planeta.

Andrés, Jose (2019). *Verduras sin límites: y otras historias*. Barcelona, Planeta Editores

Le Caisne, Arthur (2018). *Todo sobre la carne*. Barcelona, Lunwerg Editores.

Masui, Chihiro (2009). *Pescado. Un arte de Japón*. Barcelona, Monteagud Editores.

Myhrvold, Nathan; Young, Chris; Bilet, Maxime (2011). *Modernist Cuisine (volúmenes 2,3 y 4)*. Colonia, Editorial Taschen.

Levin, Hans-Georg; Lange, Elisabeth (1991). *El gran libro de las verduras de todo el mundo*. León, Editorial Everest.

Recursos web:

chefsimon.com

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuisine>

<http://stellaculinary.com>

www.gastronomiaycia.com

<http://www.canalcandido.tv/>

Canal Innova culinaria (despiece y corte de piezas de carne):

<https://www.youtube.com/channel/UCQzbSJML6ZqZTtXCXWvybNQ/videos>