

<b>Código - Asignatura</b>		<b>181208 – Técnicas y elaboraciones culinarias</b>			
<b>Tipo</b>	Obligatoria	<b>Curso</b>	1º		
<b>Materia</b>	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas		<b>Créditos</b>	6 ECTS	
<b>Responsable de la asignatura</b>		Montserrat Saperas			
<b>Presencial</b>	60 horas	<b>Dirigido</b>	40 horas	<b>Autónomo</b>	50 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura de Técnicas y Elaboraciones Culinarias pretende complementar 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, en la que el alumno entrará se formará en las técnicas básicas de cocción de los ingredientes culinarios y su posterior presentación.

Los conocimientos de la asignatura pueden agruparse en 3 bloques vertebradores. Un primer bloque en el que el alumno se formará en los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para llevar a cabo las técnicas de cocción de los alimentos y los procesos a seguir para obtener las elaboraciones culinarias básicas. Un segundo bloque en el que se describirá cómo confeccionar y presentar las elaboraciones en el momento del servicio. Y, por último, el tercer bloque, pondrá en valor los condicionantes nutricionales y para la atención de colectivos con necesidades especiales.

La asignatura es fundamental para completar los conocimientos iniciales 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

---

M13H2- Aplicar las técnicas culinarias apropiadas para la realización de elaboraciones culinarias en función de los objetivos de la oferta gastronómica, los criterios de adaptación y la sostenibilidad en su impacto social, económico y medioambiental.

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. Técnicas en frío, técnicas con calor y mixtas. Descripción, análisis, clasificación y aplicación.**

- 1.1. Introducción a las técnicas de cocción. Transformaciones de los alimentos
- 1.2. Técnicas de cocción: descripción, tipología, clasificación y aplicación. Procesos de ejecución: fases y puntos clave en la realización de cada técnica.
- 1.3. Técnicas de conservación.
- 1.4. Regeneración: definición, tipos, aplicaciones. Precauciones higiénico-sanitarias.
- 1.5. Cocina a presión.

### **2. Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones**

- 2.1. Rebozados y fritos.
- 2.2. Ligazones: ingredientes, procesos y aplicaciones.
- 2.3. Procesos para la elaboración de salsas: definición, clasificación y aplicaciones.

### **3. Técnicas de preelaboración y elaboración de distintas familias de productos: pasta, cereales, arroz legumbres y huevos.**

- 3.1. Reconocimiento, obtención, manipulación y cocción de la pasta.
- 3.2. Reconocimiento, obtención, manipulación y cocción de los cereales.
- 3.3. Reconocimiento, obtención, manipulación y cocción del arroz.
- 3.4. Reconocimiento, obtención, manipulación y cocción de las legumbres.
- 3.5. Reconocimiento, obtención, manipulación y cocción de los huevos.

### **4. Los productos, maridaje y confección de elaboraciones**

- 4.1. Oferta gastronómica: concepto y estructura. Normas básicas en decoración y presentación de platos en cocina.

4.2. Procesos de elaboración de guarniciones y decoraciones: definición, clasificación y aplicaciones. Relación con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

**5. Condicionantes nutritivos y para el cuidado de colectivos con necesidades especiales durante la cocción y posterior servicio de los alimentos.**

5.1. Principales variaciones nutricionales en la cocción de alimentos.

5.2. Protocolos para la atención a colectivos con necesidades especiales.

**6. Documentación básica: Ficha técnica, Ficha de producción y métodos de cálculo de escandallos.**

## METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

---

La asignatura de Técnicas y Elaboraciones Culinarias es una materia 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 permitan la realización de ejercicios prácticos para conseguir la consecución de los resultados de aprendizaje planteados. Por otra parte, habrá un componente de sesiones eminentemente prácticas, donde se darán las bases de aplicación de técnicas culinarias aplicadas a diferentes productos y elaboraciones que el alumno deberá complementar con horas de trabajo autónomo.

La distribución del aprendizaje supondrá un 40% del tiempo para las sesiones presenciales, tanto teóricas como prácticas; y un 60% del tiempo para el trabajo autónomo. En las sesiones presenciales se llevarán a cabo 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 previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:

- 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.

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

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

Los plazos de entrega de cada uno de los ejercicios no serán prorrogables, lo que implica por parte del estudiante estar pendiente del seguimiento de la asignatura.

Para ser calificado en la parte práctica será indispensable presentar la memoria de prácticas en la fecha indicada por el profesorado y su valoración formará parte de la evaluación continua.

Al tratarse de una materia teórico-práctica, la nota final 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 realizadas durante el curso.

Sistemas de evaluación	Continua	Única
<b>EVALUACIÓN DURANTE EL CURSO</b>		
Trabajo teórico - grupal	10 % (grupal)	20 % (individual)
Memoria de las recetas realizadas - individual	10 %	----
Evaluación continua– ejecución de las sesiones prácticas	20 %	----
Examen teórico parcial	20 %	20%
<b>Total</b>	<b>60%</b>	<b>40%</b>

Evaluación final		
Prueba teórica final - individual	20%	20 %
Prueba práctica final - individual	20 %	40 %
Total	40 %	60%

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

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable 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**

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

Escoffier, A. (2004). *Guide Culinarie*. Francia, Evreux: Flamarion.

Farrimond, Stuard (2018). *Cocinología: la ciencia de cocina*. Londres, DK ediciones

González, Nabor, Crespo Helena (2016). *Técnicas culinarias*. Barcelona, Ediciones Paraninfo.

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

Mayor Ribas, Gustavo; Mayor Ribas, David; Navarro Tomás, Víctor José (2011). *Procesos de elaboración culinaria*. Editorial Síntesis, 2011.

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

Myhrvold, Nathan; Young, Chris; Bilet, Maxime (2011). *Modernist Cuisine*. Volúmenes 2,3, 4 y 5. Colonia, Editorial Taschen.

Pérez, Nuria, 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.

Bressanini, Dario (2021). *La ciencia de las verduras: La química del tomate y la cebolla*. Barcelona, Editorial Gribaudo

Dacosta, Quique (2005). *Arroces contemporáneos* (2005). Barcelona, Monteagud Editores.

De la Calle, Rodrigo (2017). *Cocina verde*. Barcelona, Planeta Gastro

De la Calle, Rodrigo (2022). *Verdupedia: Cocina vegetal para preparar en casa*. Barcelona, Planeta Gastro.

Fornell, Romain (2024). *¡Salsa!*. Barcelona, Planeta Gastro

Fundació Alícia (2016). *La cocina de las legumbres*. Barcelona, Planeta Gastro.

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

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

MacFadden, Joshua, Holmberg, Martha (2019). *Seis estaciones: La nueva cocina con vegetales*. Madrid, Neo Person Book (Grupo Gaia)

MacFadden, Joshua, Holmberg, Martha (2024). *Cereales para las seis estaciones: La nueva cocina con cereales*. Madrid, Neo Person Book (Grupo Gaia)

Miessmer, Andreas; Graf Kujawski, Olgierd (1994). *El Gran Libro de la Cocina de la Caza*. Editorial Everest.

Niland, Josh (2022). *Cocina un pescado: la nueva manera de cocinar y disfrutar del pescado de la cabeza a la cola*. Barcelona, Planeta Gastro.

Zielonka, Mateo (2023). *Pasta Masterclass: las recetas del chef The Pasta man*. Barcelona, Cinco Tintas.

**Recursos web:**

[chefsimon.com](https://chefsimon.com)

[webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuisine](https://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuisine)

[www.gastronomiaycia.com](https://www.gastronomiaycia.com)

<http://stellaculinary.com>

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