

# PLA DOCENT

## *Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques*

Codi- Assignatura	<b>051208 - Tècniques i Elaboracions Culinàries</b>		
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques	Curs	Primer
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	90 hores	Hores de treball autònom	60 hores

### BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

---

L'assignatura de *Tècniques i elaboracions culinàries* pretén complementar la primera presa de contacte amb el món de la cuina. L'assignatura es desenvolupa exposant els seus continguts des d'una vessant teòrica que complementa una vessant eminentment pràctica, on l'alumne entrarà es formarà en les tècniques bàsiques de cocció dels ingredients culinàries i la seva posterior presentació.

Els coneixements a transmetre de l'assignatura es poden agrupar en 3 blocs vertebradors. Un primer bloc on l'alumne es formarà en els coneixement teòrics i pràctics necessaris per dur a terme les tècniques de cocció dels aliments i els processos a seguir per obtenir les elaboracions culinàries bàsiques, usant mètodes tradicionals i també les darreres innovacions, tant en maquinària com en procés. Un segon bloc on es descriurà com confeccionar i presentar les elaboracions en el moment del servei, incidint en tècniques de maridatge. I finalment, el tercer bloc, posarà en valor els condicionants nutricionals i per a l'atenció de col·lectius amb necessitats especials

L'assignatura és fonamental per completar els coneixements inicials en la Tècnica culinària.

### COMPETÈNCIES BÀSIQUES

---

CB2- Que els estudiants sàpiguin aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i adquireixin les competències que es solen demostrar per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea d'estudi.

### COMPETÈNCIES GENERALS

---

CG6- Respondre a les necessitats i expectatives dels clients.

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

CE3- Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats.

CE7- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària.

CE8- Utilitzar els processos culinàries de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

CE9- Reconèixer i aplicar les principals operacions bàsiques dels processos industrials per a garantir el control de processos i de productes destinats al consum humà.

CE11- Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinàries.

CE13- Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diversos grups d'aliments, així com en l'atenció de col·lectius amb necessitats especials.

## RESULTATS D'APRENTATGE

---

- Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries adequades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica.
- Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permet dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final.
- Conèixer l'impacte de les tècniques i processos culinàries sobre la composició nutricional dels aliments.
- Executar les bones pràctiques relacionades amb la manipulació, control i distribució dels aliments.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. Tècniques en fred, tècniques en calor i mixtes. Descripció, anàlisi, classificació i aplicació.
2. Elaboracions culinàries bàsiques.
3. Tècniques de preelaboració i elaboració de diferents famílies de productes: ous, pasta, llegums i cereals.

4. Els productes, maridatge i confecció d'elaboracions.
5. Condicionants nutritius i per a l'atenció de col·lectius amb necessitats especials durant la cocció i posterior servei dels aliments.

## METODOLOGIA

---

L'assignatura de Tècniques i Elaboracions Culinàries, és una matèria de caràcter teòric-pràctica que proporciona l'adquisició de les competències vinculades a aquesta matèria, donant als estudiants una visió general i bàsica del sector.

La metodologia d'aprenentatge tindrà com a puntals, una part de sessions teòriques que permetin la realització d'exercicis pràctics per a aconseguir l'assoliment dels resultats d'aprenentatge plantejats. D'altra banda, hi haurà un component de sessions eminentment pràctiques, on es donaran les bases d'aplicació de tècniques culinàries aplicats a diferents productes i elaboracions i que l'alumne haurà de complementar amb hores de treball autònom.

La distribució de l'aprenentatge suposarà un 40% del temps de dedicació de l'estudiant a les sessions presencials a l'aula, tant teòriques com pràctiques, on es portaran a terme les explicacions conceptuals i contextuals de cadascun dels punts previstos en el programa, amb la combinació d'activitats de resolució per part de l'alumne en funció del desenvolupament de la matèria i que poden ser resolts de forma individual o grupal en funció del que es determini en cada moment.

## SISTEMA D'AVUACIÓ

---

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

**Avaluació Continuada:** consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

**Avaluació Única:** consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

	Continuada	Única
Activitat	Pes Qualificació	Pes Qualificació
<b>PART TEÒRICA</b>		
Examen final teòric	40%	40%
Treballs teòrics	10%	10%
<b>PART PRÀCTICA</b>		
Examen final pràctic	15%	50%
Examen final pràctic + memòria receptes	5%	---
Avaluació execució pràctiques	30%	---

### **Revisió i Reavaluació de l'Assignatura**

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s ( sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

### **FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA**

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

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

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

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

Escoffier, A. (2004). *Guide Culinarie*. França, Evreux: Flammarion.

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

Fradera, Juan (1997). *Guía práctica de las técnicas culinarias*. Barcelona, Cooking Books.

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