

PROGRAMA

Curs 2018/2019

Codi- Assignatura	051208 - Tècniques i Elaboracions Culinàries		
Professor	J. Barba, V. Capdet, M. Díez, A. Sánchez, M. Saperas		
Bloc temàtic	Cuina i Gastronomia	Curs	Primer
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6
Hores presencials	90 h	Hores de treball autònom	60h

BREU DESCRIPCIÓ DE 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 de l'assignatura es poden agrupar en 3 blocs vertebradors. Un primer bloc on l'alumne es formarà en els coneixements 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. Un segon bloc on es descriurà com confeccionar i presentar les elaboracions en el moment del servei. 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.

OBJECTIUS DE L'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 el 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

- 1.1. Introducció a les tècniques de cocció
- 1.2. Transformacions dels aliments
- 1.3. Tècniques de cocció: descripció, tipologia, classificació i aplicació
- 1.4. Processos d'execució: fases i punts clau en la realització de cada tècnica
- 1.5. Tècniques de conservació
- 2. Elaboracions culinàries bàsiques**
 - 2.1. Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: definició, classificació i aplicacions
 - 2.2. Processos per a l'elaboració salses: definició, classificació i aplicacions
 - 2.3. Processos per a la realització d'elaboracions culinàries tipus: definició, classificació i aplicacions
 - 2.4. Regeneració: definició, tipus, aplicacions. Precaucions higièniques sanitàries
- 3. Tècniques de preelaboració i elaboració de diferents famílies de productes: ous, pasta, llegums i cereals**
 - 3.1. Reconeixement, obtenció, manipulació cocció de cada família de productes
- 4. Els productes, maridatge i confecció d'elaboracions**
 - 4.1. Normes bàsiques en la decoració i presentació de plats en cuina
 - 4.2. Processos d'elaboració de guarnicions i decoracions: definició, classificació i aplicacions. Relació d'elaboracions culinàries a les quals acompanyen
- 5. Condicionants nutritius i per a l'atenció de col·lectius amb necessitats especials durant la cocció i posterior servei dels aliments**
 - 5.1. Principals variacions nutricionals en la cocció dels aliments
 - 5.2. Protocols per a l'atenció a col·lectius amb necessitats especials

METODOLOGIA D'APRENTATGE

L'assignatura de Tècniques i Elaboracions Culinàries, és una matèria de caràcter teòric-pràctic 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 contextuais 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.

L'assistència a les sessions presencials és obligatòria per al seguiment correcte de l'assignatura.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació és el mateix per a la totalitat dels alumnes i respon a l'assoliment dels objectius plantejats per l'assignatura.

El sistema d'avaluació busca que l'estudiant realitzi un seguiment òptim i continuat de l'assignatura i combina tècniques de treball individual i en grup.

En el cas d'aquesta assignatura, es valoren els resultats d'un aprenentatge continuat, patents en l'evolució de les pràctiques de l'alumne. L'avaluació es completa amb la realització de treballs teòrics, que es lliuren en les dates convingudes; un examen final del bloc teòric i, almenys, un examen de la part pràctica.

Els terminis de lliurament de cada un dels exercicis, no seran prorrogables i s'aniran pactant al llarg del curs, el que implica per part de l'estudiant estar pendent del seguiment de l'assignatura.

Per ser qualificat en la part pràctiques serà **indispensable** presentar la memòria de pràctiques en la data indicada pel professorat y la seva valoració formarà part de la nota de l'examen final pràctic.

En tractar-se d'una matèria teòric- pràctic, l'avaluació es dividirà en dues parts. La nota final de l'assignatura s'obté a partir de la mitjana ponderada entre les notes dels treballs, exàmens teòrics i pràctics i activitats realitzades durant el curs.

Per aprovar, cal obtenir com a mínim una qualificació de 5 en les dues parts (teoria i pràctica).

Sistema de Ponderació de les Qualificacions

Segons el sistema d'avaluació escollit, els conceptes que seran avaluats i el seu pes en la nota final seran els següents:

	Continuada	Única
Activitat	Pes Qualificació	Pes Qualificació
PART TEÒRICA		
Examen final	40%	40%
Treballs	10%	10%
PART PRÀCTICA		
Examen final	15%	50%*
Memòria de les receptes realitzades	5%	---
Avaluació execució pràctiques	30%	---

*L'examen final pràctic d'avaluació única serà diferent al que es realitzen els alumnes d'avaluació continuada.

Revisió i Reavaluació

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 presentat 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.

BIBLIOGRAFIA

Recursos bibliogràfics bàsics:

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*. Francia, Evreux: Flammarion.

Myhrvold, Nathan; Young, Chris; Bilet, Maxime (2011). *Modernist Cuisine*. Volúmenes 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.

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 bibliogràfics d'ampliació:

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

Bonomo, Giuliana (1993). *El gran libro de la carne*. Barcelona, Editorial Grijalbo.

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

Recursos web:

chefsimon.com

webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuisine

www.gastronomiaycia.com

<http://stellaculinary.com>

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