

Codi - Assignatura	181208 – Tècniques i elaboracions culinàries				
Tipus	Obligatòria			Curs	1r
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques			Crèdits	6 ECTS
Responsable de l'assignatura			Montserrat Saperas		
Presencial	60 hores	Dirigit	40 hores	Autònom	50 hores

BREU DESCRIPCIÓ

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.

RESULTATS D'APRENTATGE DE TITULACIÓ

TC02- Reconèixer les principals eines per a la gestió d'organitzacions en el sector de la restauració i la indústria alimentària.

TC07- Definir els fonaments teòrics, tècnics i instrumentals relacionats amb la gastronomia, la restauració i la indústria alimentària, aplicats als processos culinàries del sector.

TH09- Aplicar amb mètode i tècnica la tecnologia aplicada amb destresa als processos culinàries relacionats, tenint en compte els materials, les eines i els instruments.

TS01- Assolir un aprenentatge autònom basat en la capacitat d'anàlisi, síntesi, de visions globals i d'aplicació dels coneixements a la pràctica, sent capaç de prendre decisions i d'adaptar-se a noves situacions.

RESULTATS D'APRENENTATGE DE MATÈRIA

M13H2- Aplicar les tècniques culinàries apropiades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica, els criteris d'adaptació i la sostenibilitat en el seu impacte social, econòmic i mediambiental.

M13C5- Dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final.

M13H6- 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. Transformacions dels aliments.
- 1.2. Tècniques de cocció: descripció, tipologia, classificació i aplicació. Processos d'execució: fases i punts clau en la realització de cada tècnica.
- 1.3. Tècniques de conservació.
- 1.4. Regeneració: definició, tipus, aplicacions. Precaucions higièniques sanitàries.
- 1.5. Cuina a pressió.

2. Elaboracions culinàries bàsiques de múltiples aplicacions

- 2.1. Arrebossats i fregits.
- 2.2. Lligants: ingredients, processos i aplicacions.
- 2.3. Processos per a l'elaboració salses: definició, classificació i aplicacions.

3. Tècniques de preelaboració i elaboració de diferents famílies de productes: pasta, cereals, arròs llegums i ous.

- 3.1. Reconeixement, obtenció, manipulació i cocció de la pasta.
- 3.2. Reconeixement, obtenció, manipulació i cocció dels cereals.
- 3.3. Reconeixement, obtenció, manipulació i cocció de l'arròs.
- 3.4. Reconeixement, obtenció, manipulació i cocció dels llegums.
- 3.5. Reconeixement, obtenció, manipulació i cocció dels ous.

4. Els productes, maridatge i confecció d'elaboracions

- 4.1. Oferta gastronòmica: concepte i estructura. 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.

6. Documentació bàsica: Fitxa tècnica, Fitxa de producció i mètodes de càlcul d'escandalls.

METODOLOGIES 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 per les sessions presencials, tant teòriques com pràctiques; i un 60% del temps per al treball autònom. En les sessions presencials es portaran a terme les explicacions conceptuals i contextuals dels temes del programa, combinades amb activitats que l'alumnat han de resoldre individualment o en grup, en funció del que es determini en cada moment.

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

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen un ampli ventall d'accions diferents a fi de donar resposta a l'assoliment de les competències assignades, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions a partir de les activitats següents:

- Classe expositiva
- Sessions pràctiques
- Seminaris
- Aula inversa
- Aprenentatge basat en reptes
- Portafolis d'aprenentatge

SISTEMA D'AVUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Els terminis de lliurament de cada un dels exercicis, no seran prorrogables i estaran indicats en la visualització de l'activitat en el Campus Virtual, 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 i la seva valoració formarà part de l'avaluació continuada.

En tractar-se d'una matèria teòric- pràctica, la nota final 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.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Avaluació durant el curs		
Treball teòric - grupal	10 % (grupal)	20 %(individual)
Memòria de les receptes realitzades - individual	10 %	----
Avaluació continua execució de les sessions pràctiques	20 %	----
Examen teòric parcial	20 %	20%
Total	60%	40%
Avaluació final		

Prova teòrica final - individual	20%	20 %
Prova pràctica final - individual	20 %	40 %
Total	40 %	60%

***L'examen final pràctic de l'Avaluació Única serà diferent al realitzat per l'alumnat d'Avaluació Continua**

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "4" en les dues proves individuals final (teoria i pràctica).

Revisió i Revaluació 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 revaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de revaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

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

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

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 bibliogràfics d'ampliació:

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

webtv.ac-versailles.fr/restauration/Cuisine

www.gastronomiaycia.com

<http://stellaculinary.com>

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