



## FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Sistemas, Procesos, Técnicas Culinarias y de Servicio I
Código	E000012753
Título	<a href="#">Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas</a>
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Primer Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	6,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Responsable	Gabriel Bartra Gracia

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Gabriel Bartra Gracia
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	gbartra@comillas.edu

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
<b>Aportación al perfil profesional de la titulación</b>
<p>Esta asignatura contribuye a introducir al alumno en el ámbito de las técnicas culinarias aplicadas al producto para la obtención de elaboraciones tanto intermedias como aquellas que degusta el cliente. Así como el conocimiento básico de las técnicas ligadas a la sala, nociones necesarias para conocer el funcionamiento de la oferta que se ofrece en un restaurante.</p> <p>La materia permite conocer la trazabilidad del producto, el conocimiento y aplicación de las diversas herramientas de preelaboración, elaboración, conservación, traslado y servicio.</p> <p>A la vez del uso e integración del lenguaje, léxico, terminología y odontología profesional del sector de la alimentación y la restauración.</p>
<b>Prerrequisitos</b>
No existen prerrequisitos específicos para esta asignatura.

Competencias - Objetivos
<b>Competencias</b>
<b>GENERALES</b>



<b>CG02</b>	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica	
	<b>RA1</b>	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	<b>RA2</b>	Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
	<b>RA3</b>	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas
	<b>RA4</b>	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
<b>CG06</b>	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía	
	<b>RA1</b>	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas
	<b>RA2</b>	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
<b>CG10</b>	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	<b>RA1</b>	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias
	<b>RA2</b>	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.
<b>ESPECÍFICAS</b>		
<b>CE08</b>	Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.	
	<b>RA1</b>	Reconocer la calidad del producto y estado óptimo de consumo.
	<b>RA2</b>	Establecer un calendario del producto por temporada con criterios de sostenibilidad
	<b>RA3</b>	Conocer la trazabilidad del producto, así como el rendimiento de este.
<b>CE09</b>	Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.	
	<b>RA1</b>	Ser capaces de realizar el control de recepción, almacenaje, stocks y conservación de productos.
	<b>RA2</b>	Integrar el lenguaje, léxico, terminología y deontología profesional del sector de la alimentación y la restauración.
	<b>RA3</b>	Adquirir a nivel teórico y práctico las bases y elaboraciones de cocina, repostería y panificación.
	<b>RA4</b>	Identificar y poner en práctica los diferentes sistemas, procesos, técnicas y herramientas de cocina y servicio básicos que se desarrollan dentro de una empresa alimentaria y gastronómica.
	<b>RA5</b>	Conocer las instalaciones técnicas relacionadas con la gastronomía y la relación de estas con la eficiencia energética
<b>CE11</b>	Conocer y aplicar los sistemas, procesos y técnicas, así como las normas de conducta y protocolo de servicio ligados al trabajo en sala.	



	<b>RA1</b>	Adquirir los valores y aptitudes, normas de conducta y comportamiento, fomentando la empatía, las actitudes de comunicación y atención al cliente propios del protocolo en el servicio.
--	------------	---

## BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

### Contenidos – Bloques Temáticos

#### Tema 1. TÉCNICAS DE PRELABORACIÓN- COCINA(Tema transversal)

- 1.1. Previas a la elaboración y o mejora del producto
- 1.2. Para medir
- 1.3. Para retirar partes no comestibles o no digeribles
- 1.4. Para separar materias o partes comestibles

#### 2. Tema 2. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN POR MANIPULACIÓN- COCINA

- 2.1. Para cambiar o dar forma
- 2.2. Para modificar la textura sin necesidad de calor
- 2.3. Para modificar la temperatura y/o textura a través del frío
- 2.4. Para introducir o impregnar
- 2.5. Para recubrir o cubrir
- 2.6. Para potenciar o aportar gusto, sabor o aroma
- 2.7. Para mezclar productos o elaboraciones entre sí

#### 3. Tema 3. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN POR COCCIÓN CON CALOR- COCINA

- 3.1. Cocción en un medio seco directo
- 3.2. Cocción en un medio seco indirecto
- 3.3. Cocción en un medio líquido
- 3.4. Cocción en un medio húmedo
- 3.5. Cocción en un medio graso
- 3.6. Cocción en un medio mixto o combinado
- 3.7. Cocción en otros medios de aplicar calor

#### Tema 4. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN POR COCCIÓN SIN CALOR- COCINA

- 4.1. Por la modificación de su estado o de parte de este



4.2. Por la adición de otros productos o elaboraciones

## Tema 5. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN - COCINA

5.1. De uso inmediato a través del frío o calor

5.2. De conservación

## Tema 6. TÉCNICAS DE SERVICIO

6.1. Técnicas de bienvenida, trato y protocolo del cliente.

6.2. Técnicas de montaje de la mesa. Tipos de montaje.

6.3. Técnicas de traslado en la sala. Tipos de traslado.

## Tema 7. TÉCNICAS DE SERVICIO II

7.1. Técnicas de servicio a la inglesa, servicio a la francesa, servicio a la rusa y servicio guerdón.

7.2. Técnicas de servicio de emplatado delante del cliente.

7.3. Técnicas de servicio de bebidas.

## METODOLOGÍA DOCENTE

### Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La metodología docente de la asignatura alterna actividades presenciales como las clases teóricas, clases prácticas en obrador, actividades y exposiciones participativas en grupo e individuales en el aula sobre temas seleccionados. Las actividades no presenciales estarán centradas en el estudio e investigación, necesarios para la preparación de trabajos, debates y exposiciones temáticas tanto en grupo como individualmente.

### Metodología Presencial: Actividades

AFP1. Clases expositivas y participativas :

CGO2,CG06,CG10, CE08, CE09,CE11

AFP2. Clases prácticas en obrador

CGO2,CG06,CG10, CE08, CE09,CE11

AFP4. Exposición individuales/grupales :

CGO2,CG06,CG10, CE08, CE09,CE11

AFP3. Trabajos individuales/grupales :

CGO2,CG06,CG10, CE08, CE09,CE11



### Metodología No presencial: Actividades

AFNP1: Estudio, documentación, investigación de los trabajos en grupo e individuales.

CGO2,CG06,CG10, CE08, CE09,CE11

### RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES			
Clases participativas y expositivas	Exposiciones individuales / grupales	Trabajos individuales / grupales	Prácticas de taller o laboratorio
21.00	14.00	5.00	30.00
HORAS NO PRESENCIALES			
Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales		
60.00	20.00		
<b>CRÉDITOS ECTS: 6,0 (150,00 horas)</b>			

### EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen escrito o práctico a desarrollar	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Dominio del lenguaje gastronómico .</li> <li>-Destreza en la exposición de las ideas y argumentos.</li> <li>-Comprensión de la materia.</li> <li>-Dominio de los conceptos teóricos estudiados.</li> </ul>	40 %
Evaluación de trabajos individuales/grupales	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Dominio del lenguaje gastronómico</li> <li>-Destreza en el planteamiento, desarrollo de las ideas y argumentos del trabajo.</li> <li>-Comprensión de la materia desarrollada en el trabajo</li> <li>-Correcto manejo de las fuentes</li> </ul>	15 %
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Dominio del lenguaje gastronómico</li> </ul>	



Exposiciones individuales/grupales	-Destreza en la exposición de las ideas y argumentos -Comprensión de la materia expuesta -Correcto manejo de las fuentes.	10 %
Participación activa del alumno	-Asistencia activa del alumno/a en las clases participativas.	10 %
Evaluación de Trabajos de taller	-Asistencia activa del alumno/a en las clases participativas. -Comprensión de la materia. -Dominio de los conceptos prácticos estudiados.	25 %

## Calificaciones

### 1) CONVOCATORIA ORDINARIA.

La nota final de la asignatura es la suma de:

- Examen final teórico (40%)
- Evaluación continua obrador (25%)
- Asistencia, participación, trabajo en grupos e individuales y exposición (35%)

Es necesario obtener al menos un 4 en el examen para hacer media con las calificaciones de evaluación continua y asistencia.

### CONVOCATORIA ORDINARIA.- Alumnos con exención de escolaridad

- Será de entera responsabilidad del alumno para acogerse a esta adaptación curricular, comunicar su situación por mail al profesor correspondiente en el primer mes de curso.
- Examen Ordinario teórico-práctico con un valor del 100%.

EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:- Alumnos suspensos en la convocatoria ordinaria Examen final teórico-práctico = 100% ( no se guarda la nota de la evaluación continua)

3) En la segunda convocatoria, de carácter extraordinario, se mantendrá el cómputo de las actividades de evaluación continua aprobadas a lo largo del curso siempre que la evaluación de estas actividades sea igual o superior a 4 y cuando, además, su cómputo resulte favorable para el alumno. En otro caso, se tendrá en cuenta únicamente para la calificación final la nota del examen teórico.

4) En la tercera y ulteriores convocatorias el alumno podrá optar por la evaluación continua o por el cómputo exclusivo del examen teórico.

## **BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS**

### **Bibliografía Básica**

-Bullipedia (2019). ¿Qué es cocinar? La acción: cocinar. El resultado: cocina. Roses: elBullifoundation, Fundació Privada.

### **Bibliografía Complementaria**

- A.Adria ,F. Adria y J.Soler. (1983-2011) Catálogo General elBulli 1983-2011RBA.

-Alicia y elBullitaller. (2006). Léxico científico-gastronómico. Ed. Planeta.

-Bullipedia (2019). Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina. Roses: elBullifoundation, Fundació Privada.

- Bullipedia (2021) Productos no elaborados. Su uso en el restaurante gastronómico (Volumen III).RBA.