

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras: mención Gastronomía

G3211344 – Gastronomía e Identidade Territorial (3º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 6
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo do alumno/a: 100
 - Horas de Titorías: 4
 - Clase Expositiva: 18
 - Clase Interactiva: 58
 - Total: 180 horas
- **Linguas de uso:**
 - Castelán
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Optativa mención Gastronomía)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostalería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Primeiro semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O obxectivo xeral da materia é proporcionar ao alumnado as ferramentas básicas que lle permitan no seu futuro profesional enfrontarse aos retos relacionados cos procesos culinarios, en base á información proporcionada polo coñecemento actual, sendo capaz de afrontar problemas relacionados con esa área e tomando as decisións óptimas para solucionarlos.

- Analizar a dimensión cultural do alimento e a súa relación coa propia identidade.
- Comprender o fenómeno gastronómico no seu globalidad, é dicir, nos planos biolóxico, psicolóxico e cultural.
- Diseñar, planificar e levar a cabo todo o necesario para a elaboración dun menú gastronómico de carácter rexional.
- Identificar as cociñas rexionais españolas, así como as diferentes subzonas da cociña galega.
- Diseñar unha oferta gastronómica baseada nun menú gastronómico de degustación das distintas rexións españolas, considerando a variedade que debe existir na utilización dos distintos métodos de cocción, produtos, receitas e fondos básicos de cociña, para que o resultado sexa equilibrado, desde o punto de vista organoléptico e nutricional.
- Respetar a estacionalidade dos produtos e as tempadas óptimas dos mesmos á hora de fixar ofertas.
- Establecer as necesidades de mercadoría necesaria para a realización de menús gastronómicos de a cociña rexional.
- Establecer a valoración económica de menús, axustándose a orzamentos previos e a cocientes de materia prima.
- Desenvolver de maneira previa os diagramas de organización das tarefas para o traballo en cociña en base a estes menús. Especialmente os *relevés* e *táboas de métodos e tempos*.
- Deseño de material de apoio e documentación para eventos gastronómicos desta natureza.
- Comprender o uso da gastronomía local como motor turístico e económico sustentable.

Contido:

1. Evolución da alimentación humana
2. Factores fisiolóxicos, psicolóxicos e sociolóxicos que inflúen na aceptabilidade dos alimentos
3. Introducción á cociña rexional
4. Cociña Galega I
5. Cociña Galega II
6. Cociñas rexionais españolas

Bibliografía básica e complementaria:

○ Bibliografía básica

Os estudantes terán acceso aos contidos da materia desde [o campus virtual](#) do CSHG; é esencial que accedan habitualmente, pois é nesta plataforma onde se comparten materiais didácticos e organización da materia.

- Cocina Gallega, Álvaro Cunqueiro, Araceli Filgueira Iglesias
- Anon., s.f. *Alimentos de España (Legumbres)*. s.l.:El País - Aguilar.
- Anon., s.f. *Enciclopedia de la cocina Salvat*. s.l.:s.n.
- Anon., s.f. *Pequeña Enciclopedia de los Ingredientes de Cocina*. s.l.:El País - Aguilar.
- Felipe Gallego, J. & Peyrolón Hecendoç, R., s.f. *Diccionario de Hostelería*. s.l.:s.n.
- González Cruz, F., s.f. *Principio y Aplicaciones de la Técnica de Vacío en Hostelería*. Octubre 1995 ed. s.l.:CB.
- Loewer, E., s.f. *Cocina para Profesionales*. s.l.:Paraninfo.
- Carlos Díaz Güell, Planeta gastro, Los 100 grandes platos de la gastronomía española
- Everest/Colección: Cocina Regional
- Cocinando a la española Tomo I y II, Centeno, José María y Zarza, Francisco
- Gran Cocina Regional, Centeno, José María y Zarza, Francisco

Outros recursos online:

- <https://www.afuegolento.com>
- <https://www.apicius.es>
- <https://www.consumer.es>
- <https://www.directoalpaladar.com>

Competencias

○ Básicas e Xerais

B1.► Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, aínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo (a *xestión e dirección de empresas hostaleiras*).

B2.► Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (ámbito das *empresas hostaleiras*).

B3.► Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).

B4.► Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

B5.► Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1.► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sustentable e respectando a diversidade e multiculturalidad: *Organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.*

○ **Transversais**

T1-Capacidade de xestión da información, análise e síntese

T2-Capacidade de organización e planificación

T5-Resolución de problemas e toma de decisións

T6-Traballo en equipo

T9- Recoñecemento á diversidade e multiculturalidad

T11-Aprendizaxe autónoma permanente e adaptación a novas situacións

T14-Motivación pola mellora continua da calidade e a sustentabilidade ambiental

AV/AV1- Vocación de servizo e espírito de colaboración

AV/AV2- Orde, hixiene, disciplina, puntualidade e imaxe persoal, de maneira proactiva

AV/AV3- Respetto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional

○ **Específicas**

E4-Ter unha marcada orientación de servizo ao cliente

E13-Coñecer e aplicar o procedemento operativo do ámbito de restauración e a gastronomía.

E17- Traballar en contornas socioculturais diferentes vinculados coa actividade hostaleira.

E19-Conprender a importancia da sustentabilidade, tanto a nivel económico, social e ambiental, contribuíndo ao desenvolvemento sustentable no ámbito gastronómico e hostaleiro.

E20-Identificar, investigar e avaliar problemas, xerar novas ideas e conceptos de maneira creativa e aplicar solucións ao deseño e definición de propostas innovadoras no ámbito gastronómico e hostaleiro.

Metodoloxía de ensino.

As clases exporanse primeiro cunha exposición teórica en relación á dimensión cultural do alimento. Os alumnos traballarán de forma individual; a cada alumno asignaráselle a cociña propia de cada unha das rexións de España, sobre as que realizarán unha demostración gastronómica que incluírá: un aperitivo, un primeiro, un segundo e unha sobremesa.

Na devandita demostración, cada alumno deberá desenvolver os seguintes aspectos:

- Breve dossier sobre a gastronomía da rexión, incluíndo: produtos máis típicos e os pratos rexionais que máis resalten, posibles influencias e relacións con outras cociñas etc. Devandito dossier entregarse en formato dixital. (mínimo 4 folios, máximo 6 folios). Ademais, a información contida no dossier presentarse oralmente, o día da demostración gastronómica.
- Receitas de todos os pratos presentados.
- Menú ou carta da demostración.
- Confección dun bodegón cos produtos máis típicos da zona.
- Demostración gastronómica: O alumno elaborará e presentará un menú completo da rexión; os asistentes degustarán e avaliarán os pratos. O alumno deberá presentar o pedido que lle sexa necesario e valorado ao profesor encargado, polo menos con dúas semanas de antelación.

Sistema de avaliación

O sistema de avaliación terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a continuación, en cada unha das oportunidades para superar a materia. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

- Primeira oportunidade ordinaria:

O principal obxectivo que se persegue coa avaliación é dar a oportunidade ao alumno de demostrar que adquiriu os coñecementos e as habilidades necesarias para desenvolver as competencias programadas para a materia.

Os métodos que se utilizarán serán os traballos e actividades, onde se avaliará a adquisición das competencias, o curso comprende a realización de diversas tarefas e a suma de todas constitúe a nota da avaliación continua. A nota final virá da suma das dúas partes, teórica e práctica:

Parte práctica (70%)

- Avaliación continua exposicións prácticas (70%)

Parte teórica (30%)

- Exame teórico (10%)
- Traballo presentado sobre a cociña rexional (10%)
- Fichas técnicas de receitas e xestión de pedidos (10%)

A materia será avaliada ao longo do curso a través dun proceso de avaliación continua, o que permitirá superala sen ter que presentarse obrigatoriamente a un exame final. Estarán exentos de realizar exame final os alumnos que teñan como mínimo un 5, a condición de que as notas en cada unha das partes, teórica e práctica sexan ≥ 4 .

Os estudantes que teñan unha media superior a 5 pero a parte teórica cunha cualificación inferior a 4 realizarán un exame final sobre os temas tratados na devandita parte teórica. Os alumnos/as que teñan unha media superior a 5 pero a parte práctica cunha cualificación inferior a 4 realizarán un exame práctico das receitas realizadas na materia.

Os estudantes que obteñan unha cualificación media inferior a 5 realizarán un exame final práctico e outro teórico.

En caso de ter que realizar o exame final, a cualificación final será: 60% nota de avaliación continua e 40% nota exame final. No caso de ter que examinarse unicamente dunha das partes, estas porcentaxes aplicaranse só a esa parte.

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e parte importante da formación do alumnado, tanto en habilidades individuais como no traballo en equipo. Polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais, ademais de influír negativamente na calidade das clases prácticas, mingua a aprendizaxe do resto de compañeiras/vos que conforman o grupo de traballo. Por tanto, afectarán á cualificación da materia, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais (80 horas): 30% de ausencias e penalización de -1 punto (24 horas); 60% de ausencias e penalización de -2 puntos (48 horas).
- Se o alumno/para alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais, a materia considerárase suspensa cunha cualificación de 0.

○ Segunda oportunidade extraordinaria:

Os alumnos/as que deban superar a materia en 2ª oportunidade deberán realizar un exame final teórico-práctico, no que se poderá preguntar sobre calquera aspecto avaliado na 1ª oportunidade. Para superalo deberase obter como mínimo 5 puntos.

Este exame supoñerá un 60% da cualificación final, sendo o 40% restante a nota da avaliación continua de primeira oportunidade.

- Segunda e posteriores convocatorias: sistema de avaliación para alumnado repetidor:

Os alumnos/as que deban superar a materia en segunda e posteriores convocatorias, en ambas as oportunidades, deberán realizar un exame final teórico-práctico sobre os contidos da materia. Para superalo deberase obter como mínimo 5 puntos.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Desenvolvemento de contidos teóricos (18), desenvolvemento de contidos prácticos (32), traballos/proxectos en grupo (26), titorías e exames (4).
Traballo autónomo do estudante (100).

Recomendacións para o estudo da materia

Requírese a adquisición de competencias das seguintes materias:

- Hixiene Alimentaria, Nutrición e Dietética (1º curso).
- Fundamentos e Recursos en os Procesos de Elaboración de Bebidas e Cata (1º curso) no que se refire ás competencias relacionadas coa análise organoléptica, sensorial ou cata.

Recoméndase:

- Dominar determinados fundamentos físico-químicos dos procesos culinarios, impartidos na materia correspondente de 2º curso.
- Manexo de programas e arquivos "Word", "Pdf", "Power Point" e "Prezi", especialmente interesante para o estudo, elaboración de traballos e preparación de pequenas presentacións.
- Correcta comunicación oral e, sobre todo, escrita, de especial relevancia para a elaboración e defensa dos traballos propostos.

O desenvolvemento dos diferentes procesos e a súa metodoloxía, así como os conceptos e principios culinarios, serán utilizados na presente materia de Gastronomía e Identidade Territorial (3º) e nas materias de 4º curso sobre Innovación Gastronómica e Novas Técnicas Culinarias e Técnicas de Pastelería Adaptadas á Restauración. Resultará de suma importancia por tanto a adquisición de competencias desenvoltas durante o curso.

PROFESORADO

Cristina López Quintela (coordinadora)

Centro Superior de Hostalería de Galicia

Teléfono: 981542519

clquintela@cshg.es

Iria Álvarez Raposeiras

Centro Superior de Hostalería de Galicia

Teléfono: 981542519

ialvarezz@cshg.es

PERSOAL DE APOIO Ao LABOR DOCENTE

Roberto Walther Schnellbach

Centro Superior de Hostalería de Galicia

Teléfono: 981542574

r.walther@cshg.es

Profesorado área de Cociña