

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras: mención Gastronomía

G3211243- Materias Primas e Procesos de Transformación (2º Curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

1. Créditos ECTS

- Créditos ECTS: 16

2. Horas ECTS Criterios/Memorias:

- Traballo do Alumno/a: 40
- Horas de Titorías: 4
- Clase Expositiva: 30
- Clase Interactiva: 46
- Formación Práctica en Empresa: 360
- Total: 480 horas

3. Linguas de uso:

- Castelán, Gallego

4. Tipo:

- Materia Ordinaria (Optativa mención Gastronomía)

5. Departamento:

- CSHG

6. Área:

- CSHG

7. Centro:

- Centro Superior de Hostalería de Galicia (CSHG)

8. Convocatoria:

- Segundo semestre

9. Docencia:

- Con docencia

• Matrícula:

- Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O propósito é que, o alumno/a que participase activamente nas clases, nos traballos e en xeral en todas as actividades programadas, adquirise os coñecementos

necesarios para organizar o departamento de cociña desde o punto de vista operacional, comprobando a calidade dos produtos, utilizando os métodos de cocción que máis se adecúen ao produto e preparando todo o material e maquinaria para poder realizar a oferta gastronómica.

Conxuntamente coas habilidades e destrezas adquiridas durante as actividades prácticas, poderá ademais supervisar os traballos que se realizan no devandito departamento.

Primeiro bloque:

- Clasificar os alimentos máis habituais, tanto por categorías, como polas súascaracterísticas naturais.
- Identificar e describir os sistemas de cocción necesarios en cada caso e paracada alimento.
- Diferenciar e explicar os distintos tipos de cortes, despezamentos, necesarios en cada caso e para cada alimento.
- Distinguir e clasificar as distintas calidades de os alimentos.
- Estructurar e realizar os distintos tipos de racionamentos necesarios en cada caso e para cada alimento, dependendo da composición de os pratos.
- Describir e explicar a elaboración dos fondos básicos da cociña.
- Describir e explicar a elaboración das salsas básicas de cociña.

Segundo bloque:

- Aplicar e poñer en práctica os anteriores coñecementos indicados no bloque1, executando as diferentes manipulacións e elaboracións de modo demostrativo, dominando as diferentes técnicas.
- Planificar, organizar, manipular as diferentes materias primas e elaborar as diferentes composicións, mediante a realización de prácticas específicas vinculadas a cada unha das áreas de traballo e procesos específicos.
- Realizar catas dos produtos e elaboracións realizadas polos diferentes profesionais do sector agroalimentario en o CSHG
- Establecer relacións con as empresas e profesionais do sector gastronómico

Terceiro Bloque:

- Aplicar, poñer en práctica e perfeccionar o aprendido durante a formación recibida no centro, en establecementos empresariais do ámbito da restauración e a gastronomía.

Contido:

Bloque 1: Clases maxistras

1. Métodos de cocción.
2. Cociña ao baleiro.
3. Coñecemento de os alimentos, calidades e o seu tratamento
4. Fondos de Cociña básicos
5. Salsa básicas e derivadas

Bloque 2: Prácticas específicas

6. Cata de produtos.
7. Cata de produtos con D.O.P. IXP e D.Ou.
8. Despezamentos de carnes e peixes
9. Pezas montadas

Bloque 3: Prácticas en empresa.

- Planificación de tarefas a realizar.
- Desenvolvemento dos traballos específicos nas áreas de recepción e procesos de transformación de os produtos

Bibliografía básica e complementaria:

○ Bibliografía básica

Os contidos da materia están recollidos no manual que poden atopar no campus virtual ao cal poden acceder desde o primeiro día de clase. Os alumnos 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.

- 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.
- Cerra, J., Dorado, J. A., Estepa, D. & García, P. E., s.f. *Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración*. s.l.:Síntesis.
- Felipe Gallego, J. & Peyrolón Hecendoç, R., s.f. *Diccionario de Hostelería*. s.l.:s.n.
- Garcés, M., s.f. *Curso de Cocina Profesional Tomos 1 y 2*. 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.
- Hurst, J. & Rutherford, L., s.f. *Buena Cocina de Setas y Trufas*. s.l.:s.n.
- Loewer, E., s.f. *Cocina para Profesionales*. s.l.:Paraninfo.
- Pauli, E., s.f. *Technologie Culinaire*. s.l.:s.n.
- Viani, D. P. L., s.f. *El Gran Libro Ilustrado de las Setas*. s.l.:s.n.

- **Bibliografía complementaria**

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 multiculturalidade: *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
T4- Coñecementos de informática e TIC relativos ao ámbito de estudo
T5- Resolución de problemas e toma de decisións
T6- Traballo en equipo
T8- Habilidades nas relacións interpersoais e resolución de conflitos
T9- Recoñecemento á diversidade e a multiculturalidad
T10- Razoamento crítico, compromiso ético e social
T11- Aprendizaxe autónoma permanente e adaptación a novas situacións
T13- Iniciativa, espírito emprendedor, resiliencia e orientación ao logro
T14- Motivación pola mellora continua da calidade e a sustentabilidade ambiental
T17- Capacidade para poñer en práctica os coñecementos con perspectiva social e de crecemento.

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- Comprender 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.

A materia expón unha aprendizaxe complementaria entre a formación académica no Centro (clases teóricas e prácticas no CSHG, bloques 1 e 2) e nunha contorna profesional (bloque 3 de prácticas externas en empresa), realizándose devandito período de práctica en empresa unha vez finalizada a parte académica.

Bloque 1: Formación no centro

Neste bloque explicaranse os temas dunha forma teórica, mediante clases maxistras e vídeos demostrativos e con apoio de apuntamentos propios da materia. Ao finalizar cada apartado, desenvolveranse catas dalgúns produtos e explicaranse as prácticas específicas dos temas máis relevantes.

Bloque 2: Prácticas específicas

Neste segundo bloque, ao finalizar os temas máis relevantes, realizaranse prácticas específicas nas aulas de prácticas do centro para poder aplicar e poñer en práctica o aprendido en as clases maxistras.

Bloque 3: Prácticas en empresa.

O período formativo na empresa levará a cabo en áreas de restauración de establecementos hostaleiros, sexan restaurantes, hoteis ou outro tipo de establecementos de ámbito gastronómico. Isto permitirá ao alumno/para coñecer o *funcionamento dunha empresa real*, poñendo en práctica e complementando a formación recibida previamente no centro durante o curso, facilitando ao mesmo tempo que o alumno/para teña os seus primeiros contactos profesionais en o sector.

Durante a duración destas prácticas, o estudante asumirá tarefas propias destas áreas de traballo, adaptándose á realidade do establecemento, atendendo a estes dous aspectos:

- Operativa: asumindo as tarefas propias do departamento ou área de traballo..
- Xestión: coñecendo os diferentes aspectos organizativos e desenvolvendolabores de xestión da área..

Traballo individual: Ao finalizar o seu período de formación práctica, o alumno/para deberá presentar un informe sobre o establecemento e o desenvolvemento das súas prácticas, podendo requirirse informes intermedios.

O alumno/para recibirá información detallada sobre os obxectivos e contidos das súas prácticas académicas en empresa a través do Proxecto Formativo Anexo ao Convenio coa empresa. Igualmente poderá consultar o Regulamento de Prácticas Académicas en Empresas do CSHG.

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.

No caso da parte de avaliación da formación práctica en empresa dispoñerase unicamente dunha oportunidade, cualificación que se conservará para obter a nota final total da materia ben sexa en primeira ou segunda oportunidade.

- Primeira oportunidade ordinaria:

A valoración do alumno/para levará a cabo seguindo un proceso de avaliación continua onde se terán en conta todas as actividades realizadas, tanto as probas teórico-prácticas no CSHG como as prácticas realizadas no sector.

Formación académica en o Centro:

Realizarase seguindo unha avaliación continua baseada na realización de probas teóricas, que supoñerán o 55% de nota desta parte, e probas prácticas operativas que supoñerán o 45% restante, o que permitirá valorar a evolución do proceso de aprendizaxe (resultados de aprendizaxe) e a adquisición de competencias por parte do alumno/a. Esta cualificación supoñerá un máximo do 80% de a nota final de a materia.

Os alumnos/as, cuxa media ponderada das dúas probas teóricas (55%) e prácticas (45%) sexa inferior a "6", ou teñan unha nota inferior a "5" nunha das probas, terán que acudir ao exame final. Neste caso, o exame final supoñerá un 40% da nota global e a avaliación continua un 60%.

Esta cualificación supoñerá o 80% da nota final da materia.

Aspectos a avaliar e ponderacións:

1.1 Coñecementos e competencias que deben alcanzar

1.1.1 Exames teóricos e prácticos

1.1.1.1 55% os exames teóricos e 45% os exames prácticos.

1.2 Actitude e participación

1.2.1 Puntualidade, respecto aos compañeiros e a participación nas clases.

1.2.1.1 Ata un máximo de (0,5) puntos na nota final de curso

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e parte importante da formación do alumno/a, polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais consideraranse unha falta de rendemento e 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 considerase suspensa cunha cualificación de 0.

O plaxio e ou uso indebido das tecnoloxías na realización de tarefas e ou probas será penalizado na avaliación.

Formación práctica na empresa:

A cualificación das prácticas na empresa supoñerá unha porcentaxe do 20% da nota final da materia. A nota desa parte calcularase a partir da cualificación outorgada polo establecemento (titor empresa) e a correspondente ao informe ou informes presentados por o alumno/a (titor CSHG). A nota correspondente ao establecemento supoñerá unha porcentaxe do 50% da cualificación, correspondendo a restante porcentaxe ao titor/a de o Centro ata alcanzar o 100%.

A cualificación outorgada polo establecemento terá en conta os seguintes aspectos:

- Aspectos profesionais: rendemento; coñecementos, habilidades e destrezas; organización e hixiene.
- Aspectos persoais: imaxe persoal, puntualidade, actitude, integración no equipo, relación con persoal do establecemento, clientes, provedores...

O informe presentado polo alumno/para incluírá os seguintes apartados:

- Presentación
- Descrición do establecemento e do departamento de Alimentos e Bebidas.
- Análise dos procesos propios da área de Alimentos e Bebidas (aprovisionamento, produción).
- Propostas razoadas de mellora.

O alumno/para recibirá información detallada das súas prácticas a través do Proxecto Formativo Anexo ao Convenio coa empresa.

A nota final obterase computando as cualificacións de cada parte (formación no centro e formación práctica en empresa), segundo as porcentaxes indicadas. Para poder aplicar a media ponderada é necesario obter unha cualificación mínima de 4 puntos, en ambas as partes. Por esta razón, se non se alcanza o mínimo de 4 puntos na parte de formación no centro, o alumno/a non poderá realizar as prácticas académicas en empresa.

No caso de non poder calcular a media, a nota final na materia será a nota máis baixa de ambas as partes. Se o alumno/a non chega a realizar a parte de formación práctica en empresas, a súa cualificación final será de N.P. (non presentado).

- Segunda oportunidade extraordinaria:

Nesta oportunidade non se ten en conta a avaliación continua, considerándose única e exclusivamente a nota obtida no exame final para a parte de formación no centro. No caso das prácticas en empresa, non se dispoñerá dunha segunda oportunidade de realización.

A nota final da materia seguirá conformándose coa cualificación da formación no centro e da formación práctica en empresa, segundo os criterios e condicións xa indicados na primeira oportunidade.

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

No caso de non superar a materia, esta deberá cursarse de novo integramente.

Tempo de estudo e traballo persoal

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

- Desenvolvemento de contidos teóricos (30 horas), desenvolvemento de contidos prácticos edemostracións de empresas (46 horas), titorías e exames (4 horas), formación práctica en empresas (360 horas), traballo autónomo do estudante (40 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

Co fin de poder desenvolver as prácticas nos establecementos, o alumno/para verá facilitado o traballo apoiándose nas prácticas específicas realizadas durante o curso académico no Centro.

Observacións

As clases e actividades do curso organízanse en semanas alternas, de práctica e de teoría. Nas semanas prácticas, o alumnado deberá vir a clase coa vestimenta específica para tal fin.

PROFESORADO

Ana López Dieguez

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: ablopezd@cshg.es

PERSOAL DE APOIO AO LABOR DOCENTE

Roberto Walther Schnellbach

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: r.walther@cshg.es

Profesorado área de Cociña