

Grado en Gestión de Empresas Hosteleras: mención Gastronomía

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

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

1. **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 16
2. **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Trabajo del Alumno/a: 40
 - Horas de Tutorías: 4
 - Clase Expositiva: 30
 - Clase Interactiva: 46
 - Formación Práctica en Empresa: 360
 - Total: 480 horas
3. **Lenguas de uso:**
 - Castellano, Gallego
4. **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Optativa mención Gastronomía)
5. **Departamento:**
 - CSHG
6. **Área:**
 - CSHG
7. **Centro:**
 - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
8. **Convocatoria:**
 - Segundo semestre
9. **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Objetivos de la materia:

El propósito es que, el alumno/a que haya participado activamente en las clases, en los trabajos y en general en todas las actividades programadas, haya adquirido los

conocimientos necesarios para organizar el departamento de cocina desde el punto de vista operacional, comprobando la calidad de los productos, utilizando los métodos de cocción que más se adecúen al producto y preparando todo el material y maquinaria para poder realizar la oferta gastronómica.

Conjuntamente con las habilidades y destrezas adquiridas durante las actividades prácticas, podrá además supervisar los trabajos que se realizan en dicho departamento.

Primer bloque:

- Clasificar los alimentos más habituales, tanto por categorías, como por sus características naturales.
- Identificar y describir los sistemas de cocción necesarios en cada caso y para cada alimento.
- Diferenciar y explicar los distintos tipos de cortes, despieces, necesarios en cada caso y para cada alimento.
- Distinguir y clasificar las distintas calidades de los alimentos.
- Estructurar y realizar los distintos tipos de racionamientos necesarios en cada caso y para cada alimento, dependiendo de la composición de los platos.
- Describir y explicar la elaboración de los fondos básicos de la cocina.
- Describir y explicar la elaboración de las salsas básicas de cocina.

Segundo bloque:

- Aplicar y poner en práctica los anteriores conocimientos indicados en el bloque 1, ejecutando las diferentes manipulaciones y elaboraciones de modo demostrativo, dominando las diferentes técnicas.
- Planificar, organizar, manipular las diferentes materias primas y elaborar las diferentes composiciones, mediante la realización de prácticas específicas vinculadas a cada una de las áreas de trabajo y procesos específicos.
- Realizar catas de los productos y elaboraciones realizadas por los diferentes profesionales del sector agroalimentario en el CSHG
- Establecer relaciones con las empresas y profesionales del sector gastronómico

Tercer Bloque:

- Aplicar, poner en práctica y perfeccionar lo aprendido durante la formación recibida en el centro, en establecimientos empresariales del ámbito de la restauración y la gastronomía.

Contenido:

Bloque 1: Clases magistrales

1. Métodos de cocción
2. Cocina al vacío
3. Conocimiento de los alimentos, calidades y su tratamiento
4. Fondos de Cocina básicos
5. Salsa básicas y derivadas

Bloque 2: Prácticas específicas

6. Cata de productos
7. Cata de productos con D.O.P. IXP y D.O.
8. Despieces de carnes y pescados
9. Piezas montadas

Bloque 3: Prácticas en empresa

- Planificación de tareas a realizar
- Desarrollo de los trabajos específicos en las áreas de recepción y procesos de transformación de los productos

Bibliografía básica y complementaria:

○ Bibliografía básica

Los contenidos de la asignatura están recogidos en el manual que pueden encontrar en el campus virtual al cual pueden acceder desde el primer día de clase. Los alumnos tendrán acceso a los contenidos de la asignatura desde el [campus virtual](#) del CSHG, es esencial que accedan habitualmente, pues es en esta plataforma donde se comparten materiales didácticos y organización de la asignatura.

- 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**

Otros recursos online:

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

Competencias

- **Básicas y Generales**

B1.► Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio (la *gestión y dirección de empresas hosteleras*).

B2.► Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio (ámbito de las *empresas hosteleras*).

B3.► Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica o ética (normalmente en su campo de estudio).

B4.► Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, metodologías, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita en su ámbito de estudio.

B5.► Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

G1. ► Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: *Organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.*

- **Transversales**

- T1-** Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis
 - T2-** Capacidad de organización y planificación
 - T4-** Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio
 - T5-** Resolución de problemas y toma de decisiones
 - T6-** Trabajo en equipo
 - T8-** Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos
 - T9-** Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad
 - T10-** Razonamiento crítico, compromiso ético y social
 - T11-** Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones
 - T13-** Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro
 - T14-** Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental
 - T17-** Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.
-
- AV1-** Vocación de servicio y espíritu de colaboración
 - AV2-** Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva
 - AV3-** Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional

- **Específicas**

- E4-** Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
- E13-** Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.
- E17-** Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.
- E19-** Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero.
- E20-** Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.

Metodología de enseñanza

La materia plantea un aprendizaje complementario entre la formación académica en el Centro (clases teóricas y prácticas en el CSHG, bloques 1 y 2) y en un entorno profesional (bloque 3 de prácticas externas en empresa), realizándose dicho período de práctica en empresa una vez finalizada la parte académica.

Bloque 1: Formación en el centro

En este bloque se explicarán los temas de una forma teórica, mediante clases magistrales y videos demostrativos y con apoyo de apuntes propios de la asignatura. Al finalizar cada apartado, se desarrollarán catas de algunos productos y se explicarán las prácticas específicas de los temas más relevantes.

Bloque 2: Prácticas específicas

En este segundo bloque, al finalizar los temas más relevantes, se realizarán prácticas específicas en las aulas de prácticas del centro para poder aplicar y poner en práctica lo aprendido en las clases magistrales.

Bloque 3: Prácticas en empresa

El período formativo en la empresa se llevará a cabo en áreas de restauración de establecimientos hosteleros, sean restaurantes, hoteles u otro tipo de establecimientos de ámbito gastronómico. Esto permitirá al alumno/a conocer el *funcionamiento de una empresa real*, poniendo en práctica y complementando la formación recibida previamente en el centro durante el curso, facilitando al mismo tiempo que el alumno/a tenga sus primeros contactos profesionales en el sector.

Durante la duración de estas prácticas, el estudiante asumirá tareas propias de estas áreas de trabajo, adaptándose a la realidad del establecimiento, atendiendo a estos dos aspectos:

- Operativa: asumiendo las tareas propias del departamento o área de trabajo.
- Gestión: conociendo los diferentes aspectos organizativos y desarrollando labores de gestión del área.

Trabajo individual: Al finalizar su periodo de formación práctica, el alumno/a deberá presentar un informe sobre el establecimiento y el desarrollo de sus prácticas, pudiendo requerirse informes intermedios.

El alumno/a recibirá información detallada del proyecto formativo vinculado a las prácticas académicas en empresa en el Anexo "Materias Primas y Procesos de transformación: Programa de Prácticas Académicas en Empresa". Igualmente podrá consultar el Reglamento de Prácticas Académicas en Empresas del CSHG.

Sistema de evaluación

El sistema de evaluación tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el alumnado que se indiquen a continuación, en cada una de las oportunidades para superar la materia. El alumnado que no supere la materia en la primera oportunidad tendrá derecho a una segunda oportunidad, que será la que figure en el expediente académico en el caso de que la calificación alcanzada fuese superior.

En el caso de la parte de evaluación de la formación práctica en empresa se dispondrá únicamente de una oportunidad, calificación que se conservará para obtener la nota final total de la materia bien sea en primera o segunda oportunidad.

- Primera oportunidad ordinaria:

La valoración del alumno/a se llevará a cabo siguiendo un proceso de evaluación continua donde se tendrán en cuenta todas las actividades realizadas, tanto las pruebas teórico-prácticas en el CSHG como las prácticas realizadas en el sector.

Formación académica en el Centro:

Se realizará siguiendo una evaluación continua basada en la realización de pruebas teóricas, que supondrán el 55% de nota de esta parte, y pruebas prácticas operativas que supondrán el 45% restante, lo que permitirá valorar la evolución del proceso de aprendizaje (resultados de aprendizaje) y la adquisición de competencias por parte del alumno/a. Esta calificación supondrá un máximo del 80% de la nota final de la asignatura.

Los alumnos/as, cuya media ponderada de las dos pruebas teóricas (55%) y prácticas (45%) sea inferior a "6", o tengan una nota inferior a "5" en una de las pruebas, tendrán que acudir al examen final. En este caso, el examen final supondrá un 40% de la nota global y la evaluación continua un 60%.

Esta calificación supondrá el 80% de la nota final de la asignatura.

Aspectos a evaluar y ponderaciones:

1.1 Conocimientos y competencias que deben alcanzar

1.1.1 Exámenes teóricos y prácticos

1.1.1.1 55% los exámenes teóricos y 45% los exámenes prácticos.

1.2 Actitud y participación

1.2.1 Puntualidad, respeto a los compañeros y la participación en las clases.

1.2.1.1 Hasta un máximo de (0,5) puntos en la nota final de curso

En el CSHG la asistencia a clase es obligatoria y parte importante de la formación del alumno/a, por lo que las ausencias repetidas a las actividades presenciales se considerarán una falta de rendimiento y por lo tanto afectarán a la calificación de la asignatura, del siguiente modo:

- Cómputo total de horas presenciales (80 horas): 30% de ausencias y penalización de -1 punto (24 horas); 60% de ausencias y penalización de -2 puntos (48 horas).
- Si el alumno/a alcanza un 80% de ausencias sobre el total de las horas presenciales, la materia se considerará suspensa con una calificación de 0.

El plagio y o uso indebido de las tecnologías en la realización de tareas y o pruebas será penalizado en la evaluación.

Formación práctica en la empresa:

La calificación de las prácticas en la empresa supondrá un porcentaje del 20% de la nota final de la asignatura. La nota de esa parte se calculará a partir de la calificación otorgada por el establecimiento (tutor empresa) y la correspondiente al informe o informes presentados por el alumno/a (tutor CSHG). La nota correspondiente al establecimiento supondrá un porcentaje del 50% de la calificación, correspondiendo el restante porcentaje al tutor/a del Centro hasta alcanzar el 100%.

La calificación otorgada por el establecimiento tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

- Aspectos profesionales: rendimiento; conocimientos, habilidades y destrezas; organización e higiene.
- Aspectos personales: imagen personal, puntualidad, actitud, integración en el equipo, relación con personal del establecimiento, clientes, proveedores...

El informe presentado por el alumno/a incluirá los siguientes apartados:

- Presentación
- Descripción del establecimiento y del departamento de Alimentos y Bebidas.
- Análisis de los procesos propios del área de Alimentos y Bebidas (aprovisionamiento, producción).
- Propuestas razonadas de mejora.

El alumno/a recibirá información detallada en el Anexo "Materias Primas y Procesos de transformación: Programa de Prácticas Académicas en Empresa".

La nota final se obtendrá computando las calificaciones de cada parte (formación en el centro y formación práctica en empresa), según los porcentajes indicados. Para poder aplicar la media ponderada es necesario obtener una calificación mínima de 4 puntos, en ambas partes. Por esta razón, si no se alcanza el mínimo de 4 puntos en la parte de formación en el centro, el alumno/a no podrá realizar las prácticas académicas en empresa.

En el caso de no poder calcular la media, la nota final en la materia será la nota más baja de ambas partes.

- Segunda oportunidad extraordinaria:

En esta oportunidad no se tiene en cuenta la evaluación continua, considerándose única y exclusivamente la nota obtenida en el examen final para la parte de formación en el centro. En el caso de las prácticas en empresa, no se dispondrá de una segunda oportunidad de realización.

La nota final de la materia seguirá conformándose con la calificación de la formación en el centro y de la formación práctica en empresa, según los criterios y condiciones ya indicados en la primera oportunidad.

- Segunda y posteriores convocatorias: sistema de evaluación para alumnado repetidor

En el caso de no haber superado la materia, ésta deberá cursarse de nuevo íntegramente.

Tiempo de estudio y trabajo personal

Las actividades formativas y su dedicación en horas serán las siguientes:

- Desarrollo de contenidos teóricos (30 horas), desarrollo de contenidos prácticos y demostraciones de empresas (46 horas), tutorías y exámenes (4 horas), formación práctica en empresas (360 horas), trabajo autónomo del estudiante (40 horas).

Recomendaciones para el estudio de la materia

Con el fin de poder desarrollar las prácticas en los establecimientos, el alumno/a verá facilitado el trabajo apoyándose en las prácticas específicas realizadas durante el curso académico en el Centro.

Observaciones

Las clases y actividades del curso se organizan en semanas alternas, de práctica y de teoría. En las semanas prácticas, el alumnado deberá venir a clase con la vestimenta específica para tal fin.

PROFESORADO

Profesor/a de la materia de Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética

Centro Superior de Hostelería de Galicia

981542519

PERSONAL DE APOYO A LA LABOR DOCENTE

Roberto Walther Schnellbach

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: r.walther@cshg.es

Braulio García Cruz

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

Email: brauliog@cshg.es