

Guía Docente de *Materias primas, su naturaleza y productos*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Materias primas, su naturaleza y productos				
Materia	Cultura gastronómica				
Código	GGEE01				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Obligatoria				
Año académico	2017-2018	Curso	1 ^{er} curso	Periodo lectivo	1 ^{er} semestre
Itinerario	--				
Idioma	Castellano				
ECTS	3				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	SALVADOR, Edorta
Profesor	ZEBERIO, Mikel

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Asignatura orientada al conocimiento de las materias primas desde su origen, su clasificación y su composición para entenderlas desde el punto de vista de su posterior transformación en procesos culinarios.

3.2. Objetivos

- Conocer bromatológicamente las Materias primas y productos de origen animal, vegetal y bebidas.
- Entender el concepto de los alimentos ecológicos, transgénicos y con propiedades saludables.
- Conocimiento del proceso de recolecta, conservación y transporte de las materias primas hasta su punto de elaboración bien sea una planta transformadora o una cocina.
- Identificación de las materias primas y su parte comestible así como su clasificación.
- Composición de las materias primas para conocer las transformaciones que puede sufrir en su posterior tratamiento.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
C.10: Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas, la tecnología, el tratamiento de los alimentos, los comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.
C.12: Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.
C.13: Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

4.2. Competencias transversales
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 05: Orientación al cliente
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 07: Resolución de problemas
CT. 08: Comunicación eficiente

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta
		Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.		Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.	
RA1.07	Conocer las características organolépticas y nutricionales de las materias primas básicas.	10		40	10	30	10	100%	0,36	0,36	0,18	0,9
RA1.08	Analizar las materias primas alimentarias, describiendo sus variedades y cualidades, reconociendo su óptimo punto de consumo y relacionándolas con los procesos de elaboración y conservación y las diferentes culturas.	10		40	10	30	10	100%	0,66	0,66	0,33	1,65
RA1.09	Realizar una comunicación efectiva, tanto oral como escrita. Así como, elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias.				10	80	10	100%	0,4	0	0,05	0,45

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- El productor, las materias primas y los alimentos.
- Materias primas, su naturaleza y productos: impacto ambiental
- Clasificación de alimentos (carne, pescados, hortalizas...)
- Composición química de los alimentos: aspectos fitosanitarios y de sanidad animal
- Características de las materias primas y productos (denominación, origen, especie, raza, variedad, categoría comercial...)
- Valoración organoléptica y nutricional de alimentos
- Óptimo punto de consumo de los alimentos
- Tipos de preparación y valor gastronómico
- Operaciones básicas aplicables a las materias primas: elaboración, conservación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

7.2. Bibliografía

Bibliografía básica

ASTIASARÁN, Iciar; MARTÍNEZ, J. Alfredo. Alimentos: composición y propiedades. Editorial: S.A. MCGRAW-HILL / INTERAMERICANA DE ESPAÑA. ISBN: 9788448603052

McGEE, Harold. La cocina y los alimentos. Editorial: DEBATE. ISBN: 9788483067444

Bibliografía recomendada

DOMINÉ, André. *El vino*. Postdam: h. f. ullmann, 2008. ISBN 978-3-8331-4612-1.

FORTIN, Jacques. *Guía completa de alimentos: más de 1.000 ingredientes exóticos y tradicionales*. Köln: Könemann, 1999. ISBN 9783829024501.

TEUBNER, Christian. *El gran libro de los alimentos del mundo*. León: Teubner: Everest, 2004. ISBN 84-241-8459-9.

LLONA LARRAURI, Jesús. *El libro de la salud y los alimentos*. Donostia: Tartalo, 2002. ISBN: 9788480918398.

MADRID VICENTE, Antonio. *Nuevo manual de industrias alimentarias*. 4ª ed, 3ª reimpr. Madrid: AMV, 2013. ISBN 978-84-96709-60-7.

MARCH, Lourdes. *Manual de los alimentos: una guía práctica para conocer, comprar, conservar y utilizar los alimentos*. Madrid: Alianza, 2000. ISBN 9788420644707.

SALVADOR BADUI DERGAL, ADDISON-WESLEY, 2011. LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS EN LA PRÁCTICA.

Editorial: ADDISON-WESLEY. ISBN: 9786073208437

SIMON, Joanna. *Conocer el vino*. Nueva edición revisada y ampliada. Barcelona: Blume, 2004. ISBN 84-8076-507-0.

SIMON, Joanna. *Conocer el vino*. Barcelona: Leopold Blume, 2000. ISBN 84-8076-089-3.

TEUBNER, Christian; RIZZI, Silvio; LENG, Tang Lee. *El gran libro de la pasta: pastas, albóndigas, croquetas*. 4ª ed. León: Teubner: Everest, 2006. ISBN 84-241-2189-9. EN BCC

TEUBNER, Christian; RIZZI, Silvio; LENG, Tang Lee. *El gran libro de la pasta: pastas, albóndigas, croquetas*. León: Teubner, 1996. ISBN 84-241-2189-9.

Varios autores. LA GRAN GUIA DE LA COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS. Editorial: RBA LIBROS. ISBN: 9788479010867

CALDUCH CARRETERO, Enrique. *Quesos de España*. [León]: Everest, 2012.

WERLE, Loukie; COX, Jill. *Ingredientes*. 3ª ed. Postdam: h.f. ullmann, 2011. ISBN 978-3-8331-5498-0.

Bibliografía complementaria

ALAVA MARQUINEZ, Joxe Iñaki. *Recetario para científicos e investigadores de la cocina*. [Albacete]: Qve, 2011. ISBN 84-15-12740-5.

BERASATEGUI, Martín; FAGOAGA, José Ignacio. *Calendario de nuestra cocina tradicional: hecha para las gentes de hoy*.

[Andoain]: Aurrera, 2001. ISBN 84-932288-0-X.
BERASATEGUI, Martín, [et al.]. *El mercado en el plato*. Lur, 1997. ISBN 9788470994128.
CAPEL, José Carlos. *El gran libro del aceite de oliva*. Spam, 2000. ISBN 9788493172008.
CAPO, Apolo. *Limón, ajo y cebolla: medicina natural*. LIBSA, 2000. ISBN 9788476302422.
TORRES, Laura. *Limón, ajo y cebolla: frutos del bosque, uva, manzana...* Barcelona: Océano, 2009. ISBN 84-7556-638-3
COFRADÍA AMIGOS DEL CHOCOLATE. *Chocolate: para disfrutar con los cinco sentidos*. Barakaldo: HEGAR, 2008. ISBN 84-935503-2-9.
CUNQUEIRO, Álvaro. *La cocina cristiana de Occidente*. 3ª ed. Barcelona: Tusquets, 1999.
DAVENAT, Bernard. *La tecnología de los helados y los sorbetes*. Barcelona: Montagud, 1994. ISBN: 978-84-7212-049-5.
El libro de oro de las carnes. Tomo 5. Madrid: Paraninfo, 1998. ISBN 9788489770317.
ETXANIZ, Txuno. *La cocina vasca de siempre*. Bilbao: Lur, 1999. ISBN 9788470994296.
FÁLDER RIVERO, Ángel. *Enciclopedia de los alimentos*. Madrid: Mercasa, 2007. ISBN 84-932741-4-3.
GARCÍA, Dani; HUIDOBRO, Fernando. *Dani García: cocina contradicción*. León: Everest, 2010. ISBN 978-84-441-2089-8.
GARCÍA RECONDO, Oraitz. *Gure jatetxeak = Nuestros restaurantes: nire aitaren bilduma gastronomikoa = la recopilación gastronómica de mi padre*. Donostia-San Sebastián: Oraitz García Recondo, 2012. ISBN 84-616-0068-1
GRAF KUJAWSKI, Olgierd E. J.; TEUBNER, Christian; MIESSMER, Andreas. *El gran libro de la cocina de la caza*. 4ª ed. León: Teubner: Everest, D.L. 2008. ISBN 978-84-241-2329-1.
GRÄFIN SCHONFELDT, Sybil; SCHOLTYSEK, Siegfried; TEUBNER, Christian. *El gran libro de la cocina de las aves*. 2ª ed. León: Everest, 2002. ISBN 84-241-2363-8. EN BCC
INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO; SANDOVAL, Mario. *El libro del huevo*. Madrid: Instituto de Estudios del Huevo, 2000. ISBN 84-607-1022-X.
INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO; SANDOVAL, Mario. *El gran libro del huevo*. Madrid: Everest, 2009.
LUJÁN, Néstor. *El ritual del aperitivo: avisillos, llamativos y tapas*. Barcelona: Folio, 1995. ISBN 9788475833378.
MILLER, Mark. *The great chile book*. Ten Speed Press, 1991. ISBN 9780898154283.
PARDOS, Arturo. *En busca del cocido de oro: contra la deconstrucción en la cocina*. Alegia: Hiria, 2000. ISBN 84-95421-45-3.
ROSEMBLUM, Mort. *La aceituna: vida y tradiciones de un noble fruto*. Barcelona: Tusquets, 1997. ISBN 84-8310-531-4.
SOTOMAYOR, Gabriel. *Elaboración de vinagres superiores: de todas clases de vinos, alcoholes, frutas, maderas, etc.: variedad de fórmulas*. 2ª ed. Barcelona: [s.n.], 1926 Imp. de la Casa de Caridad.
UÑA, José de; UBIETO, Emilio; AZAGRA, Sergio. *Trufas: guía y recetas*. León: Everest, 2008. ISBN 978-84-241-7425-5.
VÁZQUEZ MONTÁLBAN, Manuel. *La cocina de los finisterres: viaje por las cazuelas de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco*. Barcelona: Zeta, 2008. ISBN 9788498721089.
WITZIGMANN Eckart [et al.]. *La gran cocina de la carne*. 4ª ed. León: Everest, 2004. ISBN 84-241-2400-6.