

## Guía Docente de *Sistemas y procesos de producción en cocina (I)*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre</b>	<b>Sistemas y procesos de producción en cocina (I)</b>				
<b>Materia</b>	Sistemas de producción y elaboración culinaria				
<b>Código</b>	GGBB01				
<b>Titulación</b>	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
<b>Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
<b>Tipo</b>	Obligatoria				
<b>Año académico</b>	2017-2018	<b>Curso</b>	1 <sup>er</sup> curso	<b>Periodo lectivo</b>	1 <sup>er</sup> semestre
<b>Itinerario</b>	--				
<b>Idioma</b>	Castellano				
<b>ECTS</b>	6				
<b>Horario</b>	Consultar en Moodle.				
<b>Aula/Taller</b>	Consultar en Moodle.				

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesor</b>	BÁRCENA, Fernando
<b>Profesor</b>	FERNÁNDEZ DE RETANA, Ángel
<b>Profesor</b>	MOYA, Iñaki
<b>Profesor</b>	JIMÉNEZ, Eduardo

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. Presentación

La asignatura de sistemas y procesos I es la primera toma de contacto con la práctica real en los procesos de producción dentro de un espacio gastronómico real.

#### 3.2. Objetivos

1. Caracterizar los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
2. Determinar y secuenciar las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
3. Deducir las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas.
4. Conocer en profundidad la cocina regional, nacional e internacional.
5. Reconocer los orígenes de los diferentes platos tanto regionales, nacionales o internacionales, especialmente en cocina vasca.
6. Elaborar los platos más reconocidos tanto regional, nacional o internacional; especialmente en cocina vasca.
7. Conocer y evaluar las cualidades organolépticas de las materias primas.
8. Identificar distintas combinaciones de alimentos para la elaboración de un plato.
9. Tener en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
10. Reconocer la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
11. Determinar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
12. Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
13. Valorar, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
14. Conocer la evolución de la cocina a lo largo de los distintos periodos de la historia.

15. Identificar los movimientos gastronómicos que han provocado la evolución de la cocina en los últimos años.

### 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.02:** Identificar y valorar la aplicación de procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente con el fin de realizar una oferta gastronómica más completa y de calidad elevada.

**C.03:** Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.

**C.04:** Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.

**C.05:** Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.

**C.06:** Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.

**C.07:** Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.

**C.08:** Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.

**C.09:** Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

**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.

### 4.2. Competencias transversales

CT. 01: Planificación y organización

CT. 02: Iniciativa

CT. 03: Flexibilidad

CT. 04: Trabajo en equipo

CT. 05: Orientación al cliente

CT. 06: Aprender a aprender

CT. 07: Resolución de problemas

CT. 08: Comunicación eficiente

CT. 09: Uso de las TIC

## 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

Resultado de aprendizaje	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.		
<b>RA1.14</b>	Analizar los diferentes procesos de producción en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener,...	20	10	40	10	10	10	100%	0,45	0,45	0,6	1,5
<b>RA1.15</b>	Identificar y aplicar criterios de calidad en la elaboración y el servicio, así como de seguridad laboral y alimentaria tanto para sí mismo y el resto de trabajadores como para los clientes.	20	10	40	10	10	10	100%	0,45	0,45	0,6	1,5
<b>RA1.16</b>	Definir y analizar los diferentes procesos de producción en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener,...	20	10	40	10	10	10	100%	0,45	0,45	0,6	1,5
<b>RA1.17</b>	Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	20	10	40	10	10	10	100%	0,45	0,45	0,6	1,5

### Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen dentro de los apartados teóricos, tanto individuales como grupales.  
 En la parte práctica de la asignatura no se realizará recuperación al ser evaluación continua y el alumno será evaluado cada día por el profesor mediante feedback, si el alumno al finalizar el taller práctico no ha superado dicho taller se considerará no aprobado en la parte práctica.

## 6. CONTENIDOS

### 6.1. Contenidos

- Introducción al mundo culinario
- Características generales de funcionamiento de una cocina: estructura y funciones, áreas, circuitos y movilidad
- Cata y sentido del gusto I: sabores y su percepción
- Productos, manipulación y conservación I: origen, producción y tipología
- Procesos simples de elaboración culinaria I: preelaboración, elaboración, regeneración y conservación
- Maquinaria y utillaje tradicionales en cocina: Identificación, características y uso eficiente
- Limpieza y mantenimiento de instalaciones, maquinaria y utillaje
- Sistema de calidad sanitario APPCC I: Tareas preliminares para la elaboración de un plan APPCC.

## 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

COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA. *Diccionario enciclopedia de gastronomía vasca*. [Donostia-San Sebastián]: Cofradía Vasca de Gastronomía, 1992. ISBN Número.

*Curso de cultura gastronómica y ciencias de la alimentación 1: manual para estudiantes: nutrición y alimentación*. [Villafranca del Castillo]: Universidad Camilo José Cela, 2005. ISBN 84-95891-11-5.

*Curso de cultura gastronómica y ciencias de la alimentación 2: manual para estudiantes: cultura y gastronomía*. [Villafranca del Castillo]: Universidad Camilo José Cela, 2005. ISBN 84-95891-20-4.

*Curso de cultura gastronómica y ciencias de la alimentación 3: manual para estudiantes: las tecnologías alimentarias y la cocina: la creatividad*. [Villafranca del Castillo]: Universidad Camilo José Cela, 2006. ISBN 84-95891-17-4.

LAROUSSE. *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse, 2011. ISBN 978-84-8016-984-4.

MCGEE, Harold. *La buena cocina: cómo preparar los mejores platos y recetas*. Barcelona: Ramdon House Mondadori, 2010. ISBN 978-84-8306-931-8.

MCGEE, Harold. *La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. 5ª ed. Barberà del Vallès: Debate, 2007. ISBN 978-84-8306-744-4.

MCGEE, Harold. *On food and cooking: the science and lore of the kitchen*. New York, NY: Scribner, 2004. ISBN 978-0-684-800001-1.

UGALDE, Unai; LASA, Dani; ADURIZ, Andoni Luis. *Las primeras palabras de la cocina: pequeño glosario gastronómico*. Donostia: Ixo, 2009. ISBN 978-84-935310-4-1.

#### Taller de Preelaborados

ARMENDÁRIZ SANZ, José Luis. *Procesos de preelaboración y conservación en cocina*. Madrid: Paraninfo, 2013. ISBN 978-84-9732-437-3.

GIL MARTÍNEZ, Alfredo. *Preelaboración y conservación de alimentos*. 1ª reimp. Madrid: Akal, 2011. ISBN 978-84-460-3135-2.

#### Taller de cocina

ARMENDÁRIZ SANZ, José Luis. *Procesos de elaboración culinaria*. Madrid: Paraninfo, 2013. ISBN 978-84-9732-438-0.

ARMENDÁRIZ SANZ, José Luis. *Productos culinarios*. Madrid: Paraninfo, 2011. ISBN 978-84-9732-819-7.

#### Taller de Panadería

BERTINET, Richard. *Crujientes: panes a los que dar un buen bocado*. Barcelona: Blume, 2009. ISBN 978-84-8076-914-3.

BERTINET, Richard. *Panes: 5 tipos de masa para elaborar 50 tipos de pan*. Barcelona: Blume, 2007. ISBN 978-84-8076-

915-0.

LEPARD, Dan. *Hecho a mano*. 4ª ed. Barcelona: Leqtor Universal, 2010. ISBN 978-84-938081-0-5.

*Panes contemporáneos: un retrato de la panadería moderna*. Barcelona: Montagud, 2013. ISBN 978-84-7212-148-5.

REINHART, Peter. *El aprendizaje de panadero: el arte de elaborar un pan extraordinario*. Barcelona: RBA Libros, 2006. ISBN 84-7871-821-4.

#### Taller de Pastelería

ADRIÀ, Albert. *Natura: elBulli desserts*. [Roses]: elBullibooks, 2008. ISBN 978-84-9867-348-7.

BRAS, Michel. *Bras: petits festins et desserts*. Rodez Cedex: Rouergue, 2005. ISBN 978-2-84156-661-7.

DUCASSE, Alain. *Gran libro de cocina de Alain Ducasse: postres y pastelería*. Tres Cantos, Madrid: Akal, [2008]. ISBN 978-84-460-2328-9.

LAROUSSE. *Larousse de los postres*. 3ª ed. y 1ª reimp. Barcelona: Larousse, 2010. ISBN 978-84-8016-575-4.

ROUX, Michel. *Masas: saladas y dulces: técnicas culinarias y dulces*. 3ª ed. Barcelona: Elfos, 2012. ISBN 978-84-8423-297-1.

ROUX, Michel. *Postres*. Barcelona: Elfos, 2012. ISBN 978-84-8423-376-3.

#### BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

ABAD ALEGRÍA, Francisco. *Pimientos, guindillas y pimentón: una sinfonía en rojo*. Gijón: Trea, 2008. ISBN 84-9704-356-1.

ADRIÀ, Ferran. *Cómo funciona elBulli: las ideas, los métodos y la creatividad de Ferran Adrià*. London: Phaidon, 2010. ISBN 0-7148-5758-0.

ADRIÀ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *elBulli 1983-1993*. [Roses]: elBullibooks, 2004. ISBN 84-7871-239-9.

ADRIÀ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *elBulli 1994-1997*. [Roses]: elBullibooks, 2003. ISBN 84-7871-078-7.

ADRIÀ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *elBulli 1998-2002*. [Roses]: elBullibooks, 2002. ISBN 84-7901-682-5.

ADRIÀ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *elBulli 2003-2004*. [Roses]: elBullibooks, 2005. ISBN 84-7871-467-7.

ADRIÀ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *elBulli 2005-2011*. London: Phaidon, 2014. ISBN 9780714865485.

ADRIÀ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *elBulli2005*. [Roses]: elBullibooks, 2006. ISBN 84-7871-607-6.

*Apicius [Revista]: cuaderno de alta gastronomía*. Barcelona: Montagud, 2003- .

ARZAK, Juan Mari. *Arzak bocados*. 3ª ed. Bilbao: Baint, 2008. ISBN 84-96177-23-8.

ARZAK, Juan Mari. *Arzak errezetak*. Bilbao: Baint, 2005. ISBN 84-96177-15-7.

ARZAK, Juan Mari. *Arzak recetas*. 7ª ed. Bilbao: Baint, 2004. ISBN 84-96177-07-6.

BARRENA, Pepe. *La creatividad en la cocina vasca 1995-2005: los platos que han marcado una década prodigiosa*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2005. ISBN 84-8418-273-8.

BARRENA, Pepe. *La creatividad en la cocina vasca 2002*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2002. ISBN 84-8418-123-5.

BARRENA, Pepe. *La creatividad en la cocina vasca 2003: premios Pil-Pil VIII edición*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2003. ISBN 84-8418-169-3.

BARRENA, Pepe. *La creatividad en la cocina vasca 2004: premios Pil-Pil IX edición*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2004. ISBN 84-8418-234-7.

BARRENA, Pepe. *La creatividad en la cocina vasca: de la tradición a la modernidad*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2000. ISBN 84-8418-319-8.

BERASATEGUI, Martín; JORGE, David de; ADURIZ, Andoni Luis. *La joven cocina vasca*. Alegia: Oria, [1996]. ISBN 84-88947-73-9.

BERDONCES, Josep Lluís. *Especias y plantas aromáticas: el más sabroso aliado de la salud en tu cocina*. Barcelona: Océano, 2001. ISBN 84-7556-045-8.

BIASIO, Giovanni de. *¡Bacalao!*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2007. ISBN 978-84-8418-297-9.

BOTELLA, Tony. *Cocinar al vacío*. Madrid: Akal, 2010. ISBN 978-84-460-3106-2.

BRAS, Michel. *Bras: Laguiole, Aubrac, France*. Rodez Cedex: Rouergue, 2002. ISBN 978-2-8415-6528-3.

*Carnes: el gran libro de cocina ilustrado a todo color*. Madrid: Everest, D.L. 1989. ISBN 84-241-2383-2.

DACOSTA, Quique. *Arroces contemporáneos*. 3ª reimp. Barcelona: Montagud, 2008. ISBN 978-2-8415-6528-3.

DACOSTA, Quique. *Quique Dacosta: universos, cinco hitos, trascendencia histórica de Quique Dacosta = universi, cinque hits, trascendenza storica di Quique Dacosta*. Barcelona: Montagud, 2008. ISBN 978-84-7212-141-6.

DOMINÉ, André. *Culinaria Francia*. Potsdam. Alemania. Editorial h.f.ullmann 2011.

DURRUTI CUBRÍA, Manuel. *El pimiento: verdura y especia*. León: Everest, [2007]. ISBN 84-241-1465-5.

*El gran libro del arroz*. 3ª ed. León: Teubner, 2005. ISBN 84-241-2397-2.

*El libro del queso*. Madrid: Akal, 2010. ISBN 978-84-96669-59-8.

*Enciclopedia Salvat de la cocina*. Pamplona: Salvat, 1972. ISBN 84-7137-285-1.

GARCÍA, Dani. *Dani García: cocina contradicción*. León: Everest, 2010. ISBN 978-84-441-2089-8.

GIRARDET, Frédy. *La cocina de las emociones*. 2ª ed. León: Everest, 2005. ISBN 84-241-8467-X.

GRÜNER, Hermann; METZ, Reinhold; GIL MARTÍNEZ, Alfredo. *Procesos de cocina*. Madrid: Akal, 2008. ISBN 978-84-460-1562-8.

HIRASA, Kenji; TAKEMASA, Mitsuo. *Ciencia y tecnología de las especias*. Zaragoza: Acribia, 2002. ISBN 84-200-0984-9.

- LEVIN, Hans-Georg. *El gran libro de las verduras de todo el mundo*. 4ª ed. León: Teubner: Everest, D. L. 2005. ISBN 84-241-2328-X.
- LINCOLN, Cris. *No solo sal: un viaje al maravilloso mundo de las especias*. Barcelona: Salsa Books, 2010. ISBN 84-96599-54-X.
- MANS, Claudi. *Sferificaciones y macarrones: la ciencia en la cocina tradicional y moderna*. Barcelona: Ariel, 2010. ISBN 84-344-6916-2.
- MÁÑEZ, Carlota. *300 técnicas de la cocina vegetariana: más de 100 recetas, más de 1000 fotografías explicadas paso a paso*. Barcelona: Océano Ámbar, 2011. ISBN 978-84-7556-778-5.
- MARCH FERRER, Lourdes. *El libro de las conservas, chutneys, hierbas aromáticas y frutos silvestres*. Madrid: Alianza, 2010. ISBN 84-206-6287-9.
- MOSIMANN, Anton; HOFMANN, Holger. *El gran libro del marisco*. 4ª ed. León: Teubner: Everest, 2005. ISBN 84-241-2282-8.
- MOURET, Jean-Noël. *El mundo de los cuchillos*. Barcelona: Ultramar, 1997. ISBN 84-7386-888-9.
- MYHRVOLD, Nathan; YOUNG, Chris; BILET, Maxime. *Modernist cuisine: el arte y la ciencia de la cocina*. Köln: Taschen, 2011. ISBN 978-3-8365-3258-7.
- PUGA Y PARGA, Manuel María. *36 maneras de guisar bacalao*. [Gijón]: Trea, [2004]. ISBN 978-84-9704-130-0.
- ROBUCHON, Joël; WELLS, Patricia. *Le meilleur et le plus simple de Robuchon: 130 recettes présentées par Patricia Wells*. [S.l.]: Le Livre de Poche, [1999]. ISBN 9782253082002.
- ROCA, Joan. *La cocina al vacío*. Barcelona: Montagud, 2010. ISBN 978-84-7212-100-3.
- ROSAMEL, Chantal de. *El gran libro de las especias: orígenes, historia, características, propiedades*. Barcelona: De Vecchi, 2006.
- SÁNCHEZ ROMERA, Miguel. *La cocina de los sentidos*. Barcelona: Planeta, 2003. ISBN 84-08-04753-1.
- SANTAMARIA, Santi. *El gusto de la diversidad: el mundo culinario de Santi Santamaría*. León: Everest, 2001. ISBN 84-241-8416-5.
- SANTAMARIA, Santi. *El restaurante: Fabes, Santceloni*. León: Everest, 2004. ISBN 84-241-1730-1.
- SOLER, Juli. *Un día en elBulli*. [Roses]: elBullibooks, 2007. ISBN 84-7901-739-2.
- SUBIJANA, Pedro. *La cocina doméstica de Pedro Subijana*. [San Sebastián]: Ttartalo, 2003. ISBN 84-8091-897-7.
- TEUBNER, Christian. *El gran libro de la pasta: pastas, albóndigas, croquetas*. León: Teubner, 1996. ISBN 84-241-2319-0.
- TEUBNER, Christian. *El gran libro de los alimentos del mundo*. León: Teubner: Everest, D.L. 2004. ISBN 84-241-8459-9.
- TEUBNER, Christian. *El gran libro del pescado*. 7ª ed. León: Everest, 2008. ISBN 978-84-241-2281-2.
- TEUBNER, Christian. *La gran cocina de las hierbas aromáticas y el ajo*. 2ª ed. León: Everest, 2001. ISBN 84-241-2399-9.
- TEUBNER, Christian. *La gran cocina de los frutos exóticos*. León: Teubner: Everest, 2005. ISBN 84-241-2319-0.
- TEUBNER, Christian. *La gran cocina del pimiento: especia y verdura*. León: Teubner, Everest, 1997. ISBN 84-241-2398-0.
- WEBER-LAMBERDIÈRE, Manfred. *Ferran Adrià: el mago de elBulli*. Madrid: Santillana, 2010. ISBN 978-84-03-10100-5.
- WILSON, Anne. *Cocinar con hierbas aromáticas*. Madrid: H. Kliczkowski, 2004. ISBN 84-96304-38-8.