

## Guía docente

### Identificación de la asignatura

<b>Asignatura / Grupo</b>	29903 - Gestión de Cocina / 2
<b>Titulación</b>	Grado en Dirección Hotelera (Centro ads. Hotelería de las Islas Baleares) - Primer curso
<b>Créditos</b>	6
<b>Período de impartición</b>	Segundo semestre
<b>Idioma de impartición</b>	Castellano

### Profesores

#### Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Margalida Isabel Castells Valdivielso (Responsable) <a href="mailto:margalida.castells@uib.es">margalida.castells@uib.es</a>	10:00	11:00	Viernes	11/02/2018	24/06/2019	Departament de Cuina

### Contextualización

La asignatura *Gestión de cocina* -que se encuentra enmarcada en primer curso y dentro del módulo de Gestión Operativa del Hotel- tiene como objetivo general entender la organización y el funcionamiento de una cocina industrial, las materias primas y las técnicas culinarias básicas. Este objetivo general se concreta, a lo largo de la asignatura, en el aprendizaje de varios aspectos fundamentales para la correcta operativa del departamento de cocina de un establecimiento turístico, como:

- las herramientas de gestión y control de los costes e ingresos, desde la recepción de las materias primas hasta el pedido, y la documentación asociada como escandallos, fichas técnicas, inventario, etc.
- las competencias, habilidades y tareas que realizan los diversos perfiles laborales que integran el equipo de cocina
- la organización de los procesos de producción culinaria, para poder optimizar los recursos y distribuir las tareas de la forma más eficiente
- las diversas ofertas gastronómicas que puede acoger un establecimiento hotelero
- la maquinaria, los utensilios y herramientas necesarios para el diseño y funcionamiento de una cocina industrial
- las materias primas y sus necesidades de recepción, almacenamiento y control
- las técnicas culinarias y elaboraciones culinarias básicas que conforman la oferta gastronómica de un establecimiento hotelero
- la comunicación entre el departamento de cocina y otros departamentos del hotel.

## Guía docente

- los requisitos de seguridad y salud alimentaria, limpieza de instalaciones y equipos de cocina, y prevención de riesgos laborales.

La adquisición de estas competencias permitirá al alumnado afrontar mejor la asignatura de Dirección de Alimentos y Bebidas.

### Requisitos

No se requiere tener conocimientos previos en gestión de cocina pero se recomienda contar con conocimientos de ordenador a nivel de usuario y conocimientos previos sobre los alimentos y el funcionamiento de la maquinaria y los utensilios de cocina.

### Competencias

#### Específicas

- \* CE1: Conocer y saber aplicar los principios de dirección y gestión básicos en los diversos departamentos, actividades y áreas para la mejora continua de la empresa turística y hostelera. .
- \* CE5: Conocer y comprender los principios básicos de la nutrición humana y de sus repercusiones sobre la salud, así como su aplicación a la alimentación. .
- \* CE17: Conocer el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de cocina para la optimización de la gestión en el ámbito de las empresas de hotelería, alojamiento y restauración. .

#### Genéricas

- \* CG1: Dirigir, gestionar y organizar la actividad profesional en el ámbito de la dirección hotelera. CG3: Liderar y coordinar equipos de trabajo. .

#### Transversales

- \* CT1: Asumir las responsabilidades inherentes al cargo de dirección. CT2 : Desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo. .
- \* CT3 : Comprender que cualquier actividad profesional debe realizarse desde el respeto a los derechos fundamentales, la promoción de la igualdad entre mujeres y hombres, el principio de accesibilidad universal y diseño para todos y la protección medioambiental de acuerdo con los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos. CT4 : Trabajar en un contexto intercultural. .

#### Básicas

- \* Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el grado en la siguiente dirección: [http://estudis.uib.cat/es/grau/comp\\_basiques/](http://estudis.uib.cat/es/grau/comp_basiques/)

### Contenidos

Según el plan de estudios, la asignatura *Gestión de cocina* incluye seis descriptores: la administración y gestión del departamento de cocina; el equipo de cocina y sus funciones; el diseño de los equipamientos y las instalaciones culinarias; el reconocimiento y análisis de las materias primas utilizadas, así como

## Guía docente

las necesidades de recepción, conservación, tratamiento culinario y almacenamiento de elaboraciones; y finalmente dos bloques destinados al diseño de la oferta gastronómica y la organización de los procesos productivos de la cocina y el obrador de pastelería.

A partir de estos descriptores se desarrolla el programa de la asignatura, que se estructura en 9 temas:

TEMA 1. DEONTOLOGÍA DEL COCINERO Y PASTELERO

TEMA 2. FUNCIONES DE LA BRIGADA DE COCINA

TEMA 3. GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

TEMA 4. LOS ESTABLECIMIENTOS Y LAS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN

TEMA 5. OFERTA GASTRONÓMICA

TEMA 6. INSTALACIONES Y SISTEMAS DE RESTAURACIÓN

TEMA 7. LA BATERÍA DE COCINA

TEMA 8. MATERIAS PRIMAS

TEMA 9. TERMINOLOGÍA CULINARIA

### Contenidos temáticos

#### 1.- DEONTOLOGÍA DEL COCINERO Y PASTELERO

- 1.1.- Deontología profesional
- 1.2.- Higiene del manipulador
- 1.3.- Higiene de instalaciones y equipamientos
- 1.4.- Limpieza de herramientas
- 1.5.- Organización del puesto de trabajo
- 1.6.- Vocación y compañerismo
- 1.7.- Buena administración y sentido de la responsabilidad
- 1.8.- Creatividad culinaria

#### 2.- FUNCIONES DE LA BRIGADA DE COCINA

- 2.1.- Definición de Brigada de cocina
- 2.2.- Categorías profesionales
- 2.3.- Distribución del trabajo en la cocina: las partidas y sus funciones
- 2.4.- Relaciones interdepartamentales
- 2.5.- Profesionograma del cocinero
- 2.6.- Organización de la brigada

#### 3.- GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

- 3.1.- Gestión de cocina
- 3.2.- Los costes y sus clases
- 3.3.- Escandallos: tipos y elaboración
- 3.4.- Documentación interna y externa
- 3.5.- Tareas documentales

## Guía docente

- 3.6.- Relaciones interdepartamentales
- 4.- LOS ESTABLECIMIENTOS Y LAS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN
  - 4.1.- Restauración comercial clásica: restaurantes, bares y cafeterías
  - 4.2.- Gastrobares y restaurantes gastronómicos
  - 4.3.- Restauración moderna: fast food, take away, delivery food, restauración activa, drugstore, catering, vending y selfservice
  - 4.4.- Restauración colectiva: social y comercial
- 5.- OFERTA GASTRONÓMICA
  - 5.1.- Estudio de mercado
  - 5.2.- El menú
  - 5.3.- La carta
  - 5.4.- El buffet
  - 5.5.- El catering y banqueting
- 6.- INSTALACIONES Y SISTEMAS DE RESTAURACIÓN
  - 6.1.- Instalaciones y equipos de una cocina industrial
  - 6.2.- Generadores de calor
  - 6.3.- Generadores de frío
  - 6.4.- Pequeña maquinaria
- 7.- LA BATERÍA DE COCINA
  - 7.1.- Definición
  - 7.2.- Materiales
  - 7.3.- El gastro-norm
  - 7.4.- Material de preparación y conservación
  - 7.5.- Pequeño material y accesorios
- 8.- MATERIAS PRIMAS
  - 8.1.- Introducción: clasificación y requisitos
  - 8.2.- Las carnes
  - 8.3.- El huevo
  - 8.4.- Los peces
  - 8.5.- Los mariscos
  - 8.6.- Las verduras
  - 8.7.- Las frutas
  - 8.8.- Leche y derivados
  - 8.9.- Otras materias primas
  - 8.10.- El economato
- 9.- TERMINOLOGÍA CULINARIA



## Guía docente

### Metodología docente

La asignatura se divide en dos partes de idéntica duración (60 horas de dedicación): una parte teórica (que incluye explicaciones teóricas y algunas actividades prácticas) y una parte de laboratorio en las instalaciones de cocina (con actividades prácticas y algunas explicaciones y demostraciones), además de 30 horas de trabajo autónomo.

Actividades de trabajo presencial (4,8 créditos, 120 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Parte teórica	Grupo grande (G)	<p>La parte teórica (4 horas semanales distribuidas a lo largo de quince semanas) se desarrolla fundamentalmente mediante el método expositivo (presentación estructurada de contenidos de la asignatura a través de exposición oral) y el estudio de casos y se completa con actividades prácticas de dos tipos: la resolución de ejercicios y problemas, y la exposición oral de trabajos individuales o colaborativos en el aula.</p> <p>Se facilita a los alumnos todo el material escrito necesario para desarrollar la asignatura en soporte informático (recetas, fichas de escandallos, ejemplos de menús y cartas, etc.), así como el material en formato de papel que el profesorado crea necesario.</p> <p>Además se encuentran a disposición de la asignatura las aulas de la escuela, equipadas con proyector de dispositivos informáticos y pizarra.</p> <p>La asistencia a las clases teóricas de cocina no es obligatoria pero sí recomendable para alcanzar los objetivos de la asignatura.</p>	43
Clases prácticas	Clases prácticas	Grupo grande (G)	<p>Resolución de casos prácticos y ejemplos relacionados con los conceptos explicados en las clases teóricas.</p>	15
Clases de laboratorio	Clases de laboratorio	Grupo mediano (M)	<p>La parte práctica (4 horas semanales distribuidas a lo largo de quince semanas) se centra en el trabajo práctico en grupo y clases prácticas impartidas por el profesorado del departamento en las instalaciones de cocina.</p> <p>Estas horas prácticas se realizarán de forma equitativa y rotativa en las tres partidas de la cocina (cuarto frío, cocina caliente y pastelería), pasando sucesivamente los alumnos 15 horas en cada partida.</p> <p>Se facilitará al alumnado todo el material necesario, en formato papel o digital, así como las materias primas y utensilios necesarios para realizar las actividades prácticas de la asignatura.</p> <p>La asistencia a las prácticas de cocina es obligatoria y la participación activa altamente recomendable.</p>	60
Evaluación	Examen final	Grupo grande (G)	<p>Evaluación de los conocimientos adquiridos en las clases teóricas y prácticas.</p>	2

## Guía docente

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

### Actividades de trabajo no presencial (1,2 créditos, 30 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Memoria del trabajo autónomo	<p>El profesorado de laboratorio irá asignando tareas individuales para la consolidación y profundización de las cuestiones expuestas tanto en las clases teóricas como de laboratorio, y que en conjunto harán referencia a las diversas cuestiones relativas a la gestión de un departamento de cocina de un establecimiento turístico.</p> <p>Estas tareas realizadas de forma autónoma e individual por el alumnado a lo largo del cuatrimestre, serán entregadas antes del examen final (aunque algunas deberán exponerse en clase), agrupadas formando una memoria, y evaluadas en la parte teórica de la asignatura.</p>	15
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Estudio	Estudio por parte del alumno, ya sea individual o en grupo, de los contenidos desarrollados en la asignatura.	15

### Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

### Evaluación del aprendizaje del estudiante

#### Evaluación de la parte teórica (50% de la nota final):

- la valoración de la memoria del trabajo autónomo (10% de la nota final)
- prueba escrita final relativa a los contenidos de las clases teóricas y de las clases prácticas (40% de la nota final de la asignatura)
- la valoración de otras actividades que sean realizadas en las clases teórico-prácticas a lo largo del cuatrimestre (como exposición de trabajos y resolución de ejercicios) sólo tendrá un carácter positivo, para redondear la nota teórica final.

#### Evaluación de la parte de laboratorio (50% de la nota final):

El alumnado será valorado diariamente por el trabajo específico realizado, de forma individual o colectiva así como por su participación en la elaboración y / o montaje de un mínimo de dos servicios especiales (que pueden ser fuera del horario establecido y que forman parte de la evaluación final de la asignatura), en relación a 5 aspectos (conocimientos, ejercicio, organización, limpieza, actitud):

## Guía docente

- Conocimientos: aplicación de los aspectos expuestos en las clases teóricas y prácticas, en el área de la cocina donde el alumnado desarrolle la tarea
- Ejercicio: valoración de una actividad realizada en cada sesión, puntuable según la destreza demostrada en la consecución de las técnicas necesarias.
- Organización: ligada al desarrollo del ejercicio, en cuanto al grado de coordinación, planificación, gestión del tiempo, etc.
- Limpieza: higiene corporal, limpieza del uniforme y limpieza de los equipamientos, útiles y en general, del aula de cocina.
- Actitud: se exige el uniforme completo y correcto, actitud participativa, respeto hacia el profesorado y los compañeros, cuidado de las instalaciones y los equipamientos, y correcto tratamiento de las materias primas.

La asistencia a las clases de laboratorio de cocina es obligatoria y la participación y la interacción del alumnado es fundamental para la evaluación positiva. Dado el sistema de evaluación diaria, las ausencias se computarán con la nota cero (0). Esta No evaluación computará igualmente a la hora de hacer la media de la nota final, y la rebajará irremediamente y ostensiblemente. Asimismo se establece como porcentaje máximo de No asistencia a las clases de laboratorio el 20% del total de horas, y la superación de este porcentaje supone la no superación de la asignatura.

Por su naturaleza (evaluación continua), la nota de laboratorio no es recuperable. La nota mínima de la parte práctica (laboratorio), para poder hacer media con la parte teórica, es de 4.

### Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostradamente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

### Clases de laboratorio

Modalidad	Clases de laboratorio
Técnica	Pruebas de ejecución de tareas reales o simuladas ( <b>no recuperable</b> )
Descripción	La parte práctica (4 horas semanales distribuidas a lo largo de quince semanas) se centra en el trabajo práctico en grupo y clases prácticas impartidas por el profesorado del departamento en las instalaciones de cocina. Estas horas prácticas se realizarán de forma equitativa y rotativa en las tres partidas de la cocina (cuarto frío, cocina caliente y pastelería), pasando sucesivamente los alumnos 15 horas en cada partida. Se facilitará al alumnado todo el material necesario, en formato papel o digital, así como las materias primas y utensilios necesarios para realizar las actividades prácticas de la asignatura. La asistencia a las prácticas de cocina es obligatoria y la participación activa altamente recomendable.
Criterios de evaluación	Evaluación continua (Pruebas de ejecución de tareas reales o simuladas)
Porcentaje de la calificación final:	50% con calificación mínima 4

## Guía docente

### Examen final

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta larga, de desarrollo ( <b>recuperable</b> )
Descripción	Evaluación de los conocimientos adquiridos en las clases teóricas y prácticas.
Criterios de evaluación	Evaluación de los conocimientos adquiridos a final de curso.

Porcentaje de la calificación final: 40% con calificación mínima 5

### Memoria del trabajo autónomo

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Trabajos y proyectos ( <b>recuperable</b> )
Descripción	El profesorado de laboratorio irá asignando tareas individuales para la consolidación y profundización de las cuestiones expuestas tanto en las clases teóricas como de laboratorio, y que en conjunto harán referencia a las diversas cuestiones relativas a la gestión de un departamento de cocina de un establecimiento turístico. Estas tareas realizadas de forma autónoma e individual por el alumnado a lo largo del cuatrimestre, serán entregadas antes del examen final (aunque algunas deberán exponerse en clase), agrupadas formando una memoria, y evaluadas en la parte teórica de la asignatura.
Criterios de evaluación	Trabajo individual

Porcentaje de la calificación final: 10% con calificación mínima 5

### Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Además de la bibliografía recomendada, el profesorado irá facilitando documentación, lecturas e hipervínculos necesarios para profundizar con los contenidos de la asignatura.

#### Bibliografía básica

- Cocina para profesionales. Autor E.Loewer. Editorial Paraninfo. 1989.
- Tecnicas de pastelería, panaderaa y conservación de alimentós. Autor Carme Picas i Anna Vigata. Editorial Síntesis. 2004.
- Prelaboración y conservación de alimentos. Autor Nuria Pérez, Gustavo Mayor i Victor J. Navarro. Editorial Síntesis. 2008.
- Técnicas de cocina para profesionales. Autor Jose Luis Armendáriz Sanz. Editorial Paraninfo. 2006.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Autor Jose Luis Armendáriz sanz. Editorial Paraninfo. 2010.
- Técnicas culinarias. Autor Alfredo Gil Martínez. Editorial Akal. 2008.
- Prelaboración y conservación de alimentos. Autor Alfredo Gil Martínez. Editorial Akal. 2008.
- Pastelería, cocina guía pràctica. Autor Luis de Traba I Victor R. Garcia. Ediciones Norma, 1994.
- Panes. Autor Richard Bertinet. Editorial Blume. 2007.
- Pan, hecho en casa y con el sabor de siempre. Autor Xavier Barriga. Editorial Grijalbo. 2009.
- La pasión por los postres. Autor Michel Roux. Editorial Elfos. 1994.

#### Otros recursos

<http://www.apicius.com>  
<http://www.angelopo.it/public/index.asp?id>  
<http://www.es.zanussiprofessional.com/>







## Guía docente

<http://www.illesbalearsqualitat.es/>  
<http://www.afuegolento.com>  
<http://www.pasteleria.com>  
<http://www.panaderia.com>

