

## 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 <i>Responsable</i> <a href="mailto:margalida.castells@uib.es">margalida.castells@uib.es</a>	13:00	14:00	Martes	02/09/2019	13/02/2020	Despatx de professors, planta 0 (davora cuina)
	12:00	13:00	Martes	14/02/2020	30/06/2020	Despatx de professors, planta 0 (davora cuina)

### Contextualización

La asignatura *Gestión de Cocina* se encuentra enmarcada en primer curso y dentro del módulo de Gestión Operativa del Hotel y 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 eficientemente las tareas
- 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 recepcionamiento, almacenamiento y control
- las técnicas culinarias y elaboraciones culinarias básicas que conforman la oferta gastronómica de un establecimiento hotelero

## Guía docente

- la comunicación entre el departamento de cocina y otros departamentos del hotel.
- los requisitos de seguridad y salud alimentaria, limpieza de instalaciones y equipos de cocina, y prevención de riesgos laborales.

La adquisición de competencias en esta asignatura 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.

### 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 la memoria del Grado de Dirección Hotelera, la asignatura *Gestión de Cocina* incluye seis descriptores: introducción a la administración y gestión del departamento de cocina; gestión del equipo de cocina y la

## Guía docente

distribución de responsabilidades; diseño de equipos e instalaciones culinarias; análisis y conocimiento de las materias primas, diseño y organización de los procesos productivos, y finalmente sistemas productivos de cocina dulce y obrador.

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. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DE LA BRIGADA DE COCINA

TEMA 3. ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

TEMA 4. LOS ESTABLECIMIENTOS Y LAS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN

TEMA 5. OFERTA GASTRONÓMICA Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

TEMA 6. INSTALACIONES Y SISTEMAS DE RESTAURACIÓN

TEMA 7. LA BATERÍA DE COCINA

TEMA 8. ANÁLISIS Y CONOCIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

TEMA 9. TERMINOLOGÍA CULINARIA

### Contenidos temáticos

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

- 1.1.- Deontología profesional
- 1.2.- Higiene personal y uniformidad
- 1.3.- Higiene de instalaciones y equipamientos
- 1.4.- Limpieza de herramientas y utensilios
- 1.5.- Organización del puesto de trabajo
- 1.6.- Actitudes del profesional en cocina

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

- 2.1.- Definición de Brigada de cocina
- 2.2.- Categorías profesionales
- 2.3.- Organización y distribución: las partidas y sus funciones
- 2.4.- Relaciones interdepartamentales
- 2.5.- Profesionograma del cocinero

#### 3.- ADMINISTRACIÓN Y 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

#### 4.- LOS ESTABLECIMIENTOS Y LAS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN

- 4.1.- Restauración comercial clásica: restaurantes, bares y cafeterías
- 4.2.- Gastrobares y restaurantes gastronómicos

## Guía docente

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 Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

5.1.- Estudio de mercado

5.2.- El menú

5.3.- La carta

5.4.- El buffet

5.5.- El catering y banqueting

5.6.- Sistemas productivos en cocina y obrador de pastelería

### 6.- INSTALACIONES Y SISTEMAS DE RESTAURACIÓN

6.1.- Diseño de equipos e instalaciones 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.- Batería de cocción

7.5.- Batería de preparación y conservación

7.6.- Pequeño material y accesorios

### 8.- NAÁLISIS Y CONOCIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

8.1.- Requisitos de compra y conservación de materias primas

8.2.- Aprovisionamiento y gestión de hortalizas, verduras, frutas, hongos, germinados y algas

8.3.- Aprovisionamiento y gestión de carnes y derivados

8.4.- Aprovisionamiento y gestión de pescados, mariscos y derivados

8.5.- Aprovisionamiento y gestión de lácteos y huevos

8.6.- Otras materias primas

8.7.- El economato

### 9.- TERMINOLOGÍA CULINARIA

## Metodología docente

---

La asignatura se divide en dos partes de idéntica duración (60 horas de dedicación): una parte teórica (con explicaciones teóricas y algunas actividades prácticas) y una parte de laboratorio en las instalaciones de



## Guía docente

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 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>	40
Clases prácticas	Clases Prácticas	Grupo grande (G)	<p>Resolución de casos prácticos y ejemplos relacionados con los conceptos explicados en cada tema.</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
Tutorías ECTS	Tutoría	Grupo mediano (M)	<p>Se reservan unas horas dentro de la asignatura de tutoría para la atención individual y del grupo .</p>	3
Evaluación	Examen final	Grupo grande (G)	<p>Evaluación de los conocimientos adquiridos en las clases teóricas y prácticas.</p>	2

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.

## Guía docente

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

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Memoria del trabajo autónomo	El profesorado de la asignatura 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 agrupadas formando una memoria, y evaluadas en la parte práctica de la asignatura.	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):

- prueba escrita final (50% de la nota final de la asignatura)
- la valoración de otras actividades realizadas en el aula a lo largo del cuatrimestre (como pruebas parciales, exposición de trabajos y resolución de ejercicios) sólo tendrá un carácter positivo, para redondear la nota teórica final.

### Evaluación de la parte práctica (50%)

Comprende la valoración de la parte de laboratorio (40% de la nota final) y la memoria del trabajo autónomo (10% de la nota final).

- Laboratorio: el alumnado será evaluado diariamente por el trabajo específico realizado, de forma individual o colectiva así como por su participación en la elaboración y / o montaje de un servicio especial (que puede ser fuera del horario de laboratorio), en relación a 5 aspectos (conocimientos, ejercicio, organización, limpieza, actitud).

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.

## Guía docente

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.

- Memoria: recogerá las evidencias de las tareas de gestión culinaria desarrolladas en el laboratorio. Se valorará el grado de descripción de tareas desarrolladas, resolución de ejercicios y reflexión; la presentación correcta y completa de las tareas; y la inclusión de contenido gráfico, esquemas y tablas, fichas técnicas y escandallos, y referencias bibliográficas. La nota de la memoria es recuperable, y la nota mínima para hacer media es un 5.

### 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 demostrablemente 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:	40% con calificación mínima 4

### 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:	50% 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 la asignatura 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

## Guía docente

entregadas antes del examen final agrupadas formando una memoria, y evaluadas en la parte práctica 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 en los contenidos de la asignatura.

#### Bibliografía básica

- José Antonio Dorado (2004): Organización y control de empresas en hostelería y turismo. Editorial Síntesis
- Roberto González Castro (2014): Gestión de la producción en cocina. Editorial Paraninfo
- María del Rocío Muñoz Yules (2015): Administración y gestión comercial en restauración. Editorial Síntesis
- Nuria Pérez y Juan José Civera (2014): Gestión, organización y planificación de la producción culinaria. Editorial Síntesis
- David Rubert Boher (2017): La cuenta, por favor. La gestión de negocios de restauración. PlanetaGastro

#### Bibliografía complementaria

- Joxe Mari Aizega & Marta Fernández Guadaño (2017): Culinary Action! Casos reales de emprendedores gastronómicos. PlanetaGastro
- José Luis Armendáriz Sanz (2006): Técnicas de cocina para profesionales. Editorial Paraninfo.
- José Luis Armendáriz (2010): Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Paraninfo
- elBulliFoundation (2016): MIse en place: guía para gestionar tu restaurante. CaixaBank
- Leticia Hernandis (2011). Gestión administrativa y comercial en restauración: Editorial Síntesis.
- Pascual Laza Muñoz, José Miguel Lambies (2015): Ofertas gastronómicas. Editorial Síntesis
- Nuria Pérez, Gustavo Mayor, Víctor J. Navarro (2008): Praelaboración y conservación de alimentos. Editorial Síntesis.
- Nuria Pérez y Juan José Civera (2012): Gestión de la producción en cocina. Editorial Síntesis.
- Nuria Pérez y Juan José Civera (2012): Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
- Nuria Pérez y Juan José Civera (2014): Gestión y control del aprovisionamiento de materias primas. Editorial Síntesis
- Carme Picas i Anna Vigata (2004): Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos. Editorial Síntesis.
- Eloy Rodríguez: Gastronomía: Los 16 ingredientes imprescindibles para abrir, gestionar, promocionar un restaurante y triunfar en el competitivo mercado del siglo
- Erika Silva (2016): El Libro del Marketing Gastronómico
- Francisco Salas García (2015): Conservación y preelaboración de alimentos. Editorial Síntesis

#### Otros recursos

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







## Guía docente

<http://www.panaderia.com>  
<http://gastromarcaespana.es/es/>

