

29216 - Tecnología culinaria

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 29216 - Tecnología culinaria

Centro académico: 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Titulación: 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Créditos: 9.0

Curso: 3

Periodo de impartición: Anual

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia:

1. Información básica de la asignatura

El objetivo es que el estudiante adquiera un conocimiento aplicado sobre los procesos en cocina y comprenda y evalúe los cambios que sufren los alimentos durante aplicación de estos procesos. Se aborda tanto desde la cocina doméstica como desde la restauración comercial y de colectividades. De ese modo, podrá utilizar recursos culinarios individualizados y adecuarlos a la alimentación de individuos sanos y enfermos.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida al logro de: Objetivo 3 (Meta 3.4), Objetivo 10 (Meta 10.2) y Objetivo 12 (Metas 12.3 y 12.5)

2. Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados:

- 1) Conoce las técnicas culinarias, las instalaciones y los equipos empleados en cocina y en los servicios de alimentación.
- 2) Comprende los procesos aplicados en la cocina y los cambios que ejercen estos sobre las características nutricionales y organolépticas de los alimentos.
- 3) Aplica recursos de cocina para obtener platos adecuados a los requerimientos nutricionales en alimentación saludable, situaciones de dietoterapia y alimentación especial, preservando sus características organolépticas.

3. Programa de la asignatura

Módulo I: Introducción y aspectos básicos: Introducción a la Tecnología culinaria. Calidad en Restauración. Sistemas de producción en cocina. Instalaciones en restauración de colectividades.

Módulo II: Bases científicas y Tecnológicas de los procesos de cocina: Química de alimentos en la cocina. Procesos de transferencia de calor y masa en cocina. Sistemas dispersos: Geles, espumas, emulsiones y masas. Tipos de cocción (medio húmedo, medio graso, secas, mixtas, vacío y microondas). Nuevas herramientas. Cocina y nutrientes.

Módulo III: Cocina aplicada a dietoterapia: cocina con reducción de azúcar, grasas y sal. Disfagias y textura modificada. Cocina y cáncer. Cocina ERCA. Cocina PKU. Otras patologías.

4. Actividades académicas

Clases teóricas participativas (45 horas presenciales). Se exponen los contenidos teóricos básicos de la asignatura.

Clases prácticas en aula (17 horas presenciales). Tendrán lugar en el aula asignada. El alumnado, trabajando en grupo o individualmente, resolverá cuestiones relacionadas con el programa de la asignatura

Clases prácticas en laboratorio (28 horas presenciales). Tendrán lugar en cocinas o laboratorio. Actividades de carácter prácticas destinadas a comprender los procesos de cocina sus efectos sobre los alimentos.

Realización de un trabajo práctico tutelado (35 horas de carácter no presencial).

Estudio y trabajo personal (95 horas no presenciales)

Pruebas de evaluación (5 horas presenciales)

5. Sistema de evaluación

A) Sistema de evaluación continua. 3 ítems a evaluar:

- 1) Controles escritos. 2 pruebas consistentes en preguntas de respuesta abierta y desarrollo, sobre teoría y prácticas. 60% de la calificación final. *Nota mínima 5 sobre 10 para cada control*.
- 2) Entrega de portafolio compuesto por diversas actividades. 20% de la calificación. *Nota mínima 5 sobre 10*.

3) Trabajo práctico tutelado. 20% de la calificación final. *Nota mínima 5 sobre 10*.

Además, debe asistir a **2/3** de las prácticas y presentar **todas** las tareas del portafolio. Quedará excluido del sistema quien cometa plagio.

B) Prueba global. Para aquellos estudiantes que descarten la continua o no hayan superado alguno de los ítems de la evaluación continua.

3 ítems a evaluar:

- *Examen teórico*: prueba escrita sobre los contenidos teóricos de la asignatura consistente en preguntas cortas de respuesta abierta y de desarrollo. 70% de la calificación final. Nota mínima 5 sobre 10.

- *Examen práctico*: prueba escrita sobre prácticas consistente en preguntas Verdadero/Falso y supuestos prácticos. 15% de la calificación final. Nota mínima 5 sobre 10.

- *Entrega de un trabajo escrito original e individual*. 15% de la calificación final. Nota mínima 5 sobre 10.

C) Evaluación mediante contrato de aprendizaje

Excepcionalmente se podrá seguir una evaluación mediante un **contrato de aprendizaje**. Será *personalizado* y *se concretará por escrito*. Su incumplimiento implicará la salida de este sistema de evaluación.