GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **TECNOLOGÍA CULINARIA**
Código: 102258
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 4
Denominación del módulo al que pertenece: OPTATIVIDAD / RECONOCIMIENTO
Materia: OPTATIVIDAD
Carácter: OPTATIVA
Créditos ECTS: 3.0
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Plataforma virtual: http://moodle.uco.es

Duración:
Horas de trabajo presencial: 30
Horas de trabajo no presencial: 45

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: GOMEZ DIAZ, RAFAEL (Coordinador)
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales. Edificio Darwin. Primera planta.
E-Mail: bt1godir@uco.es Teléfono: 957212014

Nombre: SÁNCHEZ GIRALDO, MAITE
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales. Edificio Darwin. Primera planta.
E-Mail: t32sagim@uco.es Teléfono: 957212000

Nombre: VIOQUE AMOR, MONTSERRAT
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales. Edificio Darwin. Primera planta.
E-Mail: bt1viamm@uco.es Teléfono: 957218081

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Se recomiendan conocimientos previos de Fundamentos de Tecnología de los Alimentos.

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CE11	Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.
CE2	Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad.
CE5	Conocer los proConocer los procesos de conservación de los alimentos e identificar las modificaciones que estos implican sobre las características de los alimentos.
CT3	Capacidad de trabajar en equipo.
CT4	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.

OBJETIVOS

En esta asignatura se abordará el estudio de las diferentes técnicas culinarias que se aplican a los alimentos y su efecto en las propiedades de los mismos así como la importancia de su correcta realización para garantizar productos seguros y de calidad.
Para ello se pretende:
1) Estudiar los procesos culinarios básicos a partir de las características específicas de los alimentos que dan lugar a la producción de los alimentos cocinados.
2) Conocer los efectos positivos y negativos de los procesos culinarios sobre los componentes químicos presentes en los ingredientes que se emplean en la elaboración de los platos cocinados y las consecuencias sobre las características físicas, nutricionales y organolépticas de los alimentos producidos.
3) Conocer la distribución, organización y funcionamiento práctico de los espacios culinarios.
4) Adquirir conocimientos básicos sobre la cocina española y la cocina internacional.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

BLOQUE I. INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA CULINARIA
Tema 1.- Concepto y objetivos de la tecnología culinaria. Cocina de hogar y cocina industrial. Restauración: objetivos y fuentes de alimentos. Sistemas de restauración colectiva.
Tema 2.- La restauración actual: fuentes de alimentos. Objetivos de la restauración actual: los menús.Desarrollo histórico de los hábitos alimenticios. Las fuentes de alimentos en la restauración de hoy día.
Tema 3.- El espacio culinario. Desarrollo histórico de la cocina como espacio. Características y normas deinstalación del espacio culinario profesional.
BLOQUE II. OPERACIONES Y PROCESOS EN TECNOLOGÍA CULINARIA
Tema 4.- Conservación de materias primas alimenticias. Aplicación de bajas y altas temperaturas. Aplicación de sustancias químicas. Otras tecnologías.
Tema 5.- Operaciones culinarias a temperatura ambiente. Selección, limpieza, división. Unión de ingredientes.
Tema 6.- Procesos culinarios con aplicación de calor. Procesos de cocción: Concepto, cambios físicos de los alimentos por los procesos de cocción.
Tema 7.- Tipos de cocción. Cocciones en medio no líquido. Cocciones en medio graso, Cocciones en medio acuoso. Cocciones mixtas. Cocciones especiales. Modificaciones en los alimentos. Aplicaciones culinarias.
Tema 8.- Restauración diferida: sistemas y aplicaciones. Conservación, acondicionamiento y servicio.

2. Contenidos prácticos

Práctica 1.- El objetivo es aprender la preparación culinaria de los alimentos, desde la recepción del producto hasta su presentación final en el plato, conociendo los puntos clave de una correcta manipulación.- Practica culinaria mediante sistemas de cocción tradicionales.

GUÍA DOCENTE

Práctica 2.- Visita a industria de restauración colectiva/catering o empleo de nuevos aditivos en alta cocina (según disponibilidad de estudiantes).

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Los materiales de trabajo se encontrarán alojados en la plataforma Moodle

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

A los alumnos a tiempo parcial se les facilitará el seguimiento de las actividades programadas, en la medida de lo posible y siempre que sea compatible su disponiblidad en el tiempo. En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	3	-	3
Laboratorio	-	5	5
Lección magistral	14	-	14
Seminario	-	8	8
Total horas:	***17***	***13***	***30***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	5
Consultas bibliográficas	5
Estudio	35
Total horas:	***45***

GUÍA DOCENTE

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación
Manual de la asignatura
Presentaciones PowerPoint

Aclaraciones

En la plataforma Moodle se habilitarán espacios específicos para alojamiento del material empleado en la asignatura. Cada grupo deberá subir el resultado a la plataforma para su calificación, de acuerdo a las instrucciones que recibirá.

EVALUACIÓN

Competencias	Exposición oral	Exámenes	Informes/memorias de prácticas
CE11	X	X	
CE2		X	
CE5		X	
CT3	X		X
CT4			X
Total (100%)	***10%***	***60%***	***30%***
Nota mínima (*)	***4***	***5***	***4***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

GUÍA DOCENTE

Método de valoración de la asistencia:

Para los estudiantes que hayan superado el 80% de asistencia a todas las actividades de la asignatura se incrementará la nota final en un 10%.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

En el apartado de informes/memorias de prácticas se evaluarán las actividades prácticas correspondientes a la práctica realizadas en laboratorio y/o Planta Piloto o visita a industria de restauración.
En la exposición oral se incluyen los concocimientos básicos de la cocina nacional e internacional.
con excepción del examen, todas las calificaciones de los restantes métodos de evaluación tendrán validez durante el curso académico inmediatemente posterior al 2023-2024, incluyendo la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios del año en curso.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

A los alumnos a tiempo parcial se le adaptarán las actividades teniendo en cuenta su disponibilidad de tiempo, siempre que se pueda compatibilizar con la programación de actividades y la disponibilidad de espacios.
En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Con excepción del examen, todas las calificaciones de los restantes métodos de evaluación tendrán validez para la la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios del año en curso.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Según el Reglamento de Régimen Académico, con una calificación igual osuperior a 9, podrá otorgarse a los que obtengan las calificaciones más elevadas en todos los instrumentos de evaluación. En caso de empate serealizará una prueba escrita.

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Barham, P (2003). La Cocina y la Ciencia. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España. Bello Gutiérrez, J. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Editorial Díaz de Santos, S.A. Madrid. España.
Coenders, A. (2004).Química culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.
Coultate, T., Davies, J. (1997). Alimentos. Lo que conviene saber para una alimentación correcta. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.
Felipe, C., Felipe, J. (2004). Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Editorial International Thomson Editores Spain. Paraninfo S.A. Madrid. España.
González, I., Mataix, J. (2008). Alimentación y dieta mediterránea. Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea. Edit. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. Hartings, M. (2020). La química en tu cocina. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España. McGee, H. (2017). La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Debate. Penguin Ramdom House Grupo Editorial. Montes, E., Lloret, I., López M.A. (2006). Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración.Editorial Díaz de Santos, S.A. Madrid. España.
This, H. (2004). Los secretos de los pucheros. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España. This, H. (2005). Tratado elemental de cocina. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España. This, H. (2013). De la

GUÍA DOCENTE

ciencia a los fogones. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.

This, H., Gagnaire, P. (2009). La cocina es amor, arte, técnica. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.

2. Bibliografía complementaria

Páginas Web actuales y blogs de gastronomía.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
Fecha de entrega de trabajos
Realización de actividades

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Laboratorio	Lección magistral	Seminario
1ª Quincena	0,0	0,0	2,0	0,0
2ª Quincena	0,0	0,0	2,0	0,0
3ª Quincena	0,0	0,0	2,0	0,0
4ª Quincena	0,0	0,0	2,0	4,0
5ª Quincena	0,0	5,0	2,0	0,0
6ª Quincena	0,0	0,0	2,0	0,0
7ª Quincena	3,0	0,0	2,0	4,0
Total horas:	***3,0***	***5,0***	***14,0***	***8,0***

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.