GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **TECNOLOGÍA GASTRONÓMICA I**
Código: 102295
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 4
Materia:
Carácter: OPTATIVA
Duración:
Créditos ECTS: 3.0
Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 45
Plataforma virtual: http://moodle.uco.es/

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: VIOQUE AMOR, MONTSERRAT (Coordinador)
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Dpto Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Edificio Darwin. 1ª planta
E-Mail: bt1viamm@uco.es Teléfono: 957-218081

Nombre: SÁNCHEZ GIRALDO, MAITE
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Dpto Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Edificio Darwin. 1ª planta
E-Mail: t32sagim@uco.es Teléfono: 957212000

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

CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su área de estudio.
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CU3	Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.
CG3	Capacidad de trabajar en equipo.
CG4	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
CG11	Capacidad de organización y planificación.
CE11	Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.
CO1	Conocer requisitos de las instalaciones de producción y conservación culinaria, los equipos y utensilios, su funcionamiento y condiciones óptimas de mantenimiento, la relación entre espacios y en especial su relación con los circuitos higiénicos-sanitarios de aplicación para la producción culinaria.

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta asignatura es dar a conocer los fundamentos teóricos-prácticos de los diferentes procesos/técnicas culinarios/as básicas que se aplican a los alimentos y su efecto en las propiedades de los mismos, así como su optimización para garantizar la obtención de productos seguros y de calidad. Para ello, se deben:

- Estudiar los procesos culinarios básicos.
- Conocer las principales transformaciones que sufren los distintos componentes de los alimentos, y que determinan sus modificaciones fisicoquímicas, bioquímicas, nutricionales, y organolépticas, con la aplicación de las diferentes técnicas culinarias.
- Conocer la distribución, organización y funcionamiento práctico de los espacios culinarios.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

- Introducción a la Tecnología gastronómica; Concepto y objetivos de la Tecnología aplicada a la gastronomía. Restauración: objetivos. Fuentes de alimentos.
- El espacio culinario: desarrollo histórico. Características y normas.
- Operaciones y procesos básicos aplicados en gastronomía. Conservación de materias primas. Operaciones a temperatura ambiente. Operacionescon aplicación de calor: tipos, modificaciones en los alimentos y su aplicación gastronómica.
- Restauración diferida.

2. Contenidos prácticos

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 mediante:

- Realización de preparaciones culinarias básicas/ Sistemas de cocción tradicionales.
- Visita a industria de restauración colectiva/catering.

GUÍA DOCENTE

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Fin de la pobreza
Salud y bienestar
Energía asequible y no contaminante
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 disponibilidad en el tiempo. Para los alumnos discapacitados se estará a lo dispuesto por Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de evaluación	2	2
Lección magistral	16	16
Taller	6	6
Trabajos en grupo (cooperativo)	6	6
Total horas:	***30***	***30***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	10
Estudio	35
Total horas:	***45***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Manual de la asignatura - *http://moodle.uco.es/*
Presentaciones PowerPoint - *http://moodle.uco.es/*
Referencias Bibliográficas - *http://moodle.uco.es/*

Aclaraciones

En la plataforma Moodle se habilitarán espacios específicos para alojar el material empleado en la asignatura. Se

GUÍA DOCENTE

pondrá a disposición todo el material complementario que se considere que el alumno pueda requerir.

EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB2	X	X	X
CB5	X	X	
CE11	X	X	
CG11	X		X
CG3		X	
CG4		X	
CO1	X		
CU3			X
Total (100%)	***50%***	***20%***	***30%***
Nota mínima (*)	***5***	***5***	***5***

(*)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.

Método de valoración de la asistencia:

Se sumará un punto a la calificación final si se asiste al 80 % de las actividades presenciales.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

En el apartado de informe/memoria de prácticas se evaluarán las actividades prácticas correspondientes a las prácticas culinarias (talleres). Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de las prácticas que se desarrollen durante el curso, de la complejidad de los mismas, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo.

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

A los alumnos a tiempo parcial se les facilitará el seguimiento de las actividades programadas, en la medida de la disponibilidad de tiempo y espacio. Igualmente para los alumnos con discapacidad y necesidades educativas especiales se estará a lo dispuesto por Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba.

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

La evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios se realizaran de acuerdo a la normativa vigente de la Universidad de Córdoba. Las pruebas de evaluación se realizarán en las fechas indicadas al efecto por el centro.

GUÍA DOCENTE

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

- Bello Gutiérrez, J. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. 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. Acribia, S.A. Zaragoza. España.
- Coultate, T., Davies, J. (1997). Alimentos. Lo que conviene saber para una alimentación correcta. 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. Consejería deAgricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
- Montes, E., Lloret, I., López M.A. (2006). Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración.Díaz de Santos, S.A. Madrid. España.
- Ordovás, J.M. (2013). La nueva ciencia del bienestar. Nutrigenómica. Planeta (Crítica), S.A. Barcelona. España.
- This H. (2004). Los secretos de los pucheros. Acribia, S.A. Zaragoza. España

2. Bibliografía complementaria

Se indicará en su momento en función de las oportunidades, o necesidades de complementar la bibliografía principal que puedan tener los alumnos en general, o algunos alumnos específicamente.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

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

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Lección magistral	Taller	Trabajos en grupo (cooperativo)
1ª Quincena	0,0	3,0	0,0	2,0
2ª Quincena	0,0	4,0	0,0	0,0
3ª Quincena	0,0	3,0	0,0	2,0
4ª Quincena	0,0	3,0	3,0	0,0
5ª Quincena	0,0	3,0	3,0	2,0
8ª Quincena	2,0	0,0	0,0	0,0

GUÍA DOCENTE

Periodo	Actividades de evaluación	Lección magistral	Taller	Trabajos en grupo (cooperativo)
Total horas:	***2,0***	***16,0***	***6,0***	***6,0***

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.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO A

El escenario A, se corresponde con una menor actividad académica presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que limite el aforo permitido en las aulas.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario A

Se adoptará un sistema multimodal o híbrido de enseñanza que combine, en todo lo posible, las clases presenciales en aula y las clases presenciales por videoconferencia (sesiones síncronas) que se impartirán en el horario aprobado por el Centro. La distribución temporal de las actividades que se llevarán a cabo de forma presencial en aula y presencial por videoconferencia estará determinado por el Centro en función del aforo permitido en los espacios docentes y las medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que estén vigentes en cada momento.

Los materiales de trabajo se encontrarán alojados en la plataforma Moodle.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB2	X	X	X
CB5	X	X	
CE11	X	X	
CG11	X		X
CG3		X	
CG4		X	
CO1	X	X	
CU3			X
Total (100%)	***50%***	***20%***	***30%***
Nota mínima (*)	***4***	***4***	***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.

Método de valoración de la asistencia (Escenario A):

Se sumará un punto a la calificación final si se asiste al 80 % de las actividades presenciales.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario A):

En el apartado de informe/memoria de prácticas se evaluarán las actividades prácticas correspondientes a las prácticas culinarias (talleres). Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de las prácticas que se desarrollen durante el curso, de la complejidad de los mismas, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario A):

A los alumnos a tiempo parcial se les facilitará el seguimiento de las actividades programadas, en la medida de la disponibilidad de tiempo y espacio. Igualmente para los alumnos con discapacidad y necesidades educativas especiales se estará a lo dispuesto por Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO B

El escenario B, contempla la suspensión de la actividad presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias.

GUÍA DOCENTE

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario B

La actividad docente presencial se llevará a cabo por videoconferencia (sesiones síncronas) en el horario aprobado por el Centro. Se propondrán actividades alternativas para los grupos reducidos que garanticen la adquisición de las competencias de esa asignatura.

Los materiales de trabajo se encontrarán alojados en la plataforma Moodle.

EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB2	X	X	X
CB5	X	X	
CE11	X	X	
CG11	X		X
CG3		X	
CG4		X	
CO1	X	X	
CU3			X
Total (100%)	***50%***	***20%***	***30%***
Nota mínima (*)	***4***	***4***	***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.

Herramientas Moodle	Case study/clinical case discussion/scientific work discussion	Exams	Placement reports
Chat	X		
Participation	X		X
Questionnaire	X	X	X
Task	X		X
Videoconference	X		X

Valora la asistencia en la calificación final (Escenario B):

No

GUÍA DOCENTE

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario B):

En el apartado de informe/memoria de prácticas se evaluarán las actividades prácticas correspondientes a las prácticas culinarias (talleres). Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de las prácticas que se desarrollen durante el curso, de la complejidad de los mismas, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario B):

A los alumnos a tiempo parcial se les facilitará el seguimiento de las actividades programadas, en la medida de la disponibilidad de tiempo y espacio. Igualmente para los alumnos con discapacidad y necesidades educativas especiales se estará a lo dispuesto por Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba.