GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **TECNOLOGÍA GASTRONÓMICA II**
Código: 102296
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: 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. C-1. 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. C-1. Primera 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.
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.
CG5	Capacidad de tomar decisiones.
CE11	Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.
CO2	Dominar la metodología para el diseño de nuevos productos alimentarios y aplicar procesos complejos de elaboración culinaria de la gastronomía tradicional española e internacional.
CO3	Aplicar diferentes técnicas culinarias de alto grado de especialización con la inclusión de nuevas tecnologías adaptadas a los distintos grupos de alimentos.

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta asignatura es dar a conocer los fundamentos teóricos-prácticos de las técnicas culinarias avanzadas de la alta cocina actual, aplicando diferentes tecnologías innovadoras a grupos de alimentos para estudiar el efecto que dichos procesos ejercen sobre la microestructura, sabor y textura de los alimentos.
Para ello, se deben:
- Estudiar los procesos culinarios innovadores.
- Conocer las principales transformaciones que sufren los distintos componentes de los alimentos, y que determinan sus modificacionesfisicoquímicas, y organolépticas, con la aplicación de las diferentes técnicas culinarias de vanguardia.
- Aplicar las diferentes técnicas innovadoras propias de la alta cocina.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

- Técnicas culinarias avanzadas: nueva cocina, gastronomía molecular, cocina tecno-emocional.
- Cocción al vacío, impregnación al vacío, criococina, cocina de los aromas y ultrafiltración.
- Aditivos alimentarios en alta restauración: agar-agar, lecitina, metilcelulosa, goma xantana, maltodextrinas, transglutaminasa y otras enzimas. Modificaciones de la microestructura, sabor y textura de los alimentos.

2. Contenidos prácticos

- Talleres sobre elaboración de preparaciones culinarias mediante técnicas innovadoras.
- Preparaciones culinarias avanzadas.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
www.uco.es
facebook.com/universidadcordoba
@univcordoba
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
uco.es/grados

GUÍA DOCENTE

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 laUniversidad de Córdoba.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de evaluación	2	2
Lección magistral	10	10
Taller	18	18
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
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas

Aclaraciones

Los materiales de trabajo se encontrarán alojados en la plataforma Moodle

EVALUACIÓN

GUÍA DOCENTE

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB2	X	X	
CE11	X		X
CG3		X	
CG4		X	X
CG5	X	X	X
CO2	X		X
CO3	X		X
CU3		X	
Total (100%)	***50%***	***25%***	***25%***
Nota mínima (*)	***5***	***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:

Se sumará 1 punto a la nota final si se cuebre el 80 % o más de las activiades presenciales.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

En el apartado de informe/memorias de práctias se evaluarán las actividades prácticas correspondientes a los talleres culinarios.

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

Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de las prácticas que se desarrollen durante el curso, de la complejidad delos mismas, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo.

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

Se estará a los dispuesto en la normativa de la universidad y a las instrucciones del centro.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

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. (2002). La cocina y la ciencia. Acribia, S.A.
- Chartier, F. (2011). Taste buds and molecules. McClelland and Stewart, ed.
- Claudi, M. (2014). Sferificaciones y macarrones: la ciencia de la cocina tradicional y moderna. Ariel ed.

GUÍA DOCENTE

Barcelona. España.
- Koppmann, M. (2017). Manual de gastronomía molecular. Siglo veintiuno, editores.
- Mans, C. (2014). Sferificaciones y macarrones. La ciencia en la cocina tradicional y moderna. Ariel, S.A.
- McGee, H. (2015). La cocina y los alimentos. Debate, S.A.
- Pérez, N., Civera, J.J. (2014). Gestión, organización y planificación de la producción culinaria. Síntesis, S.A.
- Roca, J. (2016). Anarkia. Montagudeditores, S.A.
- This, H. (2008). Molecular gastronomy. Exploring the Science of Flavor. Columbia University Press.
- This, H. (2013). De la ciencia a los fogones. Acribia, S.A.
- Varios autores (2010). Cocinar ciencia. Materia condensada. Actar, S.A.
- Varios autores (2014). La cocina al vacío. Sous-vide cuisine. Montagudeditores, S.A.
- Wright, J., Treuille, E. (2016). Guía completa de las técnicas culinarias. Blume, S.A.

2. Bibliografía complementaria

Se indicará en su momento en función de las oportunidades, o necesidades de complementar la bibliografía principal que puedan tener losalumnos 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
1ª Quincena	0,0	2,0	0,0
2ª Quincena	0,0	2,0	0,0
3ª Quincena	0,0	2,0	0,0
4ª Quincena	0,0	2,0	0,0
5ª Quincena	0,0	2,0	3,0
6ª Quincena	0,0	0,0	5,0
7ª Quincena	0,0	0,0	5,0
8ª Quincena	2,0	0,0	5,0
Total horas:	***2,0***	***10,0***	***18,0***

GUÍA DOCENTE

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.

EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB2	X	X	
CE11	X		X
CG3		X	
CG4		X	X
CG5	X	X	X
CO2	X		X
CO3	X		X
CU3		X	
Total (100%)	***50%***	***25%***	***25%***
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 1 punto a la nota final si se cuebre el 80 % o más de las activiades presenciales.

GUÍA DOCENTE

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

En el apartado de informe/memorias de práctias se evaluarán las actividades prácticas correspondientes a los talleres culinarios.

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

Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de las prácticas que se desarrollen durante el curso, de la complejidad delos mismas, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO B

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

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.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB2	X		X
CE11		X	
CG3		X	
CG4		X	X
CG5	X		X
CO2	X		X
CO3	X		X
CU3		X	
Total (100%)	***50%***	***25%***	***25%***
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
Task	X		X
Videoconference	X		

Método de valoración de la asistencia (Escenario B):

Se sumará 1 punto a la nota final si se cuebre el 80 % o más de las activiades presenciales.

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

En el apartado de informe/memorias de práctias se evaluarán las actividades prácticas correspondientes a los talleres culinarios.

GUÍA DOCENTE

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

Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de las prácticas que se desarrollen durante el curso, de la complejidad delos mismas, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo.