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. 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

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.
- Modificaciones de la microestructura: sabor, olor y otras alteraciones de los alimentos.
- Aditivos, texturantes y gelificantes alimentarios en alta restauración.
- Cocina al vacío (Sous-vide) e impregnación a vacío.
- Criococina.
- Esferificaciones, espumas, emulsiones e impresión 3D.

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

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. 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	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 cubre el 80 % o más de las activiades presenciales.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

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

Con excepción del examen, todas las calificaciones de los restantes métodos de evaluación tendrán validez durante el curso académico, incluyendo las convocatorias 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 las convocatorias extraordinaria y extraordinaria de fin de estudios del año en curso.

GUÍA DOCENTE

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. 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	3,0
4ª Quincena	0,0	2,0	2,0
5ª Quincena	0,0	2,0	3,0
6ª Quincena	0,0	0,0	5,0

GUÍA DOCENTE

Periodo	Actividades de evaluación	Lección magistral	Taller
7ª Quincena	2,0	0,0	5,0
Total horas:	***2,0***	***10,0***	***18,0***

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.