

## 1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Tecnología Culinaria y Cocina
Titulación	Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	4º
ECTS	3
Carácter	Obligatoria
Idioma	Castellano
Modalidad	Presencial
Semestre	7
Curso académico	2024-2025
Docente coordinador	Dra. Sara Sanz Rojo
Docente	Dra. Sara Sanz Rojo

## 2. PRESENTACIÓN

La asignatura **TECNOLOGÍA CULINARIA Y COCINA**, forma parte del módulo 2 (Ciencias de los Alimentos), consta de 3 ECTS y es de carácter obligatorio e impartida en el primer semestre del cuarto curso del grado en Nutrición Humana y Dietética.

La tecnología culinaria es el desarrollo de los procesos tecnológicos implicados en la preparación culinaria de los platos cocinados destinados a formar parte de los menús que integran la alimentación humana. La asignatura “Tecnología culinaria y cocina” pretende, como objetivo global, que el estudiante adquiera un conocimiento aplicado sobre los procesos que se llevan a cabo en la cocina, que le permita comprender y evaluar los cambios que sufren los alimentos durante aplicación de estos procesos. De este modo, dispondrá de las herramientas que le permitirán utilizar y recomendar recursos culinarios, de modo individualizado, para adecuarlos a la alimentación de individuos sanos y enfermos.

Se recuerda al alumno que, tal y como se le ha comunicado previamente desde el departamento de Admisiones y Matriculación, es un requisito para inscribirse en esta asignatura haber cursado previamente las materias de Bromatología, Tecnología de los Alimentos y Dietoterapia.

Es responsabilidad del estudiante asegurarse de poseer los conocimientos de esas asignaturas en caso de no considerar las recomendaciones anteriores o de que hayan sido convalidadas por estudios previos.

## 3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### Competencias básicas:

- **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 la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

- **CB3:** Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- **CB4:** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

**Competencias generales:**

- **CG8:** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- **CG9:** Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

**Competencias transversales:**

- **CT3:** Trabajo en equipo: capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras personas, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.
- **CT4:** Adaptación al cambio: capacidad para percibir, interpretar y responder al entorno. Aptitud para adecuarse y trabajar eficazmente en distintas situaciones y/o con diferentes individuos o grupos. Es la adaptación a los cambios según las circunstancias y necesidades. Es el valor de afrontar situaciones críticas de uno mismo o del entorno, manteniendo un nivel de bienestar físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad
- **CT9:** Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando.

**Competencias específicas:**

- **CE50:** Conocer los diferentes procesos culinarios.
- **CE51:** Conocer las operaciones culinarias sin y con aplicación del calor.
- **CE52:** Conocer y aplicar las técnicas culinarias utilizadas en la preparación de los alimentos y su aplicación a situaciones personalizadas para la alimentación de individuos sanos y enfermos.
- **CE55:** Conocer las modificaciones en los alimentos inducidas por los procesos culinarios. Consideraciones en la planificación dietética.

**Resultados de aprendizaje:**

- **RA1:** Conocer las principales técnicas culinarias utilizadas en la actualidad.
- **RA2:** Conocer la modificación que se producen en los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2, CB4, CG8, CG9, CT9, CE50, CE51	RA1. Conocer las principales técnicas culinarias utilizadas en la actualidad.
CB3, CB4, CG8, CT3, CT4, CE52, CE55	RA2. Conocer la modificación que se producen en los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

## 4. CONTENIDOS

### UNIDAD I. INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA CULINARIA Y A LA COCINA

- Tema 1. Concepto y objetivos de la tecnología culinaria. Cocina de hogar y cocina de industria alimentaria.
- Tema 2. La restauración actual y el espacio culinario.

### UNIDAD II. OPERACIONES Y PROCESOS EN TECNOLOGÍA CULINARIA

- Tema 3. Operaciones culinarias a temperatura ambiente.
- Tema 4. Procesos culinarios con aplicación de calor.

### UNIDAD III. LA CALIDAD EN TECNOLOGÍA CULINARIA Y COCINA SEGÚN NECESIDADES ESPECIALES

- Tema 5. Tipos de calidad y criterios en tecnología culinaria.
- Tema 6. Técnicas culinarias en dietoterapia.

## 5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clases magistral
- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en problemas
- Entornos de simulación
- Exposiciones orales de los estudiantes

## 6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Seguidamente, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

### Modalidad presencial:

Actividad formativa	Número de horas
Clase magistral	15
Trabajo autónomo	13
Análisis de casos	10
Debates y coloquios	6
Exposición oral de trabajos	5
Elaboración de informes y escritos	4
Actividades en laboratorios	9
Tutoría	10
Prueba de conocimiento	3
<b>TOTAL</b>	<b>75</b>

**Modalidad semipresencial:**

Actividad formativa	Número de horas
Lectura de temas de contenido	8
Seminario virtual	8
Trabajo autónomo	13
Análisis de casos	10
Debates y coloquios	6
Exposición oral de trabajos	5
Elaboración de informes y escritos	4
Actividades en laboratorios	9
Tutoría virtual	10
Prueba de conocimiento	4
<b>TOTAL</b>	<b>75</b>

## 7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

**Modalidad presencial:**

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Prueba de conocimiento	40
<b>Actividad 2.</b> Prácticas de laboratorio	20
<b>Actividad 3.</b> Análisis de casos y resolución de problemas	20
<b>Actividad 4.</b> Exposición oral	5
<b>Actividad 5.</b> Entrega de informes	10
<b>Actividad 6.</b> Participación en debates	5

**Modalidad semipresencial:**

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Prueba de conocimiento	40
<b>Actividad 2.</b> Prácticas de laboratorio	20
<b>Actividad 3.</b> Análisis de casos y resolución de problemas	20
<b>Actividad 4.</b> Exposición oral	5
<b>Actividad 5.</b> Entrega de informes	10
<b>Actividad 6.</b> Participación en debates	5

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

### 7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

### 7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

## 8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

#### Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
<b>Actividad 1.</b> Prueba de conocimiento	Del 13 al 24 enero 2025 (por definir)
<b>Actividad 2.</b> Prácticas de laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Práctica 1: 04 octubre 2024 Test de prácticas en campus virtual</li> <li>• Práctica 2: 15 noviembre 2024 Test de prácticas en campus virtual</li> <li>• Práctica 3: 13 diciembre 2024 Test de prácticas en campus virtual</li> </ul>
<b>Actividad 3.</b> Análisis de casos y resolución de problemas	A lo largo de la asignatura
<b>Actividad 4.</b> Exposición oral	29 de noviembre de 2024
<b>Actividad 5.</b> Entrega de informes	29 de noviembre de 2024
<b>Actividad 6.</b> Participación en debates	25 de octubre de 2024

#### Modalidad semipresencial:

Actividades evaluables	Fecha
<b>Actividad 1.</b> Prueba de conocimiento	Del 31 enero al 02 febrero 2025 (por definir)
<b>Actividad 2.</b> Prácticas de laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Práctica 1: 17 noviembre 2024 Test de laboratorio en campus virtual</li> <li>• Práctica 2: 15 diciembre 2024 Test de laboratorio en campus virtual</li> <li>• Taller síncrono 1: 09 enero 2025</li> <li>• Taller síncrono 2: 16 enero 2025</li> </ul>
<b>Actividad 3.</b> Análisis de casos y resolución de problemas	Durante toda la asignatura
<b>Actividad 4.</b> Exposición oral	19 diciembre 2024
<b>Actividad 5.</b> Entrega de informes	19 diciembre 2024

Actividades evaluables	Fecha
<b>Actividad 6.</b> Participación en debates	24 octubre 2024

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indica bibliografía recomendada:

- Bello Gutiérrez, José (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Madrid: Díaz de Santos.
- C. Fisher, Thoma R. Scott (2000). Flavores de los alimentos: Biología y química. Acribia
- Chefs instructores (2012). Manual de Tecnología Culinaria. Santiago: Ecole (Escuela culinaria francesa).
- Harold McGee (2008). La cocina y los alimentos. Debate.
- José Oneto (2007). Cocina terapéutica. 2ª Edición; Alcala
- Kenji Hirasa, Mitsuo Takemasa (2002). Ciencia y tecnología de las especias. Acribia
- M.P. Arvy, Francois Gallouin (2006). Especias, aromatizantes y condimentos. Mundi-Prensa
- Martínez Hernández, J. Alfredo (2004). Alimentación hospitalaria. Díaz de Santos
- Mercedes Muñoz, Isabel García Jalón, Javier Aranceta (2004). Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª Edición; Eunsa
- Montes, Eduardo; Lloret, Irene; López, Miguel A. (2019). Diseño y gestión de cocinas. Madrid: Díaz de Santos, Tercera edición.
- Pérez Conesa, Joaquín (1998). Cocinar con una pizca de ciencia, procesos culinarios. Murcia: IJK editores.
- Montes Ortega, Luis Eduardo, Lloret Fernández, Irene, López Fernández-Santos, Miguel Ángel. Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. 3ª edición, 2018. Editorial Díaz de Santos.

## 10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación.

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:

[orientacioneducativa@universidadeuropea.es](mailto:orientacioneducativa@universidadeuropea.es)

## **11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN**

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.