

## 1. DATOS BÁSICOS

<b>Asignatura</b>	Tecnología culinaria y cocina
<b>Titulación</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
<b>Facultad</b>	Ciencias Biomédicas y de la Salud
<b>Curso</b>	Cuarto
<b>ECTS</b>	3 ECTS
<b>Carácter</b>	Obligatoria
<b>Idioma/s</b>	Castellano
<b>Modalidad</b>	Semipresencial
<b>Semestre</b>	Semestre 1
<b>Curso académico</b>	2020/2021
<b>Docente coordinador</b>	Rocío González Leal

## 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.

## 3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### Competencias básicas (CB):

- 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 (CG):

- 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 (CT):

- 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 (CE):

- 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 (RA):

- 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	<b>RA1.</b> Conocer las principales técnicas culinarias utilizadas en la actualidad.
CB3, CB4, CG8, CT3, CT4, CE52, CE55	<b>RA2.</b> Conocer la modificación que se producen en los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

## 4. CONTENIDOS

La asignatura está organizada en tres unidades de aprendizaje (UA), cada una de las cuales cuenta con sus correspondientes temas:

#### Unidad 1. 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 2. Operaciones y procesos en tecnología culinaria

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

#### Unidad 3. 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:

- Clase magistral
- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en problemas
- Entornos de simulación
- Exposiciones orales de los estudiantes
- Aprendizaje basado en enseñanzas de laboratorio/ talleres

## 6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

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

Tipo de actividad formativa	Número de horas
AF1. Lectura de temas de contenido	7,5 h
AF2. Seminarios virtuales	7,5 h
AF3. Trabajo autónomo	12,5 h
AF4. Análisis de casos	9 h
AF5. Debates y coloquios	10 h
AF6. Exposición oral de trabajos	6 h
AF7. Elaboración de informes y escritos	5 h
AF8. Actividades en laboratorios	10 h
AF9. Tutoría virtual	4 h
AF10. Prueba de conocimiento	3,5 h
<b>TOTAL</b>	<b>75 h</b>

## 7. EVALUACIÓN

En la tabla inferior se indican las actividades evaluables, los criterios de evaluación de cada una de ellas, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura.

	Sistema de evaluación	Peso
100%	Prueba presencial de conocimientos	40%
	Análisis de casos y resolución de problemas	20%
	Exposición oral	10%
	Prácticas presenciales de laboratorio	10%
	Entrega de informes	10%
	Participación en debate	10%

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 ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla de Criterios de evaluación), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

#### Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
  - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
  - Las actividades obligatorias son: prácticas presenciales de laboratorio, AI de aplicación de la “marcha hacia delante” y prueba presencial de conocimiento).
- **Nota de corte:**
  - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
  - Las actividades con nota de corte son: prueba presencial de conocimiento.
  - La nota de corte es: 5,0 sobre 10,0.
- **Actividades en talleres y/o laboratorios**
  - En esta asignatura hay actividades de asistencia presencial obligatoria. La falta no justificada a cualquiera de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
  - La falta justificada a cualquiera de ellas implica recuperar la actividad el día y hora que el profesor indique.
  - Se consideran faltas justificadas exclusivamente las indicadas en la normativa de la universidad (“Criterios de modificación de fechas de evaluación”).

- La no asistencia a la recuperación implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.

El sistema de calificaciones (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

- 0-4,9 Suspenso (SS)
- 5,0-6,9 Aprobado (AP)
- 7,0-8,9 Notable (NT)
- 9,0-10 Sobresaliente (SB)

**INFORMACIÓN IMPORTANTE relacionada con la normativa de la Universidad Europea sobre el plagio:** Se denomina **PLAGIO**, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. **Lo correcto** es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes. Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), **el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave.**

La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

## 7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla de Criterios de evaluación), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- **Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:**
  - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en la que no se ha alcanzado la nota de corte.
- **Actividades evaluables para realizar en convocatoria extraordinaria:**
  - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte en la convocatoria ordinaria. El profesorado indicará el enunciado de cada una de ellas a los estudiantes, dado que no tienen por qué ser las mismas que en convocatoria ordinaria.
  - Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
  - Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.
  - La actividad optativa de participación en debate no se podrá realizar en la convocatoria extraordinaria.
  - Hay algunas actividades evaluables en convocatoria ordinaria que no pueden replicarse en convocatoria extraordinaria. Cada una de ellas se sustituye por una actividad similar, según se indica a continuación.
    - Actividad evaluable: Prácticas de laboratorio. Peso en la nota: 20%.
    - Se sustituye por: Realización de la práctica en casa, de manera individual o grupal, grabando el proceso y entrega del cuaderno de laboratorio. Peso de la nota: 20%.
  - Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
    - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.

El sistema de calificaciones (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

- 0-4,9 Suspenso (SS)

- 5,0-6,9 Aprobado (AP)
- 7,0-8,9 Notable (NT)
- 9,0-10 Sobresaliente (SB)

## 8. CRONOGRAMA

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

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Participación en debate.	Se abrirá el primer día de presentación de la asignatura y se mantendrá abierto durante 15 días
Actividad 2. AI de aplicación de la “marcha hacia delante”	Se realizará al finalizar la UA1 Fecha para la exposición oral: <i>09 de diciembre de 2020, en horario de 16,30 a 17,30h</i>
Actividad 3. Prácticas presenciales de laboratorio	- <u>Práctica 1</u> : <i>12 de diciembre de 2020, en horario de 15,30 a 18,30h</i> - <u>Práctica 2</u> : <i>06 de febrero de 2021, en horario de 15,30 a 18,30h</i> Fecha límite de entrega cuaderno de laboratorio: <i>13 de febrero de 2021</i>
Actividad 4. Prueba presencial objetiva de conocimientos.	<i>21 de febrero de 2021, en horario de 9,00 a 11,00h</i>

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 para Tecnología culinaria y cocina:

- Bello Gutiérrez, José (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Madrid: Díaz de Santos.
- C. Fisher, Thoma R. Scott (2000). Flavors 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). Especies, 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.

## 10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: [unidad.diversidad@universidadeuropea.es](mailto:unidad.diversidad@universidadeuropea.es) al comienzo de cada semestre.

## 1. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú 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.

