

GUÍA DOCENTE

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Tecnología Culinaria
Módulo:	Ciencias de la Salud
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Año académico:	2015/2016
Semestre:	2º
Créditos totales:	6
Curso:	2º
Carácter:	Obligatoria
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	C1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		50%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		50%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

GUÍA DOCENTE

2. RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

Responsable de la asignatura	
Nombre:	José Manuel Monje Moreno
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	Profesor Sustituto
Horario de tutorías:	Lunes de 9:00 a 12:00, Miércoles de 9:00 a 12:00
Número de despacho:	22.2.01G
E-mail:	jmmonmor@upo.es
Teléfono:	954 97 78 93

GUÍA DOCENTE

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

El objetivo fundamental de la asignatura es ofrecer una serie de conocimientos teóricos y, muy especialmente, prácticos sobre los procesos culinarios, es decir, de que manera se transforman los alimentos hasta producir un plato cocinado. Dicho con otras palabras, aprender a cocinar un poquito.

En concreto, se pretenden los siguientes resultados del aprendizaje:

1. Ser capaz de distinguir las diferentes materias primas, su estacionalidad, sus criterios de calidad y su adecuación a las diferentes técnicas culinarias.
2. Conocer las diferentes técnicas culinarias, los procesos físico-químicos que las rigen y los resultados que ofrecen sobre los alimentos.
3. Reconocer y apreciar las cualidades organolépticas de un amplio grupo de alimentos cocinados.
4. Conocer los elementos básicos de una cocina, su utilidad, sus peculiaridades y como manejarlos adecuadamente.
5. Reconocer los puntos clave del proceso de cocinado de un alimento.
6. Poder transformar los conocimientos básicos sobre elaboración de dietas y adecuación de las mismas, en un menú concreto en el que se tengan en cuenta los diferentes tipos de elaboraciones y su idoneidad dentro de la propia dieta.
7. Ser capaz de cocinar diferentes tipos de alimentos.

3.2. Aportaciones al plan formativo

La asignatura de Tecnología Culinaria es fundamental dentro de la formación de un Dietista-Nutricionista ya que le ofrece conocimientos teóricos y prácticos sobre la elaboración de platos cocinados, elemento clave de la alimentación humana y fundamental en cualquiera de los ámbitos en los que es importante la labor de un Dietista-Nutricionista. Además, estos conocimientos permitirán desarrollar mejor labores relacionadas con la restauración colectiva, permitiendo a los Dietistas-Nutricionistas tener una mejor visión de todos los procesos relacionados con elaboración de platos cocinados.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Para cursar esta asignatura no se establecen requisitos previos. Sin embargo, resulta aconsejable, para un aprovechamiento mejor de la asignatura, que quien la curse haya superado las asignaturas de Bromatología y Tecnología de los alimentos, prestando especial atención a los puntos como a las características nutricionales y sensoriales de los

GUÍA DOCENTE

diferentes alimentos, los procesos de conservación y técnicas de procesado de los mismos.

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
5. Capacidad de análisis y síntesis.
6. Saber exponer en forma escrita.
7. Planificación y gestión del tiempo.
8. Capacidad crítica.
9. Trabajo en equipo.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

1. Identificar y clasificar los alimentos y los productos alimentarios. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas y funcionales, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas, así como las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
2. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios.
3. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
4. Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia.
5. Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.
6. Planificación y gestión del tiempo.
7. Habilidades de investigación y trabajar en equipo.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

1. Conocer la evolución de las técnicas culinarias a lo largo de la historia.
2. Conocer y saber aplicar diferentes técnicas culinarias.
3. Conocer y distinguir diferentes materias primas atendiendo a sus peculiaridades.
4. Conocer y distinguir las cualidades organolépticas de los alimentos cocinados.
5. Conocer y saber manejar los utensilios y la maquinaria básica de una cocina.
6. Manejar información diversa para realizar un trabajo escrito u oral que esté bien

GUÍA DOCENTE

estructurado, sea sintético y claro.

7.Coordinar un grupo de trabajo en una cocina.

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

La asignatura de Tecnología Culinaria esta compuesta por una parte teórica de 11 temas divididos en 4 bloques, y una parte práctica con 6 sesiones.

Teoría:

Bloque I. Introducción. Conceptos básicos e Historia.

- Tema 1. Definición y objetivos. Cocina de hogar frente a la cocina profesional.
- Tema 2. Historia de la cocina. Evolución de la cocina nacional e internacional.
- Tema 3. Elementos básicos de la cocina. Maquinaria, distribución, funcionamiento y vocabulario básico.

Bloque II. Materias primas. Diversidad, preservación y preparaciones previas.

- Tema 4. Materias primas. Diversidad de alimentos. Alimentos de temporada. Alimentos regionales y alimentos exóticos.
- Tema 5. Preparaciones previas. Limpieza, despique y cortes.

Bloque III. Procesos culinarios. Tipos de transformaciones culinarias.

- Tema 6. Fuentes de calor. Física de la transmisión del calor.
- Tema 7. Efecto del calor en los alimentos. Reacciones más frecuentes.
- Tema 8. Cocciones en medio seco y cocciones en medio graso.
- Tema 9. Cocciones en medio acuoso, mixtas y especiales.

Práctica:

1ª Sesión. Familiarización con la cocina. Material de cocina y operaciones básicas.

2ª a 8ª Sesión. Preparación de diferentes platos. Degustación y valoración.

GUÍA DOCENTE

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

- Actividades en el aula (toda la clase) 22 horas
 - Enseñanzas básicas. Presentación en clases magistrales (gran grupo) de ciertos aspectos de los diferentes temas y explicaciones puntuales de aspectos de mayor complejidad.
 - Presentación en el aula de actividades en grupo consistentes fundamentalmente trabajos de revisión e investigación sobre temas de interés.
 - Presentación en el aula de herramientas básicas de búsqueda de información, preparación de trabajos escritos, estructuración de los mismos y recursos de maquetación, etc.
 - Presentación y resolución de actividades propuestas durante las clases magistrales
- Actividades en el laboratorio/cocina (grupos máximo 20 alumnos) 23 horas.
 - Enseñanzas prácticas y de desarrollo en la cocina.
 - Presentación en el laboratorio de conceptos teóricos y procedimientos asociados a las prácticas.
- Actividades en el despacho (individual o pequeños grupos).
 - Tutorización de las diferentes actividades teórico prácticas de la asignatura.
 - Resolución de dudas sobre el contenido teórico práctico de la asignatura.

7. EVALUACIÓN

La evaluación de la asignatura se hará de forma continuada y se valorarán todas las actividades formativas realizadas durante la impartición de la asignatura.

Los criterios de evaluación serán los siguientes:

- Evaluación continua / examen final teórico: 3,5 sobre 10 de la nota global.
 - Es condición necesaria para aprobar la asignatura tener al menos un 4 sobre 10 en la nota del examen final de teoría.
 - Asistencia y participación EB: 2 sobre 10 de la nota global.
 - Realización de actividades propuestas, uso de tutorías, uso de foros, etc.
 - La realización de al menos un 80% de las actividades propuestas es condición necesaria para aprobar la asignatura.
 - Trabajo final práctico en grupo y realización de las prácticas: 4,5 sobre 10 de la nota global.
 - Hay que realizar un mínimo del 75% de las prácticas para aprobar la asignatura.
 - Se propondrán actividades sobre las prácticas, que puntuarán sobre la nota final.
 - Trabajo práctico en grupo, conjunto con Dietética y Educación Nutricional.
- Obligatorio.
- Trabajo individual voluntario: 1 sobre 10 extra de la nota global.
 - Imprescindible para optar a la matrícula de honor.

GUÍA DOCENTE

Aquellos alumnos que por razones de fuerza mayor no puedan realizar un seguimiento semanal de la asignatura, tienen la posibilidad de presentarse a un examen final especial, en el que se evaluarán todos los contenidos y competencias reconocidos en esta guía. En este caso especial, el alumno deberá comunicar de forma oficial su intención de ser evaluado mediante este sistema antes de que finalice el periodo de docencia. En cualquier caso se recomienda pedir una tutoría con el profesor para poder preparar mejor dicha evaluación.

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Manuales:

- J. Bello Gutiérrez. “Ciencia y Tecnología Culinaria”. Ed. Díaz de Santos. Madrid. 1998.
- Wright, Treville. “Guía Completa de las Técnicas Culinarias”. Ed. Blume. Barcelona. 2006.
- McGee, Harold. “La cocina y los alimentos : enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida”. Barcelona : Debate, 2008.

Monografías:

- Miquel, J. “Diccionario práctico de Gastronomía y Salud”. Ed. Díaz de Santos. Madrid. 2007.
- “The Professional Chef 8th Edition with Student Study Guide Set” by The Culinary Institute of America (CIA).
- Fundación Alicia. “Léxico científico gastronómico. Las claves de la cocina de hoy”. Ed. El Bullitaller. Barcelona. 2006.
- Coenders, A. “Química Culinaria”. Ed. Acribia. 2001.
- Christian Boudan. “Geopolítica del gusto : la guerra culinaria”. Ed. Trea, D.L. 2008.
- Fernández-Armesto, Felipe. Historia de la comida : alimentos, cocina y civilización. Tusquets, 2004.
- Historia de la alimentación / bajo la dirección de Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari. Trea, D.L. 2004.