

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:	2017/2018
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 Ayudante Doctor.
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 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

- Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento. (CG1)
- Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas. (CG2)
- 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. (CG3)
- Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto. (CG4)
- Capacidad de análisis y síntesis. (CG6)
- Saber exponer en forma escrita. (CG8)
- Planificación y gestión del tiempo. (CG9)
- Capacidad crítica. (CG11)
- Trabajo en equipo. (CG12)

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

- Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. CE10
- Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia. CE13
- Las estrategias culinarias que garanticen la calidad nutricional, organoléptica y de textura precisas en cada situación fisiológica o patológica. CE32

4.3. Competencias particulares de la asignatura

- Conocer la evolución de las técnicas culinarias a lo largo de la historia.
- Conocer y saber aplicar diferentes técnicas culinarias.
- Conocer y distinguir diferentes materias primas atendiendo a sus peculiaridades.
- Conocer y distinguir las cualidades organolépticas de los alimentos cocinados.
- Conocer y saber manejar los utensilios y la maquinaria básica de una cocina.
- Manejar información diversa para realizar un trabajo escrito u oral que esté bien estructurado, sea sintético y claro.
- Coordinar un grupo de trabajo en una cocina.

GUÍA DOCENTE

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

7. EVALUACIÓN

El sistema de evaluación de la asignatura se rige según la Normativa de evaluación de los estudiantes de Grado de la universidad Pablo de Olavide, publicado en el BUPO nº 7/2014.

1ª Convocatoria (DE CURSO):

Consideraciones sobre la evaluación.

La evaluación se realizará de forma continua y se tendrán en cuenta diferentes aspectos: exámenes semanales, examen de desarrollo, entregas semanales, proyecto en grupo sobre elaboración de un menú, asistencia a prácticas, etc. Cada una de estas partes tiene un peso determinado sobre el valor numérico final, pero para aprobar la asignatura hay que conseguir una serie de objetivos mínimos, independientemente del valor numérico final. Estos criterios mínimos son los siguientes:

GUÍA DOCENTE

- Hay que realizar, al menos, un 80% de las entregas. La entrega no se considerará realizada hasta que no se aclare cualquier punto de la misma que fuera impreciso o incorrecto. Se le solicitará al grupo, a través de un foro en la WebCT, que conteste a las preguntas planteadas por el profesor. La puntuación asociada a las entregas se obtiene con el 100% de ahí ira bajando proporcionalmente hasta el 80%, por debajo de eso la asignatura está suspensa.
- Hay que asistir al menos a 6 de las 8 prácticas. La puntuación máxima asociada a la realización se obtiene asistiendo, además de cumplir con los aspectos mínimos necesarios para la realización de la misma (participación, compromiso con el grupo, limpieza, etc), a todas las prácticas de ahí irá bajando, proporcionalmente, hasta a las 6 mínimas exigidas.
- Hay que sacar al menos un 3 en los exámenes semanales. Si la puntuación es menor en algún examen, se podrá pedir la recuperación del mismo, unos minutos antes de empezar la clase, en las dos semanas siguientes a la realización de dicho examen. En el caso del examen de desarrollo final la nota mínima será de 4.
- Hay que realizar al menos una entrega correcta de las 2 propuestas para las prácticas. Si alguna de las entregas es calificada como no apta, se podrá volver a reenviar en un plazo de 3 semanas desde que se recibe la corrección de la entrega.
- La realización del trabajo en grupo es obligatoria. La puntuación del mismo dependerá de lo bien que se ajuste a los criterios de calidad expresados en la rúbrica correspondiente.
- Por otro lado trabajar bien en grupo va a ser fundamental y la importancia de que todo el grupo funcione es crucial para conseguir los objetivos. En este sentido, siempre que todo los miembros del grupo saquen más de un 8 en un examen semanal o en el de desarrollo, todos recibirán 0,5 puntos más en la nota de ese examen.

Dimensiones evaluadas y porcentajes sobre la nota final.

La nota final dependerá de:

- Evaluación de las enseñanzas básicas teóricas: 5,5 puntos sobre 10 (55% de la nota final).
 - o 2,5 puntos corresponden a los exámenes semanales asociados a los diferentes temas.
 - o 1 punto corresponde al examen de desarrollo de la semana 13.
 - o 2 puntos corresponden cumplir con el 100% de las entregas con la calificación de apta, siendo el mínimo un 80% de las mismas.
- Evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo: 4,5 puntos sobre 10 (45% de la nota final).
 - o 3 puntos corresponden al proyecto en grupo obligatorio: realización de un menú.
 - o 1 punto corresponde a la asistencia a prácticas. El mínimo es de 6

GUÍA DOCENTE

- prácticas.
 - 0,5 puntos corresponden a las dos entregas de prácticas. El mínimo es de una entrega.
- Trabajo individual: 1 sobre 10 (hasta un punto adicional sobre la nota final)
 - Imprescindible para optar a la matrícula de honor.

En el caso de estudiantes que por estar inmersos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, de salud graves, o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, que no han realizado las pruebas de evaluación continua, la evaluación por prueba única se diseñará para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente. Para esta evaluación tendrán que entregar todas las actividades, que se han realizado durante el curso, tanto teóricas como prácticas, informes sobre la realización de las recetas propuestas en prácticas, un trabajo con la parte que corresponde del trabajo conjunto, así como la realización de un examen teórico y otro de desarrollo. Esta circunstancia deberá ser comunicada al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial. En cualquier caso, se recomienda pedir una tutoría con el profesor para poder preparar mejor dicha evaluación.

2ª Convocatoria (DE RECUPERACIÓN)

La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:

- Aquellos estudiantes que superaron las actividades formativas desarrolladas durante el período de docencia, pero no las evaluaciones teórico y/o desarrollo realizadas en 1ª convocatoria. En este caso la prueba de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso.
- Aquellos estudiantes que no siguieron el proceso de evaluación continua o no superaron los requisitos para aprobar la asignatura en la convocatoria de curso y quieren renunciar a las notas de evaluación continua para la convocatoria de recuperación de curso. El estudiante deberá comunicar esta circunstancia de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador. En este caso la convocatoria de recuperación de curso estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico), así como demostrar la adquisición de todas y cada una de las competencias descritas en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura. Para ello se podrán utilizar diferentes técnicas de evaluación, tanto orales como escritas, con el fin de asegurar una apropiada calificación que pueda ser equiparable entre ambas convocatorias y diferentes sistemas de evaluación.

GUÍA DOCENTE

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.