

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	33945
Nom	Tecnologia culinària
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Segon quadrimestre
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	5	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	13 - Tecnologia culinària	Obligatòria
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	1 - Assignatures obligatòries del PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
GANDIA GOMEZ, MONICA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura Tecnologia Culinària és una assignatura obligatòria de tercer curs del Grau de Nutrició Humana i Dietètica i cinquè curs del Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica, que s'imparteix en la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València. Aquesta assignatura disposa d'un total de 6 crèdits ECTS que s'imparteixen en el segon quadrimestre.

En la preparació d'aliments s'utilitzen diverses tècniques de cocció que van a afectar de forma determinant a la qualitat sensorial i nutritiva dels aliments. D'altra banda, l'evolució dels hàbits socials, sobretot en els països desenvolupats, ha canviat la forma en la qual ens alimentem, tant respecte a la qualitat de la nostra dieta com al tipus de cuines en les quals s'elaboren els nostres menús. Així doncs, en l'exercici de la labor professional d'un/a dietista, un coneixement profund de les tècniques de cocció, així com de l'efecte que



ocasionen en les propietats dels aliments, és essencial per a la valoració de dietes, i per a establir recomanacions en la preparació d'aliments. Així mateix, també es pretén que obtinguen nocions sobre els espais en els quals tenen lloc aquests processos. D'aquesta forma la tecnologia culinària apareix com un dels continguts formatius mínims que han d'existir dins del grau de Nutrició Humana i Dietètica.

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

Per a cursar l'assignatura és d'interès disposar de nocions bàsiques de física, química i bioquímica dels aliments que els va a permetre comprendre els canvis en la composició dels aliments i les bases teòriques de conceptes de Tecnologia Culinària. Per altra banda, coneixements de Bromatologia, Nutrició i Tecnologia d'Aliments, sense els quals els resultaria complex entendre algunes qüestions desenvolupades en l'assignatura.

COMPETÈNCIES

1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica

- Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, incloent-hi els principis ètics, les responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant amb respecte envers les persones, els seus hàbits, creença i cultures, amb perspectiva de gènere.
- Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats per treballar en equip.
- Realitzar la comunicació de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida.
- Reconèixer la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant especial importància a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Conèixer les modificacions que sofreixen els aliments com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
- Comprendre els processos de transformació culinària dels aliments i les seues implicacions en dietoteràpia.



- Conèixer els espais de restauració col·lectiva i les seues variants així com la seua organització i funcionament.
- Conèixer les tècniques culinàries per optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments pel que fa a la gastronomia tradicional.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

DESTRESES A ADQUIRIR

- Conèixer i valorar críticament els tractaments culinaris que poden patir els aliments frescos i processats donant lloc a la producció d'aliments cuinats i les seues implicacions en dietoterapia.
- Conèixer com afecta dits tractaments a la composició química dels aliments.
- Conèixer i valorar de manera crítica les corresponents conseqüències en les característiques bioquímiques, físiques, nutricionals i organolèptiques dels aliments cuinats.
- Conèixer els espais de restauració col·lectiva i les seues diferents variants, així com la seua organització i funcionament.

COMPETÈNCIES I HABILITATS SOCIALS

- Raonament crític que els permeta emetre judicis argumentats i defensar-los amb rigor i tolerància.
- Capacitat de treballar de forma individual i en grup, de forma coordinada.
- Capacitat d'aplicar els coneixements a la pràctica.
- Capacitat de construir un text escrit o una exposició oral de forma comprensible i organitzada

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Introducció

Tema 1. Introducció a la Tecnologia Culinària. Definició de Tecnologia Culinària. Objectius. Algunes fites històriques.

Tema 2. Cuina de collectivitats. Definició de cuina. La cuina clàssica. Factors clau en l'evolució de la restauració colectiva. Identificació de les variants de restauració colectiva.

Tema 3. L'espai culinari. Zones de l'espai culinari. Personal. La distribució racional.



2. Operacions culinàries preparatives

Tema 4. Operacions culinàries preparatives sense aplicació de calor. Operacions de selecció, neteja i tall. Operacions de selecció, tall i neteja.

Tema 5. Operacions culinàries preparatives sense aplicació de calor. Operacions d'unió d'ingredients. Emulsions i tipus d'emulsions. Elaboració de salses fredes.

Tema 6. Operacions culinàries preparatives amb aplicació de calor. Operacions d'unió d'ingredients. Elaboració de fons i salses calentes.

Tema 7. Especiat i aromatització. Espècies, herbes finalitzadores i olis essencials. Factors que influeixen en el sabor. Confitat. Marinat. Adob.

3. Coccions: operacions amb aplicació de calor

Tema 8. Coccions I. Aplicació de calor als aliments. Generalitats sobre la cocció. La generació de la calor i la seva transferència a l'aliment. Canvis de la calor sobre els aliments.

Tema 9. Coccions II. Canvis químics i físics sobre els aliments. Canvis químics dels aliments per l'efecte de la calor. Reaccions de Maillard i de caramelització. Canvis físics sobre els aliments. Aplicació culinària.

Tema 10. Coccions en sec I. El Torrat i el Fumat. Consideracions prèvies sobre el torrat. Torrat directe a la brasa o a la planxa. Torrat indirecte al forn. El fumat.

Tema 11. Coccions en sec II. La fregitel·la. Generalitats sobre la fregitel·la. Operacions prèvies a la fregitel·la. Característiques dels olis de fregitel·la. Efecte sobre els aliments.

Tema 12. Coccions al medi aquós. Generalitats i tipus de cocció al medi aquós. Importància de l'aigua en l'aplicació de calor. Efecte sobre els aliments.

Tema 13. Coccions mixtes. Generalitats i tipus de coccions mixtes.

Tema 14. Coccions a buit. Generalitats. Procés. Avantatges i desavantatges.

Tema 15. Coccions en forn microones. Fonaments i principis físics de l'escalfament. Profunditat de penetració de les microones. El procés de transferència de calor. Aplicacions als aliments.



4. Practiques

BLOC 1: Emulsions i Salses

BLOC 2: El Microones

BLOC 3: Forn i rebosteria

BLOC 4: La cocció de l'ou i les pastes alimentàries

BLOC 5: Modificació culinària de les propietats físiques i químiques dels aliments.

BLOC 6: La cuina molecular

BLOC 7: L'espai culinari

BLOC 8: La fregitella

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	38,00	100
Pràctiques en laboratori	15,00	100
Seminaris	2,00	100
Tutories reglades	2,00	100
Elaboració de treballs en grup	10,00	0
Elaboració de treballs individuals	5,00	0
Estudi i treball autònom	10,00	0
Lectures de material complementari	5,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	30,00	0
Preparació de classes de teoria	15,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	10,00	0
Resolució de casos pràctics	5,00	0
TOTAL	147,00	

METODOLOGIA DOCENT

Mètode	Hores
Seminaris	2
Teoria	38
Pràctiques	15



Tutories	2
----------	---

La metodologia de la **docència teòrica** es basarà en la [impartició](#) de lliçons magistrals juntament amb la realització, presentació i defensa d'informes individuals o col·lectius. Les classes s'impartiran amb ajuda de material tècnic audiovisual. L'estudiant disposarà d'aquest material en l'aula virtual.

L'estudi individual dels temes desenvolupats anteriorment es veurà reforçat amb l'organització de **tutories**. Prèviament a la data indicada de les tutories, l'estudiant ha d'haver preparat les activitats proposades que reforçaren l'aprenentatge d'aspectes concrets del programa.

Els **seminaris** són treballs de grup que consistiran en el lliurament d'una memòria sobre el tema de treball i una exposició pública en l'aula.

Les **pràctiques** de laboratori es realitzaran en una cuina professional en la qual els estudiants poden ampliar i posar en pràctica els coneixements teòrics. Es repartirà un [cuadernillo](#) de pràctiques amb el material necessari i el desenvolupament de cadascuna de les pràctiques perfectament organitzat. El professor supervisarà la pràctica, atendrà els dubtes d'en la realització i orientarà en la manera de realitzar els informes, organitzar resultats i establir conclusions. Al finalitzar les pràctiques, el professor repartirà una serie de questions que l'alumne deurà contestar i entregar al professor en un termini de temps determinat.

AVALUACIÓ

Realització, presentació i defensa d'informes individuals i col·lectius sobre temes en relació amb els continguts explicats i discutits en l'aula durant els **seminaris**. Es valoraran el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seua exposició, defensa i discussió (10%)

Avaluació del treball realitzat durant les **tutories** i la capacitat per a resoldre les activitats proposades (10%)

Realització d'una **prova escrita** per a garantir el coneixement i comprensió dels continguts mínims teòrics establits per a la matèria (60%).

Avaluació del treball de **laboratori** mitjançant supervisió de la labor realitzada en el mateix, la capacitat per a la resolució de problemes experimentals i l'habilitat per a realitzar informes ben detallats i organitzats dels resultats experimentals. El treball de laboratori s'avaluarà segons la prova escrita de preguntes curtes que inclourà preguntes sobre practiques (10%) i la memoria de pràctiques realitzada (10%).

És necessari adquirir 4.5 sobre 10 punts en la prova escrita que inclou preguntes de teoria i pràctiques per a superar la matèria.

Per a l'obtenció de la matrícula d'honor es un criteri preferent superar la assignatura en primera convocatòria.



L'assistència a pràctiques, tutories i seminaris és obligatòria per a superar l'assignatura. No és obligatòria per als alumnes repetidors durant els dos cursos posteriors a la seua realització, durant els quals conservaran les notes.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Armendáriz, J.L. (2001). Procesos de cocina. Ed. Thomson-Paraninfo. Madrid.
- Bello, J. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Coenders, A. (1996). Química culinaria. Ed. Acribia, Zaragoza.
- Harol McGee (2007) La cocina y los alimentos. Ed Debate, Barcelona
- Harol McGee (2010) La buena cocina. Ed Debate, Barcelona
- Pérez, N., Mayor, G., Navarro, V.J. (2002) Técnicas Culinarias. Ed. Síntesis, S.A., Madrid.
- Potter, N., Hotchkiss, J.H. (1999) Ciencia de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza.
- Taylor, E., Taylor, J. (2001). Fundamentos de la teoría y práctica del catering. Ed. Acribia, Zaragoza.
- Myhrvold N., Young C., Bilet M. (2011). Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina. Ed. Taschen.
- Myhrvold N, Youngy C, Bilet M (2013). Modernist cuisine at home. Ed. Taschen
- Cazor A., Liénard C. (2011). Molecular cuisine : twenty techniques, forty recipes. CRC Press.

Complementàries

- Barham, P. (2002). La cocina y la ciencia. Ed. Acribia, Zaragoza
- Blasco, A. (2006) Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración. Ed. Síntesis, S.A., Madrid.
- Botella, T (2010). Cocinar al vacío. Ed. Akal, Madrid
- De moret Ros, X (2007). El bulli desde dentro. Ed RBA libros
- Cambón C., Martín S., Rodriguez E (2007). Ciencia a la cazuela. Madrid. Alianza Editorial
- Iglesias, P. (2005). El libro de las salsas. Madrid: Alianza Editorial.
- Llamas, M.V. (2005). La cocina del microondas. Madrid: Alianza Editorial.



- Lister T and Blumenthal H. (2005). Kitchen Chemistry. Royal Society of chemistry. London
- Neirinck E., Poulain J.P (2001). Historia de la cocina y de los cocineros. Ed. Zendera Zariquiey, Barcelona
- Núñez, R (2007). Un científico en la cocina. Barcelona. Planeta
- Pérez Conesa, J. (1998) Cocinar con una pizca de ciencia. Proceso culinarios. IJK Editores.
- Santamaría S (2008). La cocina al desnudo. Barcelona. Planeta
- Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular (SEBBM) (2010). Bioquímica culinaria. Nº 166
- Schwed G. (2006). Experimentos en la cocina. La cocción, el asado, el horneado. Editorial Acribia, SA. Zaragoza
- Tablado C.F y Gallego J.F (2004). Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería. Paraninfo SA. Madrid
- This, H. (1996). Los secretos de los pucheros. Ed. Acribia, Zaragoza.
- This, H. (2000). La cocina y sus misterios. Ed. Acribia, Zaragoza.
- This, H. (2000). Los niños en la cocina. Ed. Acribia, Zaragoza.
- This, H. (2002). Tratado elemental de cocina . Ed. Acribia, Zaragoza.
- This, H. (2002). Cacerolas y tubos de ensayo . Ed. Acribia, Zaragoza.
- This, H. (2005). Tratado elemental de cocina . Ed. Acribia, Zaragoza.
- This, H. (2009). La cocina es amor arte y técnica. Ed. Acribia, Zaragoza
- Zarzalejos, M. (2008). La cocina de la olla a presión. Madrid: Alianza Editorial.
- Zipprick J (2009). No quiero volver más al restaurante. Madrid. Foca

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Contenidos

Se mantienen las unidades temáticas inicialmente recogidas en la guía docente.

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia



En la guía docente se señalan 38 horas de teoría y 15 de práctica. Las clases prácticas se impartieron en su totalidad y de las clases teóricas faltaban 14 horas presenciales por impartir (aprox 37 %). Esas 14 horas de sesiones no presenciales se han desarrollado proporcionando a los estudiantes materiales para su aprendizaje autónomo (contenidos teóricos más detallados, vídeos explicativos, etc.) así como actividades con las que repasar contenidos.

3. Metodología docente

Las clases presenciales se reducen, proporcionando los mismos materiales que se venían utilizando y se añade la elaboración de contenidos más desarrollados, así como materiales de apoyo (videoconferencias asíncronas BBC, videos, referencias, etc.).

4. Evaluación

Se mantienen los porcentajes de evaluación establecidos en la guía docente. La prueba de evaluación se basará en un examen con preguntas tipo test y preguntas cortas de respuesta abierta que se distribuirá en el aula virtual. Se llevará a cabo una mezcla de preguntas generándose versiones diferentes del examen. Los alumnos deberán conectarse en la hora establecida para el examen y enviarlo en el tiempo destinado para su realización. Si una persona no dispone de los medios para llevar a cabo el examen online y acceder al aula virtual, deberá contactar con el profesorado por correo electrónico en el momento de la publicación de este anexo a la guía docente. Por parte del profesorado y la Universidad se está haciendo un esfuerzo para que los estudiantes no salgan perjudicados con esta situación por lo que se les pide que durante la realización de las pruebas sean honestos.

5. Bibliografía.

La bibliografía recomendada se mantiene, junto a los sitios web proporcionados en cada tema y se añaden los vídeos explicativos accesibles en el aula virtual.