

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	33945
Nombre	Tecnología culinaria
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2022 - 2023

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Segundo cuatrimestre
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	5	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	13 - Tecnología culinaria	Obligatoria
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	1 - Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
GANDIA GOMEZ, MONICA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
PARDO HAYA, ESTER	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La asignatura Tecnología Culinaria es una asignatura obligatoria de tercer curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética y quinto curso del Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética, que se imparte en la Facultad de Farmacia de la Universitat de València. Esta asignatura dispone de un total de 6 créditos ECTS que se imparten en el segundo cuatrimestre.



En la preparación de alimentos se utilizan diversas técnicas de cocción que van a afectar de forma determinante a la calidad sensorial y nutritiva de los alimentos. Por otro lado, la evolución de los hábitos sociales, sobre todo en los países desarrollados, ha cambiado la forma en la que nos alimentamos, tanto respecto a la calidad de nuestra dieta como al tipo de cocinas en las que se elaboran nuestros menús. Así pues, en el ejercicio de la labor profesional de un/a dietista, un conocimiento profundo de las técnicas de cocción, así como del efecto que ocasionan en las propiedades de los alimentos, es esencial para la valoración de dietas, y para establecer recomendaciones en la preparación de alimentos. Asimismo, también se pretende que obtengan nociones sobre los espacios en los que tienen lugar estos procesos. De esta forma la tecnología culinaria aparece como uno de los contenidos formativos mínimos que deben existir dentro del grado de Nutrición Humana y Dietética.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

Para cursar la asignatura es de interés disponer de nociones básicas de física, química y bioquímica de los alimentos que les va a permitir comprender los cambios en la composición de los alimentos y las bases teóricas de conceptos de Tecnología Culinaria. Por otra parte, conocimientos de Bromatología, Nutrición y Tecnología de Alimentos, sin los cuales les resultaría complejo entender algunas cuestiones desarrolladas en la asignatura.

COMPETENCIAS

1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética

- Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.



- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Conocer las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Comprender los procesos de transformación culinaria de los alimentos y sus implicaciones en dietoterapia.
- Conocer los espacios de restauración colectiva y sus variantes así como su organización y funcionamiento.
- Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos con respecto a la gastronomía tradicional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESTREZAS A ADQUIRIR

- Conocer y valorar críticamente los tratamientos culinarios que pueden sufrir los alimentos frescos y procesados dando lugar a la producción de alimentos cocinados y sus implicaciones en dietoterapia.
- Conocer cómo afecta dichos tratamientos a la composición química de los alimentos.
- Conocer y valorar de modo crítico las correspondientes consecuencias en las características bioquímicas, físicas, nutricionales y organolépticas de los alimentos cocinados.
- Conocer los espacios de restauración colectiva y sus diferentes variantes, así como su organización y funcionamiento.

COMPETENCIAS Y HABILIDADES SOCIALES

- Razonamiento crítico que les permita emitir juicios argumentados y defenderlos con rigor y tolerancia.
- Capacidad de trabajar de forma individual y en grupo, de forma coordinada.
- Capacidad de aplicar los conocimientos a la práctica.
- Capacidad de construir un texto escrito o una exposición oral de forma comprensible y organizada

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Introducción

Tema 1. Introducción a la Tecnología Culinaria. Definición de Tecnología Culinaria. Objetivos. Algunos hitos históricos.

Tema 2. Cocina de colectividades. Definición de cocina. La cocina clásica. Factores clave en la evolución de la restauración colectiva. Identificación de las variantes de restauración colectiva.



Tema 3. El espacio culinario. Zonas del espacio culinario. Personal. La distribución racional.

2. Operaciones culinarias preparativas

Tema 4. Operaciones culinarias preparativas sin aplicación de calor. Operaciones de selección, limpieza y corte. Operaciones de selección, corte y limpieza.

Tema 5. Operaciones culinarias preparativas sin aplicación de calor. Operaciones de unión de ingredientes. Emulsiones y tipos de emulsiones. Elaboración de salsas frías.

Tema 6. Operaciones culinarias preparativas con aplicación de calor. Operaciones de unión de ingredientes. Elaboración de fondos y salsas calientes.

Tema 7. Especiado y aromatización. Especies, hierbas finalizadoras y aceites esenciales. Factores que influyen en el sabor. Confitado. Marinado. Adobo.

3. Cocciones: operaciones con aplicación de calor

Tema 8. Cocciones I. Aplicación del calor a los alimentos. Generalidades sobre la cocción. La generación del calor y su transferencia al alimento. Cambios del calor sobre los alimentos.

Tema 9. Cocciones II. Cambios químicos y físicos sobre los alimentos. Cambios químicos de los alimentos por el efecto del calor. Reacciones de Maillard y de caramelización. Cambios físicos sobre los alimentos. Aplicación culinaria.

Tema 10. Cocciones en seco I. El asado y el ahumado. Consideraciones previas sobre el asado. Asado directo a la brasa o a la plancha. Asado indirecto al horno. El ahumado.

Tema 11. Cocciones en seco II. La fritura. Generalidades sobre la fritura. Operaciones previas a la fritura. Características de los aceites de fritura. Efecto sobre los alimentos.

Tema 12. Cocciones en medio acuoso. Generalidades y tipos de cocción en medio acuoso. Importancia del agua en la aplicación de calor. Efecto sobre los alimentos.

Tema 13. Cocciones mixtas. Generalidades y tipos de cocciones mixtas.

Tema 14. Cocciones a vacío. Generalidades. Proceso. Ventajas y desventajas.

Tema 15. Cocciones en horno microondas. Fundamentos y principios físicos del calentamiento. Profundidad de penetración de las microondas. El proceso de transferencia de calor. Aplicaciones a los alimentos.



4. Practicas

BLOQUE 1: Emulsiones y Salsas

BLOQUE 2: El Microondas

BLOQUE 3: Panadería y repostería

BLOQUE 4: La cocción del huevo y las pastas alimenticias

BLOQUE 5: Modificación culinaria de las propiedades físicas y químicas de los alimentos.

BLOQUE 6: La cocina molecular

BLOQUE 7: El espacio culinario

BLOQUE 8: La fritura

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	38,00	100
Prácticas en laboratorio	15,00	100
Seminarios	2,00	100
Tutorías regladas	2,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	10,00	0
Elaboración de trabajos individuales	5,00	0
Estudio y trabajo autónomo	10,00	0
Lecturas de material complementario	5,00	0
Preparación de actividades de evaluación	30,00	0
Preparación de clases de teoría	15,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	10,00	0
Resolución de casos prácticos	5,00	0
TOTAL	147,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

Método Horas

Seminarios 2

Teoría 38

Prácticas 15



Tutorías 2

La metodología de la **docencia teórica** se basará en la impartición de lecciones magistrales junto con la realización, presentación y defensa de informes individuales o colectivos. Las **clases** se impartirán con ayuda de material técnico audiovisual. El estudiante dispondrá de este material en el aula virtual.

El estudio individual de los temas desarrollados anteriormente se verá reforzado con la organización de **tutorías**. Previamente a la fecha indicada de las tutorías, el estudiante ha de haber preparado las actividades propuestas que reforzaran el aprendizaje de aspectos concretos del programa.

Los **seminarios** son trabajos de grupo que consistirán en el planteamiento de una hipótesis de trabajo en alimentación sostenible en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) relacionados con la asignatura, y llevar a cabo un taller práctico que la apoye o desmienta. Se podría contemplar además, la elaboración de talleres de divulgación que extiendan sus proyectos más allá del ámbito universitario mediante la metodología Aprendizaje-Servicio (APS). Los seminarios coordinados se realizarán sobre los temas seleccionados siguiendo la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del Grado. En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), los seminarios no serán coordinados. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes.

Las **prácticas** de laboratorio se realizarán en una cocina profesional en la que los estudiantes pueden ampliar y poner en práctica los conocimientos teóricos. Se repartirá un cuadernillo de prácticas con el material necesario y el desarrollo de cada una de las prácticas perfectamente organizado. El profesor supervisará la práctica, atenderá las dudas de en la realización y orientará en la manera de realizar los informes, organizar resultados y establecer conclusiones. Al finalizar las prácticas, el profesor repartirá una serie de cuestiones que el alumno deberá desarrollar y entregar al profesor en un plazo de tiempo determinado.

EVALUACIÓN

Realización, presentación y defensa de informes individuales y colectivos acerca de temas en relación con los contenidos explicados y discutidos en el aula durante los **seminarios**. En la valoración de **seminarios** se tendrá en cuenta el trabajo escrito, exposición, defensa y actividades propuestas acorde a la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del grado. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y discusión (10%).

Evaluación del trabajo realizado durante las **tutorías** y la capacidad para resolver las actividades propuestas (10%).

Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia (60%).



Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de problemas experimentales y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. El trabajo de laboratorio se evaluará según la prueba escrita de test y preguntas cortas que incluirá preguntas sobre prácticas (10%) y la memoria de prácticas realizada (10%).

Es necesario adquirir 4.5 puntos sobre 10 en la prueba escrita, que incluye preguntas de teoría y prácticas, para superar la materia y poder mediar con el resto de actividades evaluables.

Para aprobar la asignatura es necesario obtener mínimo 5 puntos sobre 10 en la media ponderada del total de las actividades evaluables.

Para la obtención de la matrícula de honor es un criterio preferente superar la asignatura en su primera convocatoria.

La asistencia a prácticas, tutorías y seminarios es obligatoria para aprobar la asignatura. No es obligatoria para los alumnos repetidores durante los dos cursos posteriores a su realización, durante los cuales se conservarán las notas. La no asistencia sin causa justificada a las tutorías o seminarios coordinados implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente, por otra parte, la no presentación del seminario coordinado implicará el suspenso de la asignatura, excepto para los estudiantes repetidores que hayan asistido y presentado en cursos anteriores.

REFERENCIAS

Básicas

- 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.

Complementarias

- 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

