

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

Código	36390
Nombre	Técnicas de cocina aplicadas
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2019 - 2020

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	4	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	30 - Técnicas de cocina aplicadas	Optativa

Coordinación

Nombre	Departamento
JIMENEZ HERNANDEZ, NURIA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
SOLER QUILES, CARLA MARIA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La asignatura de Técnicas de cocina aplicadas es una asignatura optativa impartida en el cuarto curso del grado en Ciencias Gastronómicas de la Universitat de València. Esta asignatura tiene un total de seis créditos, repartidos entre teoría y otras actividades, y su periodo de impartición es el primer cuatrimestre. En esta asignatura se pretenden estudiar los diferentes fenómenos que se producen en los alimentos durante su tratamiento culinario, así como el efecto que estos tienen sobre los componentes principales de estos alimentos como son hidratos de carbono, lípidos y proteínas. La aplicación de estos conocimientos permitirá a las estudiantes la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones comprendiendo el papel que tiene cada uno de los ingredientes.

También se explicaran las repercusiones de los tratamientos culinarios sobre otros componentes como pigmentos y sustancias aromáticas, que determinarán las características organolépticas finales que influirán en el comensal.

Todo esto podrá ser aplicado en el diseño y montaje de platos, tanto tradicionales como vanguardistas.



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

No hay restricciones de matrícula.

COMPETENCIAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer los efectos de las técnicas culinarias de múltiples aplicaciones sobre los cereales, vegetales, legumbres, carnes, pescados y mariscos.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Componentes de los alimentos

Agua. Hidratos de carbono. Lípidos. Proteínas.

2. Agua

Constantes físicas. Estructura del agua y del hielo puro. Interacciones agua-solutos. Actividad del agua y alteraciones de los alimentos.

3. Hidratos de carbono

Almidón y almidones modificados. Componentes de la fibra alimentaria.

4. Pardeamiento de los alimentos

Clasificación. Caramelización y degradación del ácido ascórbico. Reacción de Maillard.

5. Lípidos

Propiedades físicas de los ácidos grasos y de las grasas. Oxidación de lípidos y antioxidantes. Proceso de fritura. Modificaciones de grasas y aceites. Propiedades funcionales de los lípidos.

**6. Proteínas**

Propiedades funcionales. Texturizantes.

7. Enzimas

Pardeamiento enzimático.

8. Pigmentos

Modificaciones durante el procesado

9. Compuestos aromáticos

Compuesto impacto. Defectos en el aroma. Aromas generados en el proceso culinario.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Prácticas en laboratorio	45,00	100
Clases de teoría	15,00	100
Estudio y trabajo autónomo	90,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología de la docencia teórica se basará en la impartición de lecciones magistrales junto con la posible 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. Se programarán visitas a centros de interés para la asignatura. Para aprovechar el máximo, se pedirá un estudio previo del centro a visitar, siempre que sea posible, y el profesor atenderá las dudas. Al finalizar las visitas, se entregará un informe al profesor.

EVALUACIÓN

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

Evaluación continua con la posible realización, presentación y defensa de informes individuales y colectivos acerca de temas propuestos, explicados y discutidos en el aula durante las clases magistrales. Se valorarán el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición, defensa y discusión, siempre que sea posible (10%).

Evaluación de las visitas mediante informes bien detallados y organizados, además de la posibilidad de realización de exámenes (30%).



Es necesario tener 5 puntos sobre 10 en la prueba escrita para superar la materia.
La asistencia a las visitas es obligatoria para aprobar la asignatura.

REFERENCIAS

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno