

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

Codi	36390
Nom	Tècniques de cuina aplicades
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	30 - Tècniques de cuina aplicades	Optativa

Coordinació

Nom	Departament
JIMENEZ HERNANDEZ, NURIA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
SOLER QUILES, CARLA MARIA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura de tècniques de cuina aplicades es una assignatura optativa impartida en el quart curs del grau en Ciències Gastronòmiques de la Universitat de València. Aquesta assignatura té un total de sis crèdits, repartits entre teoria i altres activitats, i el seu període de impartició és el primer quadrimestre. En aquesta assignatura es preten estudiar els diferents fenòmens que es produeixen en els aliments durant el seu tractament culinari, així com l'efecte que aquests tenen sobre els components principals d'aquests aliments com són hidrats de carboni, lípids i proteïnes. L'aplicació d'aquests coneixements permetrà als estudiants la realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions comprnent el paper que tenen cadascun dels ingredients.

També s'explicaran les repercussions dels tractaments culinaris sobre altres components com són els pigments i substàncies aromàtiques, que determinaran les característiques organolèptiques finals que influirán en el comensal.

Tot això podrà ser aplicat en el diseny i acabat de plats, tant tradicionals com vanguardistes.



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

No hi ha restriccions de matrícula.

COMPETÈNCIES

RESULTATS DE L'APRENTATGE

Coneixer els efectes de les tècniques culinàries de multiple aplicació sobre els cereals, vegetals, llegums, carns, peixos i marisc.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Components dels aliments

Aigua. Hidrats de carboni. Lípids. Proteïnes.

2. Aigua

Constants físiques. Estructura de laigua i del gel pur. Interaccions aigua-soluts. Activitat de laigua i alteracions dels aliments.

3. Hidrats de carboni

Midó i midons modificats. Components de la fibra alimentària.

4. Enfosquiment dels aliments

Classificació. Caramelització i degradació de làcid ascòrbic. Reacció de Maillard.

5. Lípids

Propietats físiques dels àcids grassos i dels greixos. Oxidació de lípids i antioxidants. Procés de fregit-la. Modificacions de greixos i olis. Propietats funcionals dels lípids.

**6. Proteïnes**

Propietats funcionals. Texturitzants.

7. Enzims

Enfosquiment enzimàtic.

8. Pigments

Modificacions durant el processat

9. Compostos aromàtics

Compost impacte. Defectes en l'aroma. Aromes generats durant el procés culinari.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Pràctiques en laboratori	45,00	100
Classes de teoria	15,00	100
Estudi i treball autònom	90,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGIA DOCENT

La metodologia de la docència teòrica es basarà en la impartició de lliçons magistrals juntament amb la possible 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.

Es programaran visites a centres d'interès per l'assignatura. Per aprofitar el màxim, es demanarà un estudi previ del centre a visitar, sempre que siga possible, i el professor atindrà els dubtes. Al finalitzar les visites, s'entregarà un informe al professor.

AVALUACIÓ

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

Avaluació continua amb la realització, presentació i defensa d'informes individuals i col·lectius sobre temes proposats, explicats i discutits en l'aula durant les classes magistrals. Es valoraran el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seua exposició, defensa i discussió, sempre que siga possible (10%)

Avaluació de les visites mitjançant informes ben detallats i organitzats a més de la possibilitat de la realització d'exàmens (30%)



És necessari adquirir 5 sobre 10 punts en la prova escrita per a superar la matèria.

L'assistència a les visites es obligatoria per aprovar l'assignatura.

REFERÈNCIES

ADDENDA COVID-19

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