

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | |
|----------------------------------|--|
| ASIGNATURA: | Técnicas culinarias y Gastronomía II |
| PLAN DE ESTUDIOS: | Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos |
| FACULTAD: | Facultad de Ciencias de la Salud |
| CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: | Optativa |
| ECTS: | 6 |
| CURSO: | Cuarto |
| SEMESTRE: | Segundo |
| IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: | Castellano |
| PROFESORADO: | Marina Pelayo |
| DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: | marina.pelayo@uneatlantico.es |

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| |
|--|
| REQUISITOS PREVIOS: |
| No Aplica |
| CONTENIDOS: |
| <ul style="list-style-type: none">● Tema 1. Nuevas Herramientas de Cocina<ul style="list-style-type: none">1.1. Concepto de las nuevas tecnologías culinarias.1.2. Objetivos de las nuevas tecnologías culinarias.1.3. Herramientas.● Tema 2. Técnicas culinarias de la cocina molecular<ul style="list-style-type: none">2.1. Terminología utilizada en la cocina molecular2.2. Maquinaria y utensilios en la cocina molecular.● Tema 3. Cocinado al Vacío<ul style="list-style-type: none">3.1. Historia de la cocina al vacío.3.2. Definición de vacío. Conservación al vacío. |

- 3.3. Definición de cocción al vacío. Cocción al vacío.
 - 3.4. La cocina de vacío.
 - 3.5. El circuito de la cocina al vacío.
 - 3.6. La maquinaria.
 - 3.7. Los envases.
 - 3.8. Los gases.
 - 3.9. El etiquetado.
 - 3.10. Factores en la conservación de los alimentos cocinados al vacío.
 - 3.11. El vacío como complemento de la cocina tradicional.
 - 3.12. Las ventajas de la cocina al vacío y las desventajas de la cocina al vacío.
 - 3.13. Normas básicas de conservación.
- **Tema 4.** Diseño de técnicas y procesos innovadores en cocina
 - 4.1. Gastronomía Molecular
 - 4.2. El emplatado con nuevas técnicas.
 - 4.3. Técnicas delante del cliente.

Programa Práctico:

- Preelaboraciones.
- Elaboraciones en frío y cocciones en medio ácido.
- Ahumados
- Envasado al vacío
- Cocción al vacío
- Impregnación al vacío
- Geles
- Espumas, emulsiones y aires

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.

- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO. Intervenir en la gestión de los servicios de restauración colectiva y de catering.
- CO. Conocer los distintos sistemas de restauración colectiva.
- CO. Conocer las características e implicación de técnicas culinarias avanzadas en las características organolépticas y nutricionales de los alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Entender los procesos culinarios por donde pasa un alimento en su elaboración.
- Explicar qué aplicaciones prácticas tienen las técnicas culinarias en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- Categorizar los servicios y sistemas de producción más utilizados en la restauración.
- Conocer la esencia de la gastronomía de distintas regiones.
- Diseñar, organizar y gestionar los distintos servicios de restauración.
- Comprender los procesos aplicados en la cocina y los cambios que ejercen estos sobre las características nutricionales y organolépticas de los alimentos para aplicarlos en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- Conocer y aplicar las técnicas culinarias de vanguardia para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos y preparados alimenticios.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo
- Estudio y Análisis de Casos
- Resolución de Ejercicios
- Aprendizaje basado en Problemas
- Trabajo Autónomo
- Aprendizaje Cooperativo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

| Actividades formativas | | Horas |
|---------------------------|----------------------------------|-------|
| Actividades dirigidas | Clases expositivas | 24 |
| | Clases prácticas | 17 |
| | Clases de Problemas | 5 |
| | Seminarios y talleres | 6 |
| Actividades supervisadas | Supervisión de actividades | 2 |
| | Visitas técnicas | 3 |
| | Tutorías (individual / en grupo) | 3 |
| Actividades autónomas | Preparación de clases | 14 |
| | Estudio personal y lecturas | 23 |
| | Elaboración de trabajos | 17 |
| | Resolución de Casos Prácticos | 20 |
| | Trabajo en campus virtual | 13 |
| Actividades de evaluación | Actividades de evaluación | 3 |

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

| Actividades de evaluación | | Ponderación |
|---------------------------|---|-------------|
| Evaluación continua | 1 Elaboración de Trabajos teórico-prácticos | 20% |
| Evaluación | 1 Prueba Parcial | 30% |

| | | |
|-------------------------|---------------------------|-----|
| Parcial | | |
| Evaluación final | 1 Prueba Teórico-Práctica | 50% |

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

La evaluación parcial consistirá en una prueba práctica.

La evaluación final consistirá en una parte teórica que valdrá un 30% y una prueba práctica que supondrá un 70%.

Al ser una asignatura 100 % práctica la asistencia y la superación de dichas prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. La prueba consistirá en un examen teórico que valdrá el 30% y uno práctico que valdrá el 70%, en el caso de que durante la evaluación el examen práctico se haya aprobado se guardará la nota. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Técnicas Culinarias y Gastronomía. Material Didáctico de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2019/2020.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- McGree H. La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la cocina. Barcelona: Debat; 2008.
- Mayor R, Mayor D, Navarro V. Procesos de elaboración culinaria. Madrid: Síntesis; 2009.



- Bello J. Ciencia y Tecnología Culinaria. Madrid: Díaz de Santos; 2005.
- Larousse gastronomico, Myhrold N, Young C, Bilet M, Modernist cuicine. Estados Unidos; 2011.

WEBS DE REFERENCIA:

No aplica

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica