

Guía Docente

Modalidad Semipresencial

Tecnología Culinaria y Alimentaria

Curso 2024/25

Grado en Nutrición Humana y Dietética



UCAV
www.ucavila.es

1



Datos descriptivos de la Asignatura

Nombre:	TECNOLOGÍA CULINARIA Y ALIMENTARIA
Carácter:	FORMACIÓN OBLIGATORIA
Código:	30206GJ
Curso:	3ª
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	6
Prerrequisitos:	ACONSEJABLE CONOCIMIENTOS DE NUTRICIÓN
Responsable docente:	Dra. Nuria Giménez Blasi Doctora en Nutrición y Bromatología Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Email:	nuria.gimenez@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo IV:	CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD
Materia:	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA



2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- ✓ CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- ✓ CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio;
- ✓ CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética;
- ✓ CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado;
- ✓ CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
 - ✓ CG2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
 - ✓ CG8. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
 - ✓ CG10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

- ✓ CG14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- ✓ CG29. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- ✓ CE10. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- ✓ CE11. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- ✓ CE13. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- ✓ CE16. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

2.3 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- ✓ CT2 - Capacidad de organización y planificación.
- ✓ CT4 - Capacidad para el trabajo en equipo.
- ✓ CT7 - Capacidad de aprendizaje autónomo.
- ✓ CT8 - Capacidad de liderazgo.
- ✓ CT10 - Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.
- ✓ CT12 - Capacidad de adaptarse a los cambios y de tomar decisiones con prudencia y coherencia buscando siempre la justicia.

2.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- ✓ El alumno conocerá las distintas técnicas culinarias que permiten hacer dietas variadas, adaptadas a las necesidades de cada persona y atractivas.

3

Contenidos de la asignatura

3.1. PROGRAMA

Unidad didáctica 1. Historia de la cocina.

Unidad didáctica 2. Técnicas culinarias y equipos.

Unidad didáctica 3. Espesantes, geles, emulsiones y espumas.

Prácticas: Desarrollo de prácticas en el laboratorio de tecnoculinaria (20 h) y a través de la plataforma de forma virtual (10 h).

3.2. BIBLIOGRAFÍA

Libros de referencia

- ✓ Mc Gee H. La cocina y los alimentos. 9ª Ed. Madrid: Ed. Debate; 2016.
- ✓ Bello J. Ciencia y Tecnología Culinaria. Madrid: Ed. Díaz de Santos; 2013.
- ✓ Coenders, A. Química Culinaria. Zaragoza: Ed. Acribia; 2001.
- ✓ Myhrvold N, Young C, Bilet M. Historia. In Myhrvold N. Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina. Volumen 1: Historia y fundamentos.: TASCHEN; 2015. p. 6-93.
- ✓ Matthew R, Myhrvold N. Fotografías del libro "Modernist Cuisine". In Myhrvold N, Young C, Bilet M. Modernist Cuisine. TASCHEN; 2015.

Tratados o libros de consulta

- ✓ This H. Tratado elemental de cocina. Zaragoza: Ed. Acribia. 2005.
- ✓ Montes E. Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. 3ª ed. Madrid: Díaz de Santos, 2019.

- ✓ Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 16th ed. Madrid: Pirámide; 2013.
- ✓ Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada. 2010.
- ✓ Butrón I. Comer en España: de la subsistencia a la vanguardia. Madrid: Editorial Madrid; 2011.

Enlaces recomendados

- ✓ SCIENTIA. [En línea]. [Citado 30 junio 2023]. Disponible en: <https://scientiablog.com/ciencia-en-la-cocina/>
- ✓ Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). [En línea]. [Citado 30 junio 2023]. Disponible en:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm.

- ✓ European Food Safety Authority. [Citado 30 junio 2023]. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/>.
- ✓ Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA). [En línea]. [Citado 30 junio 2023]. Disponible en: <http://www.bedca.net/>
- ✓ Fundación Iberoamericana de Nutrición. Recopilación de enlaces a instituciones, organizaciones, etc., relacionadas con la Nutrición. [En línea]. [Citado 30 junio 2023]. Disponible en: <https://www.finut.org/>



La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales:

- **Estudio personal dirigido:** el alumno acometerá de forma individual el estudio de la asignatura de modo que le permita adquirir las competencias de la misma. Para ello contará con la tutorización del profesor de la asignatura, como principal responsable docente.
- **Ejercicios y problemas prácticos:** se propondrá al alumno la realización de ejercicios y casos prácticos para que resuelva y lo confronte con las soluciones dadas por el profesor.
- **Preparación y realización de trabajos:** el alumno elaborará los diferentes trabajos según las competencias y actividades correspondientes que deba trabajar durante el semestre.
- **Lectura de artículos científicos:** el profesor puede proponer la lectura de algún artículo científico que considere útil e interesante para completar los conocimientos de la materia.
- **Trabajo sobre material audiovisual:** el profesor podrá facilitar a los alumnos la audición de alguna conferencia de expertos o fragmentos de algún reportaje filmográfico para facilitar la comprensión de la materia a través del correspondiente enlace en la plataforma virtual.
- **Estudio y resolución de supuestos prácticos:** al alumno se le presentarán una serie de casos prácticos para su resolución. La elaboración de los mismos dependerá del trabajo individual del alumno acompañado en todo momento por las orientaciones del profesor.
- **Prácticas de cocina:** se habilitará un periodo de tiempo para la realización de prácticas presenciales en la universidad (20 h) y prácticas virtuales (10 h).
- **Tutorías personalizadas:** el profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.

- **Visualización de videos:** el alumno a distancia dispondrá en la plataforma virtual de los medios audiovisuales que precise.
- **Actividades de evaluación**

5



Evaluación

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media ponderada del examen (30 % de la calificación final) y la evaluación continua (70 % de la calificación final).

✓ **Examen (30 % de la nota final)**

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 sobre 10 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico. No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

Este examen constará de preguntas tipo test de opción múltiple con cuatro opciones de respuesta. Los errores en las respuestas tipo test puntuarán de forma negativa a criterio del profesor. Las preguntas sin contestar, ni suman ni restan.

✓ **Evaluación continua (70 % de la nota final)**

No se admitirán trabajos de evaluación continua fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. Los trabajos de la evaluación continua que no se presenten se considerarán suspensos con una calificación cualitativa de cero.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Prácticas de laboratorio presenciales	30%
Prácticas virtuales y ejercicios	30%
Actividades de la plataforma virtual	10%
Examen escrito	30%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación de las actividades correspondientes a la evaluación continua se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Contenidos generales	10%
Temas de especialidad	75%
Otras aportaciones	15%
TOTAL	100%

Los criterios para la evaluación de la evaluación continua son los siguientes:

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSTIVAS						CARACT. NEGATIVAS
		1	0,75	0,5	0,25	0	
Estructura (orden lógico)	Bien organizado						Sin orden, índice o esquema
Formato	Adecuado						Inadecuado
Objetivos	Fundamentados y claros						No se especifican
Expresión escrita	Corrección gramatical y ortografía						Incorrección y faltas
Metodología	Bien expuesta						Mal o no se explica
Bibliografía	Se utiliza la necesaria						No hay indicios de ello
Terminología	Adecuado uso						Uso inadecuado
Análisis	Corrección						Incorrección
Interpretación	Rigurosa						Defectuosa o inexistente
Conclusión	Existe, clara y correcta						Confusa, errada o ausente
Argumentación	Coherente y acertada						Afirmaciones poco coherentes



Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- ✓ **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
- ✓ **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

Horario de tutorías de la asignatura: en relación con los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual. El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica.

Herramientas para la atención tutorial: correo electrónico y plataforma Blackboard.



Horario de clases: El alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la UCAV: www.ucavila.es. Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación, se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

UNIDADES DIDÁCTICAS	UNIDAD DE TIEMPO	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1	20	30 HORAS
Unidad 2	32	48 HORAS
Unidad 3	21,4	32 HORAS
Prácticas	26,6	40 HORAS
TOTAL	100	150

El plan de trabajo y las semanas son orientativos, pudiendo variar ligeramente, dependiendo de la evolución del alumno durante las distintas sesiones.