



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS**
CURSO 2024/25
TECNOLOGÍA CULINARIA



Datos de la asignatura

Denominación: TECNOLOGÍA CULINARIA**Código:** 102258**Plan de estudios:** GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Curso:** 4**Denominación del módulo al que pertenece:** OPTATIVIDAD / RECONOCIMIENTO**Materia:** OPTATIVIDAD**Carácter:** OPTATIVA**Duración:****Créditos ECTS:** 3.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 45**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: GOMEZ DIAZ, RAFAEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Primera Planta. Edificio Darwin (C1). Campus de Rabanales**E-Mail:** bt1godir@uco.es**Teléfono:** 957212014

Breve descripción de los contenidos

En esta asignatura se estudian las diferentes técnicas culinarias que se aplican a los alimentos y su efecto en las propiedades de los mismos así como la importancia de su correcta realización para garantizar productos seguros y de calidad.

- 1).- Procesos culinarios básicos a partir de las características específicas de los alimentos que dan lugar a la producción de los alimentos cocinados.
- 2).- Efectos positivos y negativos de los procesos culinarios sobre los componentes químicos presentes en los ingredientes que se emplean en la elaboración de los platos cocinados y las consecuencias sobre las características físicas, nutricionales y organolépticas de los alimentos producidos.
- 3).- Distribución, organización y funcionamiento práctico de los espacios culinarios.
- 4).- Conocimientos básicos sobre la cocina española y la cocina internacional.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Se recomiendan conocimientos previos de Tecnología de los Alimentos.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

BLOQUE I. INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA CULINARIA

Tema 1.- Concepto y objetivos de la tecnología culinaria. Cocina de hogar y cocina industrial. Restauración: objetivos y fuentes de alimentos. Sistemas de restauración colectiva.

Tema 2.- La restauración actual: fuentes de alimentos. Objetivos de la restauración actual: los menús. Desarrollo histórico de los hábitos alimenticios. Las fuentes de alimentos en la restauración de hoy día.

Tema 3.- El espacio culinario. Desarrollo histórico de la cocina como espacio. Características y normas de instalación del espacio culinario profesional.

BLOQUE II. OPERACIONES Y PROCESOS EN TECNOLOGÍA CULINARIA

Tema 4.- Conservación de materias primas alimenticias. Aplicación de bajas y altas temperaturas. Aplicación de sustancias químicas. Otras tecnologías.

Tema 5.- Operaciones culinarias a temperatura ambiente. Selección, limpieza, división. Unión de ingredientes.

Tema 6.- Procesos culinarios con aplicación de calor. Procesos de cocción: Concepto, cambios físicos de los alimentos por los procesos de cocción.

Tema 7.- Tipos de cocción. Cocciones en medio no líquido. Cocciones en medio graso. Cocciones en medio acuoso. Cocciones mixtas. Cocciones especiales. Modificaciones en los alimentos. Aplicaciones culinarias.

Tema 8.- Restauración diferida: sistemas y aplicaciones. Conservación, acondicionamiento y servicio.

2. Contenidos prácticos

Práctica 1.- El objetivo es aprender la preparación culinaria de los alimentos, desde la recepción del producto hasta su presentación final en el plato, conociendo los puntos clave de una correcta manipulación.- Práctica culinaria mediante sistemas de cocción tradicionales.

Práctica 2.- Visita a industria de restauración colectiva/catering o empleo de nuevos aditivos en alta cocina (según disponibilidad de estudiantes).

Bibliografía

Barham, P (2003). La Cocina y la Ciencia. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.

Bello Gutiérrez, J. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Editorial Díaz de Santos, S.A. Madrid. España.

Coenders, A. (2004). Química culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.

Coultate, T., Davies, J. (1997). Alimentos. Lo que conviene saber para una alimentación correcta. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.

Felipe, C., Felipe, J. (2004). Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Editorial International Thomson Editores Spain. Paraninfo S.A. Madrid. España.

González, I., Mataix, J. (2008). Alimentación y dieta mediterránea. Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea. Edit. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.

Hartings, M. (2020). La química en tu cocina. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.

- McGee, H. (2017). La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Debate. Penguin Random House Grupo Editorial.
- Montes, E., Lloret, I., López M.A. (2006). Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Editorial Díaz de Santos, S.A. Madrid. España.
- This, H. (2004). Los secretos de los pucheros. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.
- This, H. (2005). Tratado elemental de cocina. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.
- This, H. (2013). De la ciencia a los fogones. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.
- This, H., Gagnaire, P. (2009). La cocina es amor, arte, técnica. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España.

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Los materiales de trabajo (manual de la asignatura, ejercicios, presentaciones powerpoint) se encuentran alojados en la plataforma Moodle.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

A los alumnos a tiempo parcial se les facilitará el seguimiento de las actividades programadas, en la medida de lo posible y siempre que sea compatible su disponibilidad en el tiempo. En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de comunicacion oral</i>	-	5	5
<i>Actividades de evaluación</i>	3	-	3
<i>Actividades de experimentacion práctica</i>	-	5	5
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	14	3	17
Total horas:	17	13	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	10
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	35
Total horas:	45

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CE11 Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.
- CE2 Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad.
- CE5 Conocer los procesos de conservación de los alimentos e identificar las modificaciones que estos implican sobre las características de los alimentos.
- CT3 Capacidad de trabajar en equipo.
- CT4 Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios orales	Producciones elaboradas por el estudiantado
CE11	X	X	
CE2	X		
CE5	X		
CT3		X	X
CT4			X
Total (100%)	60%	10%	30%
Nota mínima (*)	5	4	4

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

En el apartado de producciones elaboradas por el estudiantado se evaluarán las actividades prácticas correspondientes a la práctica realizadas en laboratorio y/o Planta Piloto o visita a industria de restauración.

En la exposición oral se incluyen los conocimientos básicos de la cocina nacional e internacional.

Con excepción del examen, todas las calificaciones de los restantes métodos de evaluación tendrán validez durante el curso académico inmediatamente posterior, incluyendo la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios del año en curso.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

A los alumnos a tiempo parcial se le adaptarán las actividades teniendo en cuenta su disponibilidad de tiempo, siempre que se pueda compatibilizar con la programación de actividades y la disponibilidad de espacios. En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Con excepción del examen, todas las calificaciones de los restantes métodos de evaluación tendrán validez para la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Según el Reglamento de Régimen Académico, con una calificación igual o superior a 9, podrá otorgarse a los que obtengan las calificaciones más elevadas en todos los instrumentos de evaluación. En caso de empate se realizará una prueba escrita

Objetivos de desarrollo sostenible

Salud y bienestar

Producción y consumo responsables

Otro profesorado

Nombre: SÁNCHEZ GIRALDO, MAITE

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Primera Planta. Edificio Darwin (C1). Campus de Rabanales

E-Mail: t32sagim@uco.es

Teléfono: 957212000

Nombre: VIOQUE AMOR, MONTSERRAT

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Primera Planta. Edificio Darwin (C1). Campus de Rabanales

E-Mail: bt1viamm@uco.es

Teléfono: 957218081

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
