



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

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



Datos de la asignatura

Denominación: TECNOLOGÍA GASTRONÓMICA I**Código:** 102295**Plan de estudios:** GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Curso:** 4**Materia:****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: VIOQUE AMOR, MONTSERRAT**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Dpto Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Edificio Darwin. 1ª planta**E-Mail:** bt1viamm@uco.es**Teléfono:** 957218081

Breve descripción de los contenidos

Se tratan los aspectos de producción, transformación, conservación y procesos culinarios a partir de las características específicas de los alimentos que dan lugar a los diferentes productos culinarios así como el conocimiento de los 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, organolépticas de los alimentos producidos y la seguridad alimentaria.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Se recomiendan conocimientos previos de Fundamentos de Tecnología de los Alimentos

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

- Introducción a la Tecnología gastronómica; Concepto y objetivos de la Tecnología aplicada a la gastronomía. Restauración: objetivos. Fuentes de alimentos.
- El espacio culinario: desarrollo histórico. Características y normas.
- Operaciones y procesos básicos aplicados en gastronomía. Conservación de materias primas. Operaciones a temperatura ambiente. Operaciones con aplicación de calor: tipos, modificaciones en los alimentos y su aplicación gastronómica.
- Restauración diferida

2. Contenidos prácticos

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 mediante la realización de preparaciones culinarias básicas/ Sistemas de cocción tradicionales.

Bibliografía

1. Bibliografía básica

- Bello Gutiérrez, J. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. 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. Acribia, S.A. Zaragoza. España.
- Coultate, T., Davies, J. (1997). Alimentos. Lo que conviene saber para una alimentación correcta. 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. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
- Montes, E., Lloret, I., López M.A. (2006). Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Díaz de Santos, S.A. Madrid. España.
- Ordovás, J.M. (2013). La nueva ciencia del bienestar. Nutrigenómica. Planeta (Crítica), S.A. Barcelona. España.
- This H. (2004). Los secretos de los pucheros. Acribia, S.A. Zaragoza. España.

2. Bibliografía complementaria

Se indicará en su momento en función de las oportunidades, o necesidades de complementar la bibliografía principal que puedan tener los alumnos en general, o algunos alumnos específicamente.

Metodología

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	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	2	2
<i>Actividades de experimentación práctica</i>	6	6
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	16	16
<i>Actividades de expresión escrita</i>	6	6
Total horas:	30	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

- 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 resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CU3 Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.
- CG3 Capacidad de trabajar en equipo.
- CG4 Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- CG11 Capacidad de organización y planificación.

- CE11 Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.
- CO1 Conocer requisitos de las instalaciones de producción y conservación culinaria, los equipos y utensilios, su funcionamiento y condiciones óptimas de mantenimiento, la relación entre espacios y en especial su relación con los circuitos higiénicos-sanitarios de aplicación para la producción culinaria.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB2	X	X	X
CB5	X		X
CE11	X		X
CG11	X	X	
CG3			X
CG4			X
CO1	X		
CU3		X	
Total (100%)	50%	20%	30%
Nota mínima (*)	5	5	5

(*)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:

La evaluación de los conocimientos y competencias del alumnado se llevará a cabo a lo largo del curso mediante el seguimiento los instrumentos seleccionados así como mediante exámenes escritos. Aquellos estudiantes que en alguno de los instrumentos no alcancen la nota mínima, y por tanto no superen la asignatura, aparecerá en el acta con una calificación de 4, SUSPENSO. En aquellos instrumentos en los que esta se haya alcanzado se le respetará durante el curso académico.

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:

La evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios se realizarán de acuerdo a la normativa vigente de la Universidad de Córdoba. Las pruebas de evaluación se realizarán en las fechas indicadas al efecto por el Centro.

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 calificaciones parciales más elevadas en todos los instrumentos de evaluación

Objetivos de desarrollo sostenible

Fin de la pobreza
Salud y bienestar
Energía asequible y no contaminante
Producción y consumo responsables

Otro profesorado

Nombre: SÁNCHEZ GIRALDO, MAITE

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Dpto Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Edificio Darwin. 1ª planta

E-Mail: t32sagim@uco.es

Teléfono: 957212000

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).
