



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

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



Datos de la asignatura

Denominación: TECNOLOGÍA GASTRONÓMICA II

Código: 102296

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: GOMEZ DIAZ, RAFAEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales. Edificio Darwin. Primera planta.

E-Mail: bt1godir@uco.es

Teléfono: 957212014

Breve descripción de los contenidos

En esta asignatura se estudian los fundamentos teóricos-prácticos de las técnicas culinarias avanzadas de la alta cocina actual, aplicando diferentes tecnologías innovadoras a grupos de alimentos para estudiar el efecto que dichos procesos ejercen sobre la microestructura, sabor y textura de los alimentos.

Inlcuye:

- Los procesos culinarios innovadores.
- Las principales transformaciones que sufren los distintos componentes de los alimentos y que determinan sus modificaciones físicoquímicas, y organolépticas, con la aplicación de las diferentes técnicas culinarias de vanguardia.
- Técnicas innovadoras propias de la alta cocina.

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

- Técnicas culinarias avanzadas: nueva cocina, gastronomía molecular, cocina tecno-emocional.
- Modificaciones de la microestructura: sabor, olor y otras alteraciones de los alimentos.
- Aditivos, texturantes y gelificantes alimentarios en alta restauración.
- Impregnación a vacío.
- Criococina.
- Esferificaciones, espumas, emulsiones e impresión 3D.

2. Contenidos prácticos

- Talleres sobre elaboración de preparaciones culinarias mediante técnicas innovadoras.
- Preparaciones culinarias avanzadas.

Bibliografía

- Barham, P. (2002). La cocina y la ciencia. Acribia, S.A.
- Chartier, F. (2011). Taste buds and molecules. McClelland and Stewart, ed.
- Koppmann, M. (2017). Manual de gastronomía molecular. Siglo veintiuno, editores.
- Mans, C. (2014). Sferificaciones y macarrones. La ciencia en la cocina tradicional y moderna. Ariel, S.A. Barcelona, España.
- McGee, H. (2015). La cocina y los alimentos. Debate, S.A.
- Pérez, N., Civera, J.J. (2014). Gestión, organización y planificación de la producción culinaria. Síntesis, S.A.
- Roca, J. (2016). Anarkia. Montagueditores, S.A.
- This, H. (2008). Molecular gastronomy. Exploring the Science of Flavor. Columbia University Press.
- This, H. (2013). De la ciencia a los fogones. Acribia, S.A.
- Varios autores (2010). Cocinar ciencia. Materia condensada. Actar, S.A.
- Wright, J., Treuille, E. (2016). Guía completa de las técnicas culinarias. Blume, S.A.

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Los materiales de trabajo se encontrarán alojados en la plataforma Moodle (casos y supuestos prácticos, manual de la asignatura, presentaciones PowerPoint).

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>	10	10
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	18	18
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.
- 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.
- CG5 Capacidad de tomar decisiones.
- CE11 Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.
- CO2 Dominar la metodología para el diseño de nuevos productos alimentarios y aplicar procesos complejos de elaboración culinaria de la gastronomía tradicional española e internacional.
- CO3 Aplicar diferentes técnicas culinarias de alto grado de especialización con la inclusión de nuevas tecnologías adaptadas a los distintos grupos de alimentos.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB2	X	X	
CE11	X		X
CG3		X	
CG4		X	X
CG5	X	X	X
CO2	X		X
CO3	X		X
CU3		X	
Total (100%) Nota mínima (*)	50% 5	25% 4	25% 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 medios de ejecución práctica se evaluarán las actividades prácticas correspondientes a los talleres culinarios. Con excepción de la calificación obtenida en el examen, todas las calificaciones de los restantes métodos de evaluación, en los que se hayan alcanzado la nota mínima, tendrán validez durante los 2 cursos posteriores al 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 durante el curso académico, incluyendo las convocatorias extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

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

Otro profesorado

Nombre: SÁNCHEZ GIRALDO, MAITE

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

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