

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Innovación en Técnicas Culinarias

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética

GRUPO: 2021-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Optativo

ECTS: 6,0

CURSO: 4º

SEMESTRE: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

HORARIOS :

Día	Hora inicio	Hora fin
Jueves	19:00	21:00
Viernes	17:00	19:00

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
02 de julio de 2021	16:00	18:30	Laboratorio Informático 2304
22 de julio de 2021	16:00	18:30	Laboratorio Informático 2304

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: ESTHER GARCÍA VICENTE

EMAIL: egarciav@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Miércoles a las 19:00 horas

CV DOCENTE:

Ligada a la hostelería desde los 16 años trabajando en Restaurante familiar.

Diplomatura de Turismo (UEMC)

Grado en Gastronomía y artes culinarias (Basque Culinary Center)

Trabajos en cocinas de prestigio en ; Dinamarca, Japón, Perú, Barcelona, Donostia, Valladolid, Soria, Córdoba...

Trabajo en Restaurante Ambivium como 2º de Sala desde 2016-2020

CV PROFESIONAL:

Trabajo como Cocinera y Jefa de sala en Restaurante Familiar.

Trabajo de cocinera en Restaurantes de Estrella michelin de España, y fuera de España.

Ultimo trabajo en Restaurante Ambivium (Peñafiel) 1 Estrella michelín.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

“Nuevos conceptos y herramientas están cambiando la forma en que hoy los comensales interactúan con su comida”

La demanda cada vez mayor de la alta gastronomía ha hecho que los chefs quieran sorprender a través de las técnicas, uniendo su conocimiento con el de científicos que han dado resultados a lo que hoy llamamos nuevas técnicas de vanguardia culinaria.

En esta asignatura se estudian técnicas y términos culinarios tradicionales, nuevas técnicas de cocinado y maquinaria y nuevos ingredientes utilizados en alta cocina, entre otros temas, de manera que se consolida el conocimiento teórico de la innovación en la nueva cocina para luego poder aplicarlo a la práctica profesional.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. BLOQUE 1

1. Introducción a la vanguardia. : - Introducción a las técnicas de vanguardia - Breve historia de Técnicas de vanguardia - Definiciones fundamentos y objetivos.
2. Técnicas tradicionales. : - Cocción por transmisión de calor (Asar, marcar, marinar, hornear, glasear, etc..) - Técnicas de conservación en cocina (Fermentaciones, salazones, ahumados etc..)
3. Técnicas de Vanguardia : - ¿Qué es vanguardia? - Vanguardia culinaria en España y otros países. - Ejemplos reales de restaurantes a nivel mundial - Tipos de técnicas de vanguardia.
4. Aditivos alimentarios. : - Origen y uso de los aditivos en la alta cocina. - Aditivos en la alta cocina.

2. BLOQUE 2

1. Germinados, Brotes, hojas y flores : - Explicación y utilidad.
2. Proteínas estructurales (Enzimas). : - Transglutaminasa, peptinasa, lactasa, amilasas, glucosa-oxidasa...
3. Creatividad en cocina. : - Definición - Materiales y usos de maquinaria de vanguardia culinaria. - NUEVAS TÉCNICAS: Cocción al vacío, microondas, liofilización, deshidratación. - Extracción de sabores, extracción de aromas, filtrados, destilados. - Criococina: Congelación criogénica (Nitrógeno líquido), carbonatación(hielo seco) - Texturas, emulsionantes, espesantes, estabilizantes, gelificantes - Proteínas estructurantes y aireantes. - Nuevos Productos; ovulato, isomalt, manitol. - Innovaciones culinarias con la harina
4. Método creativo en restaurantes. : - Como crear platos - Combinaciones de las nuevas técnicas de vanguardia culinaria
5. Técnicas de vanguardia parte líquida. : - Coctelería creativa

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se utilizará el proyector y la pizarra para la exposición de las clases como recurso de aprendizaje, el material será colgado en la plataforma moodle una vez sea impartido en las clases presenciales. También se utilizarán recursos audiovisuales para el apoyo de las clases cuando sea necesario.

Se utilizará material profesional específico para trabajar el contenido práctico de la asignatura, siempre que las condiciones sanitarias lo permitan según lo previsto en el “Plan de Contingencia Accademica” para el curso académico 2020-2021 <https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>

Se utilizara Plataforma TEAMS para llevar a cabo las sesiones prácticas on line.

Consistentes en Master Class con profesionales para temas específicos.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- 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

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG02. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG07. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Conocer los diferentes procesos de alteraciones biológicos, físicos y químicos
- Comprender, describir y conocer los diferentes métodos de conservación que se emplean.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- JENI WRIGHT Y ERIC TREUILLE (2013): LE CORDON BLEU GUÍA COMPLETA DE TECNICAS CULINARIAS. . ISBN: 978849801104
- GUSTAVOMAYOR RIVAS (2011): PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA . . ISBN: 9788497567664

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- GEORG SCHWEDT (2006): EXPERIMENTOS CULINARIOS EN LA COCINA: LA COCCIÓN, EL ASADO, EL HORNEADO. . ISBN: 84-200-1079-0

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Vanguardia Culinaria](https://vimeo.com/19418493)(https://vimeo.com/19418493 undiaenelbuli)
Ferran Adrià ; Habla sobre la vanguardia culinaria.

[Cocción al vacío.](http://www.rocook.com/es/charts/)(http://www.rocook.com/es/charts/ tabladetemperaturasyrecomendacionesdevaciop)
Página donde se especifica: Tabla de temperaturas de vacío, alimentos, recetas, combinaciones etc...

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Chef Table y Chef table Francia en Netflix (Documental Audiovisual)

Gordom Ramsey: fuera de carta (técnicas tradicionales de otras culturas)(Documental Audiovisual)

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión. La clase presencial se llevará a cabo en el aula ordinaria, donde el profesor explicará los fundamentos teóricos

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teóricas y prácticas y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica. Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

SEMANA 1: Tema 1

- Presentación de la asignatura.
- Tema 1
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 2: Tema 2

- Tema 3
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 3: Tema 3

- Tema 3
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 4: Tema 4

- Tema 4
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 5: Tema 5

- Tema 5
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 6: Tema 6

- Tema 4 (Parte 3)
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 7:

- Repaso de los temas 1-4
- Evaluación de los Temas 1-4

SEMANA 8:

- Master class

SEMANA 9: Tema 7 (Parte 1)

- Tema 5
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 10: Tema 7 (Parte 2)

- Tema 6
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 11: Tema 7 (Parte 3)

- Tema 7 (Parte 3)
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 12: Tema 8

- Tema 8
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 13: Tema 9

- Tema 9
- Actividades formativas: clase presencial, problema based learning.

SEMANA 14: Presentación de trabajos en grupo y entrega del informe de prácticas

SEMANA 15: Resolución de dudas y cuestiones prácticas

A lo largo de la asignatura, se realizarán 4 tutorías grupales. En las tutorías grupales, se trabajará material impartido para profundizar en la materia y resolución de dudas. Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primera presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

Debido a la situación Sanitaria, las prácticas de laboratorio se realizaran en modalidad On line utilizando recursos

como Videos de profesionales, Master class On line de profesionales, visitas a centros especializados cumpliendo las normas de seguridad y previa evaluación del comité COVID, seminarios on line.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Evaluación Bloque 1						X										X	X	X
Trabajo en grupo														X		X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Para superar la asignatura, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables.

No habrá compensación a través de media de notas de ningún trabajo o test con una nota inferior a 5. A excepción de la evaluación parcial que si será compensable con la final.

La evaluación global de la asignatura se realizará a través de:

Informe de prácticas, actividades en aula: 30% de la nota final. Tras la problemática de la realización de las clases prácticas se harán unas cuestiones que el alumno tiene que responder en forma de informe, trabajos, videos, o trabajos grupales. Al final de la asignatura (Semana 15) se deberá entregar el informe de todas las prácticas realizadas contestando a las preguntas planteadas.

Los alumnos deberán entregar en clase las actividades planteadas durante la asignatura.

Trabajos y proyectos: 35% de la nota final. Por grupos, los alumnos presentarán en clase un trabajo sobre los temas tratados a lo largo de la asignatura.

Se valorará la presentación oral y la entrega de una breve memoria sobre el tema. Todos los alumnos del grupo serán evaluados con la misma nota.

Examen parcial 15%: Se realizará un examen parcial tipo test entre la semana 6 del bloque I (Temas 1-4). Este examen ELIMINA MATERIA para el examen final.

Constará de tipo test, preguntas de múltiple opción, pruebas de respuesta corta, pruebas de respuesta larga.

El examen constará de 3 partes que se dividen en : Valor de 2 puntos a las respuestas largas, valor de 3 puntos a las respuestas cortas, valor de 5 puntos pruebas de tipo test, múltiple opción y verdadero o falso.

Cada pregunta de tipo test tendrá un valor de 1 punto; las preguntas correctas puntúan 1 punto y las preguntas incorrectas restan 0,25 puntos (cada 4 preguntas incorrectas es 1 punto menos); las preguntas no contestadas no puntúan.

Examen final: 20% de la nota final. El examen final constará:

De preguntas tipo test con respuestas de múltiple opción, preguntas de respuesta cortas, y preguntas de respuesta larga.

El examen constará de 3 partes que se dividen en : Valor de 2 puntos a las respuestas largas, valor de 3 puntos a las respuestas cortas, valor de 5 puntos pruebas de tipo test, múltiple opción y verdadero o falso.

Cada pregunta de tipo test tendrá un valor de 1 punto; las preguntas correctas puntúan 1 punto y las preguntas incorrectas restan 0,25 puntos (cada 4 preguntas incorrectas es 1 punto menos); las preguntas no contestadas no puntúan.

La evaluación continua es un 65% respecto a la nota total y la evaluación final supondrá el 35% de la nota final.

Escenario Off Campus :

Tanto la docencia como la evaluación se mantendrán en un escenario presencial siempre que la situación sanitaria lo permita. Las pruebas de evaluación, se hará siguiendo el "Protocolo específico para la Adaptación de la Evaluación - Modalidad Presencial", disponible en: <https://www.uemc.es/p/protocolo-especifico-para-la-adaptacion-de-la-evaluacion-modalidad-presencial>

Las pruebas de evaluación continua se realizarán de la siguiente manera:

Examen parcial: Se realizará un cuestionario en la plataforma e-Campus (Moodle)

Trabajo individual y grupal: Las actividades, casos prácticos y trabajos, se subirán a la plataforma (Moodle) y su defensa oral se hará mediante TEAMS.

Evaluación final: Cuestionario en la plataforma e-Campus (Moodle)

el examen final supondrá un 30% de la nota y estará compuesto por preguntas cortas, tipo test, múltiple opción y preguntas de desarrollo

Para superar la evaluación continua, el alumno debe obtener una media de igual o superior a 5 entre todas las actividades. En el caso de no superar la evaluación continua, se guardan para la convocatoria extraordinaria aquellas actividades aprobadas.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno que tenga que presentarse al examen en la convocatoria extraordinaria de julio se le guardará la nota del resto de actividades evaluables en caso de haberlas aprobado (participación activa, informe de prácticas, trabajo en grupo y examen parcial).

En el caso de no haber superado las actividades evaluables o no haberlas realizado la puntuación de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria:

En el caso en el que solamente se tenga una nota menor a 5 en trabajo grupal volverán a realizar el mismo trabajo pero con las modificaciones oportunas. Volviendo de esta forma a realizar la media con la nota de la convocatoria ordinaria.

Si la profesora lo considera oportuno podrá tratarse de un trabajo monográfico en la convocatoria extraordinaria.

La calificación se realizará de la siguiente manera:

- Informe de una técnica: 35% de la nota final. Los alumnos realizarán de manera individualizada un trabajo teórico en base a una de las técnicas que no se hayan impartido se entregará en forma de memoria.
- Examen final: 65% de la nota final. El examen final constará de dos partes: preguntas de V/F y respuestas cortas, de múltiple opción y respuestas largas. Para superar el examen la nota global tiene que ser superior a 5, no se hace media entre las dos partes.

La nota final de la asignatura se corresponde con la media de todas las pruebas de evaluación. Es necesario que el alumno supere todas las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

La planificación de la evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo. Los sistemas de evaluación descritos en esta Guía Docente son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.

Por otro lado, la realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

Escenario Off Campus

Evaluación mediante cuestionario en la plataforma e-Campus (Moodle).

Entrega de trabajos Mediante plataforma e-Campus (Moodle).

Defensa oral mediante TEAMS.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas objetivas	20%
Pruebas de respuesta corta	10%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	5%
Trabajos y proyectos	35%
Informes de prácticas	30%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Se mantienen las condiciones establecidas por el profesorado para el alumnado que tiene concedida la evaluación excepcional, salvo aquellas pruebas de evaluación que requieran de una adaptación en remoto debido a la situación de confinamiento completo de la titulación o de la propia Universidad. Se atenderá en todo caso a lo previsto en el “*Plan UEMC de medidas frente a la Covid-19*”, así como a los *Planes Específicos* que se han implementado para atender a la situación sanitaria motivada por el Covid-19

<https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.