

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Innovación en Técnicas Culinarias
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria
GRUPO: 2122-T1
CENTRO: Escuela Politécnica Superior
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
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

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: CLARA ZARAÍN OBRADOR
EMAIL: czarain@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: <i>"Nuevos conceptos y herramientas están cambiando la forma en que hoy los comensales interactúan con su comida"</i> 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-oxidasas...
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, espesificantes, 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

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Capacidad de análisis y síntesis
- CG03. Capacidad para la resolución de problemas
- CG04. Capacidad para tomar decisiones
- CG08. Habilidades de gestión de la información
- CG10. Compromiso ético
- CG15. Motivación por la calidad
- CG18. Iniciativa y espíritu emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE04. Habilidades para Desarrollar nuevos procesos y productos
- CE06. Capacidad para Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- CE08. Capacidad para Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Desarrollar nuevos procesos y productos
- Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- JENI WRIGHT Y ERIC TREUILLE (2013): LE CORDON BLEU GUÍA COMPLETA DE TÉCNICAS 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 undiaenelbulli)
Ferran Adrià ; Habla sobre la vanguardia culinaria.

[Cocción al vacío](http://www.rocook.com/es/charts/).(http://www.rocook.com/es/charts/ tabladetemperaturasyreceptasde maquinadevacío p)
Pagina 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

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Escuela Politécnica Superior, se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.

Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido.

La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

Debido a la situación Sanitaria, las prácticas de laboratorio se realizarán 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.

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.

La docencia y la evaluación en la asignatura se desarrollarán de forma presencial, siempre y cuando la Universidad cuente con la autorización por parte de las autoridades competentes, y atendiendo a los protocolos sanitarios establecidos. En caso de que haya restricciones sanitarias que afecten a la docencia y/o a la evaluación, se activará un escenario remoto (no presencial), regulado en su correspondiente plan específico, disponible en la web de la UEMC: <https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>. Todo esto, será

debidamente comunicado al alumnado.

En lo que se refiere a las actividades de evaluación previstas en esta guía docente tanto para la convocatoria ordinaria como la extraordinaria, se mantendrían todas las previstas, pero adaptadas a un entorno remoto, si fuese necesario.

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 realizara de la siguiente manera:

- Informe de una técnica: 35% de la nota final. Los alumnos realizarán de manera individualizada un trabajo teórico en base un de las técnicas que no se hayan impartido se entregará en forma de memoria.
- Examen final: 65% de la nota final. E El examen final constará de dos partes: preguntas de V/F y respuestas cortas, de multiple 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 toda 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.

La docencia y la evaluación en la asignatura se desarrollarán de forma presencial, siempre y cuando la Universidad cuente con la autorización por parte de las autoridades competentes, y atendiendo a los protocolos sanitarios establecidos. En caso de que haya restricciones sanitarias que afecten a la docencia y/o a la evaluación, se activará un escenario remoto (no presencial), regulado en su correspondiente plan específico, disponible en la web de la UEMC: <https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>. Todo esto, será debidamente comunicado al alumnado.

En lo que se refiere a las actividades de evaluación previstas en esta guía docente tanto para la convocatoria ordinaria como la extraordinaria, se mantendrían todas las previstas, pero adaptadas a un entorno remoto, si fuese necesario.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

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