

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Innovación en Técnicas Culinarias
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria
GRUPO: 1819-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: Paula Crespo Escobar
EMAIL: @uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Miércoles a las 17:00 horas
CV DOCENTE:
FORMACIÓN ACADÉMICA <ul style="list-style-type: none"> • Postgrado en Dirección y Gestión de Proyectos por la Universidad Politécnica de Valencia • Doctora por la Universidad de Valencia, en el programa de Doctorado de Medicina • Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria por la Universidad de Valencia • Graduada en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Valencia
CV PROFESIONAL:
Dietista-Nutricionista del Servicio de Gastroenterología Pediátrica, Hospital Universitari i Politècnic La Fe de Valencia, actividad asistencial compaginada con actividad investigadora en el Instituto de Investigación Sanitaria La Fe.
CV INVESTIGACIÓN:
<ul style="list-style-type: none"> • Desde 2015: Nutricionista en el Proyecto Europeo: MyCyFAPP “Innovative approach for self-management and social welfare of Cystic Fibrosis patients in Europe: development, validation and implementation of a telematics tool”. Financiado por la Unión Europea dentro del Framework Programme for Research and Innovation HORIZON2020 • 2015: Estancia en Massachusetts General Hospital de Boston. • 2013-2017: Colaboración investigadora en el Proyecto Internacional Early Nutrition Project: “EarlyNutrition.

- Long-term effects of early nutrition on later health”,
- 2010-2015: Nutricionista del Proyecto Europeo Prevent-CD. Financiado por la Unión Europea dentro del Sixth Framework Programme (FP6-2005-FOOD-4B-36383-PREVENTCD).
 - Miembro del Comité de Ética y de “Allied Health Professional” de la “European Society for Paediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition” (ESPGHAN)
 - Miembro del Comité de Gastroenterología de la “European Federation of the Association of Dietitians” (EFAD)

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

En apenas unos años, España ha pasado de ser un país donde predominaba la cocina y técnicas culinarias tradicionales y regionales a estar, hoy en día, a la vanguardia de la restauración mundial. Por eso es importante que los graduados en Tecnología e Innovación Alimentaria se formen en nuevas técnicas culinarias, así como en las técnicas de cocinado tradicionales para saber como combinarlas. Pero también es importante conocer cómo estas técnicas, innovadoras y tradicionales, influyen en la composición de los alimentos.

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.

Nota: para la asignatura de Innovación en técnicas culinarias, se requieren conocimientos de Química de alimentos y Física aplicada a la tecnología alimentaria.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Técnicas culinarias tradicionales

1. Introducción a la tecnología culinaria : Definiciones, fundamentos, objetivos, el cocinado de los alimentos e historia de la tecnología y técnicas culinarias
2. El espacio culinario y términos culinarios : Cocina de colectividades, el espacio culinario, definición y explicación de términos culinarios (marcar, glasear, marinar, etc)
3. Operaciones culinarias preparativas: con calor y sin calor : Selección, limpieza, corte, unión de ingredientes, emulsiones, espumas, salsas frías, salsas calientes, fondos.
4. Las cocciones: en seco, en medio acuoso y mixtas : Diferentes tipos de cocciones, en seco, en medio acuoso y mixtas
5. Otras técnicas culinarias : Fritura, escaldado, ahumado, etc

2. Nuevas técnicas de cocinado y maquinaria

1. La innovación en la nueva cocina: nuevas técnicas y nuevos ingredientes : Cocina e impregnación al vacío, cricocina, utilización de hielo seco y nitrógeno líquido, microfiltración, cocina molecular, esferificaciones.
2. Cocción al vacío, a baja temperatura y al microondas : Innovación en la cocción de los alimentos: al vacío, a baja temperatura y al microondas
3. Fermentación, maceración y adobo : Otras técnicas de cocinado: fermentación maceración adobo. Utilidades e interés para la cocina
4. Nuevos ingredientes y aditivos en alta cocina : Uso de nuevos ingredientes y aditivos en la alta cocina, teoría y aplicación práctica culinaria: enzimas, germinados, emulsionantes, espesantes, gelificantes, elementos de ligazón, proteínas especiales, etc.
5. Nuevas texturas y productos : Uso y definición de nuevas texturas y productos empleados en la alta cocina (ovulato, liofilizados, isomalt, manitol, transglutaminasa, etc)
6. Innovación en la maquinaria y utensilios culinarios : Uso y aplicación de nueva maquinaria en las cocinas

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 sea necesario.

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:

- James L. Morgan (2010): Creación culinaria : introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del mundo. Acribia. ISBN: 978-84-200-1151-6
- A. Coenders (2011): Química culinaria : estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinarlos. Acribia. ISBN: 9788420008233
- Gustavo Mayor Rivas (2011): Procesos de elaboración culinaria. Síntesis. ISBN: 9788497567664
- Georg Schwedt (2006): Experimentos en la cocina : la cocción, el asado, el horneado. Acribia. ISBN: 84-200-1079-0; 978-84-200-1079-3
- Jeni Wright y Eric Treuillé (2013): Le Cordon Bleu : guía completa de las técnicas culinarias. . ISBN: 9788498011104

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Ferran Adrià (2008): Ferran Adrià: cocinero del restaurante El Bulli. . ISBN: 978-84-9815-853-3
- Harold McGee (2013): La buena cocina : cómo preparar los mejores platos y recetas. Random House Mondadori . ISBN: 9788483069318

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Historia de la cocina](https://www.historiacocina.com/)(https://www.historiacocina.com/)

Web que describe la historia de distintos procesos culinarios, de la cocina y alimentos

[Historia de la cocina española](https://www.superprof.es/blog/la-historia-de-la-cocina-espanola/)(https://www.superprof.es/blog/la-historia-de-la-cocina-espanola/)

Breve resumen de la historia de la cocina española

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 teórica 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: Presentación de la asignatura, Tema 1 y Tema 2 (Parte I)

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning

SEMANA 2: Tema 2 (Parte II) y Tema 3 (Parte I)

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning

SEMANA 3: Tema 3 (Parte II)

- Actividades formativas: clase presencial y clase práctica

SEMANA 4: Tema 4

- Actividades formativas: clase presencial y problem based learning

SEMANA 5: clase práctica del tema 4

SEMANA 6: Tema 5

- Actividades formativas: clase presencial y evaluación del Bloque I

SEMANA 7: Inicio del Bloque II. Tema 6

- Actividades formativas: clase presencial

SEMANA 8: clase práctica del tema 6

SEMANA 9: Tema 7

- Actividades formativas: clase presencial y clase práctica

SEMANA 10: Tema 8

- Actividades formativas: clase presencial y problem based learning

SEMANA 11: Tema 9

- Actividades formativas: clase presencial y clase práctica

SEMANA 12: Tema 10

- Actividades formativas: clase presencial y clase práctica

SEMANA 13: Tema 11

- Actividades formativas: clase presencial y problem 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.

La planificación de la asignatura se puede completar con la asistencia a actividades complementarias (jornadas, eventos, seminarios) orientadas a la adquisición de competencias transversales que impulsan la formación integral de los estudiantes al objeto de que estos sean, además, capaces de adaptarse a las demandas de la sociedad en que vivimos.

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
Clases prácticas			X		X			X	X		X	X				X	X	
Evaluación parcial						X										X	X	
Presentación trabajo en grupos														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.

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

- **Técnicas de observación / participación activa:** 10% de la nota final. Se refiere a la participación en las clases prácticas y actividades propuestas en el aula.
- **Informe de prácticas:** 15% de la nota final. Tras la realización de las clases prácticas se harán unas cuestiones que el alumno tiene que responder en forma de informe. Al final de la asignatura, se deberá entregar el informe de todas las prácticas realizadas contestando a las preguntas planteadas.
- **Trabajo en grupo:** 15% de la nota final. Por grupos, los alumnos presentarán en clase un trabajo sobre un tema tratado 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 tipo test:** 20% de la nota final. Se realizará un examen parcial tipo test entre la semana 6 del bloque I. Este examen NO ELIMINA MATERIA para el examen final, es una manera de reforzar el estudio de la asignatura. 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:** 40% de la nota final. El examen final constará de dos partes: preguntas de V/F y respuestas cortas y respuestas largas. Para superar el examen la nota global tiene que ser superior a 5, no se hace media entre las dos partes.

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 (técnicas de observación y participación activa, informe de prácticas, trabajo en grupo y examen parcial tipo test).

En el caso de no haber superado las actividades evaluables y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria, la puntuación de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria:

- Trabajo grupal: 15% de la nota final. Por grupos, los alumnos presentarán en clase un trabajo sobre un tema tratado a lo largo de la asignatura. Todos los alumnos del grupo serán evaluados con la misma nota. Si la profesora lo considera oportuno podrá tratarse de un trabajo individual y no grupal en la convocatoria extraordinaria.
- Informe de prácticas: 15% de la nota final. Los alumnos realizarán de manera individualizada un trabajo práctico en base al contenido tratado a lo largo de la asignatura y se entregará en forma de memoria.
- Examen parcial tipo test: 20% de la nota final. Se realizará una prueba parcial tipo test el mismo día del examen final, si no se ha superado en la convocatoria ordinaria anterior.
- Examen final: 40% de la nota final. El examen final constará de dos partes: preguntas de V/F y respuestas cortas y respuestas largas. Para superar el examen la nota global tiene que ser superior a 5, no se hace media entre las dos partes.
- Trabajo monográfico (10% de la nota final): aquellos alumno que no hayan superado la participación activa en las clases prácticas en convocatoria ordinaria deberán presentar resuelto por escrito trabajo monográfico, indicado por la profesora y en base al contenido de la asignatura, el mismo día de la prueba final, además de resolver el del examen final.

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.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	40%
Trabajos y proyectos	15%
Técnicas de observación	5%
Pruebas objetivas	20%
Informes de prácticas	15%
Escalas de actitudes	5%

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.

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.