

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Tecnología Culinaria y Gastronomía

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética

GRUPO: 2223-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 2º

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
Lunes	16:00	20:00

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
08 de junio de 2023	16:00	18:30	Aula 2102
05 de julio de 2023	12:00	14:30	Aula 2102

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: ANA CRISTINA ALDAVERO PEÑA

EMAIL: caldavero@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Miércoles a las 17:00 horas

CV DOCENTE:

Profesora de la Universidad de Zaragoza (EUPLA) responsable de las asignaturas de Ingeniería Técnica Agrícola (especialidad en Industrias Alimentarias)

- Industrias extractivas y conserveras,
- Microbiología de los alimentos
- Legislación alimentaria
- Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria

Profesora de la Universidad de Valladolid (UVA), responsable de la asignatura de Microbiología de las titulaciones de Fisioterapia y Enfermería.

CV PROFESIONAL:

Experiencia profesional en la Industria Alimentaria relacionada con el Control de Calidad Auditoría y gestión de proyectos de I+D+i (GESTIDI) en el sector de la micología, la industria láctea y los snacks.

Veedora del Consejo Regulador de la DOP Mantequilla de Soria.

Especialista en Análisis sensorial de alimentos. Directora Club de Catas el casino de Soria.

Máster en Seguridad e Higiene Alimentaria por la Universidad de Vic.

CV INVESTIGACIÓN:

Doctora por la Universidad de Valladolid, Facultad de Medicina.

Trabajo: Estudio de la capacidad antioxidante y el contenido en β -glucanos de un grupo de setas comestibles de Castilla y León.

Coautora de diferentes artículos de revistas internacionales con gran índice de impacto en el campo de la innovación y desarrollo agroalimentario.

- 2013 Lapresta J.L., Aldavero C., Castro S. A linguistic approach to multi-criteria and multi-expert sensory analysis.
- 2014 Tejero J., Gayoso S., Basterrechea J., Córdoba-Díaz D., Aldavero C., García V., Girbés T. y Jiménez P. Estudio comparado de las capacidades antioxidantes y AR y contenido total de polifenoles en distintos tipos de té. Food and Nutrition Sciences, (2014).
- 2014 Tejero J., Gayoso S., Basterrechea J., Córdoba-Díaz D., Aldavero C., García V., Girbés T. y Jiménez. Thermal sensitivity of the antioxidant and free-radical scavenging activities of water-extracts of edible mushrooms from Northwestern Spain. Food and Nutrition Sciences, (2014).
- 2014 Pilar Jiménez, Cristina Aldavero, Jesús Tejero, José E. Basterrechea, Damián Córdoba-Díaz and Tomás Girbés. B-1,3-1,6-glucan content in wild edible mushrooms. Molecules, (2014).

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”

Esta signatura permite al alumno comprender y reflexionar sobre los diversos métodos de preparación de los alimentos, tanto tradicionales como de vanguardia, sus ventajas y sus desventajas. Conocer los ingredientes de la cocina local y del resto del mundo. La sociedad actual demanda una gastronomía saludable, cómoda, nutricionalmente equilibrada, con la que satisfacer la calidad organoléptica a la par que se obtienen beneficios para la salud. Esta asignatura, en combinación con los conocimientos adquiridos en otras materias, proporciona al alumno herramientas potentes para el diseño y la elaboración de dietas saludables, que se adaptan a las necesidades de cada paciente o bien a los requisitos del sector de la restauración colectiva o la demanda de diseño y desarrollo de nuevos alimentos, en especial de 5ª Gama, mas saludables, nutritivos y seguros en la Industria alimentaria..

En esta asignatura se estudian técnicas y términos culinarios tradicionales así como nuevas técnicas de cocinado, maquinaria y nuevos ingredientes utilizados en una cocina cada vez mas globalizada y especializada debido al amplio número de tendencias de consumo y limitaciones por disfunciones, intolerancias o alergias.

Aun no siendo necesario conocimientos previos de otras asignaturas, es recomendable que los alumnos hayan superado las asignaturas de Química de los alimentos y Bromatología.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **BLOQUE 1** : Introducción a las técnicas culinarias, los ingredientes y sus funciones.
 1. Introducción a la tecnología culinaria : Breve historia de la evolución de las Técnicas de cocina - Definiciones fundamentos y objetivos.
 2. Procesos culinarios tradicionales a temperatura ambiente : Separación, unión, emulsión.
 3. Procesos culinarios tradicionales con transferencia de calor (I) : Generalidades del empleo del calor en los procesos culinarios: Principios generales, cinética de transferencia de calor. Clasificación de los tipos de cocción.
 4. Procesos culinarios tradicionales con transferencia de calor (II) : Estudio y comparación organoléptica y nutricional de las técnicas de hervir, blanquear y pochar
 5. Procesos culinarios tradicionales con transferencia de calor (III) : Estudio y comparación organoléptica y nutricional de las técnicas de freír, saltear y estofar.
 6. Procesos culinarios tradicionales con transferencia de calor (IV) : Estudio y comparación organoléptica y nutricional de brasear, hornear, cocina al vapor y cocina con microondas.

2. **Bloque II** : Estudio de las tendencias y métodos de cocina vanguardista, las aplicaciones en el diseño de menús saludables, personalizados y sorprendentes.
 1. Principales aditivos usados en la cocina : Texturizantes, emulsionantes, colorantes y saborizantes. Tendencias de uso y consumo.
 2. Ingredientes y tendencias (I) : Algas, germinados, brotes, hojas y flores, especias y
 3. Ingredientes y tendencias (II) : Proteínas vegetales. Materias primas, productos de interés.
 4. Cocina de vanguardia (I) : Estudio y comparación organoléptica y nutricional de las técnicas de salar, Ahumar, Marinar y Nixtamalizar
 5. Cocina de vanguardia (II) : Estudio y comparación organoléptica y nutricional de las técnicas de la cocina Sous Vide, Altas y Bajas Presiones. Cocina con olla a presión y Sous vide.
 6. Food Pairing : El arte de mezclar alimentos organolépticamente compatibles y con efectos sinérgicos nutricionales
 7. Diseño de platos y productos : Prototipado, diseño de menús.

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Una parte importante de la asignatura es el contenido práctico.

Trabajos a realizar:

- Trabajo Individual:

El alumno deberá entregar un portfolio en soporte físico/audiovisual. (se admite: Blog, canal de youtube, libro de recetas...) con 5 recetas personales basadas en las técnicas estudiadas en clase.

- Trabajo Grupal:

Consiste en un menú diseñado por el aula y que podrán compartir con la comunidad universitaria el día señalado para el evento.

Se creará un soporte conjunto para publicar y dar difusión a todos los trabajos realizados vía RRSS.

Clases prácticas:

Se realizarán en el GastroLab. El alumno deberá recoger información y resolver las cuestiones que el profesor plantee relacionadas con las prácticas mediante la entrega de actividades o guiones indicados expresamente.

Visitas:

Se ha programado una visitas a la escuela internacional de cocina/Itacyl y una visita al Salón Gourmet.

Programa de prácticas:

- Práctica 1. Comparativa entre Hervido, blanqueado y pochado. Aprendizaje de la técnica y análisis organoléptico
- Práctica 2. Comparativa entre Freír, estofar, saltear. Aprendizaje de la técnica y análisis organoléptico
- Práctica 3. Cocina con microondas
- Práctica 4. Aprendizaje de las técnicas de Salado, marinado, escabechado.
- Práctica 5. Aprendizaje de las técnicas de cocina a baja temperatura.
- Práctica 6. Fermentación
- Práctica 7. Texturizantes. Comprender el comportamiento y las características de diferentes texturizantes, Posibles usos en disfagia.
- Práctica 8. Cocina con la olla a presión
- Práctica 9. Salsas, aderezos y otras formas de enriquecer o hacer más atractivo tu menú.

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.

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.
- CG09. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

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 biológicas, físicos y químicos de los alimentos que se producen tras la aplicación de las diferentes técnicas culinarias.
- Comprender, describir y conocer los diferentes métodos de conservación alimentaria que se emplean.

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
- EL BULLI FOUNDATION - FUNDACIÓ PRIVADA (2019): QUÉ ES COCINAR LA ACCIÓN: COCINAR - EL RESULTADO: COCINA. EL BULLI FOUNDATION - FUNDACIÓ PRIVADA. ISBN: 978-84-09-12631-6

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Vanguardia Culinaria](https://vimeo.com/19418493)(<https://vimeo.com/19418493> undiaenelbulli)
 Ferran Adriá ; Habla sobre la vanguardia culinaria.

[Cocción al vacío.](http://www.rocook.com/es/charts/)(<http://www.rocook.com/es/charts/> tabladetemperaturasyrejetasdemaquinadevacío 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)
- Culinary Institute of America: <http://www.ciachef.edu/>
- Gordon Ramsey: fuera de carta (técnicas tradicionales de otras culturas)(Documental Audiovisual)
- Académie Internationale de la Gastronomie: <http://www.intergastronom.net/>
- Apicius Cuaderno: <http://www.apicius.es>
- Culinary Institute of America: <http://www.ciachef.edu/>
- www.restauracioncolectiva.com
- Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid: <http://www.esuelasuperiorhosteleriaturismo-madrid.com/index.asp>
- <http://www.gastroactitud.com/>
- Federación de Cocineros y Reposteros de España: <http://www.facyre.com/>
- Fundación Española de Dietistas Nutricionistas: <http://www.fedn.es/>
- <http://www.keyingredients.org/>
- www.madridfusion.com
- Ángel, M., (21 de Marzo de 2016). *Cómo funciona la olla a presión [Entrada en Blog]. El blog de un químico.* .Recuperado en Julio de 2018 de: <http://www.unquimico.com/2016/03/como-funciona-la-olla-a-presion/> (Enlaces a un sitio externo.)
- Fundación Alicia, [elBullitaller](http://www.elbullitaller.com), (2006): *Léxico científico gastronómico: las claves para entender la cocina de hoy.* Barcelona: Editorial Planeta
- Gómez Pinedo, S., (s.f.). Efecto de las condiciones de fritura a vacío en el procesado de chips de kiwi. Valencia: Universidad politécnica de Valencia.
- ICC <https://cookingconcepts.com/>
- Mans, C.; Castells, P., (2011). La nueva cocina científica. *Investigación y ciencia*, 421 pp. 57-63.
- Muñoz Rosúa, E., (s.f.). Purificación García, la diseñadora de alimentos. *Verlanga.* Recuperado en Julio de 2018, de: <http://verlanga.com/paladar/purificacion-garcia-diseno-alimentos-upv-design-food/> (Enlaces a un sitio externo.)
- Pitan, D., (1 de Febrero de 2018). Historia del autoclave. *Geniolandia.* Recuperado de: <https://www.geniolandia.com/13125287/historia-del-autoclave> (Enlaces a un sitio externo.)
- Ramírez-Navas, J. S., (2006). Liofilización de alimentos. *ReCiTeLA*, 6 (2), pp.1-39.
- Roca, J., & Brugués, S., (2003). *La cocina al vacío* (5ª edición ed.). Barcelona: Montagud Editores.
- Tecnicasdecocina, (2010). *La cocina al vacío.* [Entrada en Blog]. *Técnicas de cocina, un blog de cocina.* Recuperado de: <https://tecnicasdecocina.wordpress.com/carnes-2/la-cocina-al-vacio/> (Enlaces a un sitio externo.)
- Ocoo Europe, (2004). *La nueva revolución culinaria trasa la coción al vacío.* Recuperado en Julio de 2018 de: <https://ocooeurope.com/es/>
- Ángel, M., (21 de Marzo de 2016). *Cómo funciona la olla a presión [Entrada en Blog]. El blog de un químico.* Recuperado en Julio de 2018 de: <http://www.unquimico.com/2016/03/como-funciona-la-olla-a-presion/> (Enlaces a un sitio externo.)
- Fundación Alicia; CETT., (2011). *Aparatos y utensilios aplicados a la cocina profesional.* Barcelona:

- Fundación Alicia, CETT.
- Baldwin, D. E., (Enero de 2012). Sous vide cooking. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1 (1) pp. 15-30.
 - Botella, T., “Introducción al mundo del vacío. *Introducción básica a la cocina al vacío*”. Basque Culinary Center. San Sebastián. 23 de Febrero de 2015
 - Castells, P., (2017). Liofilizados, ¿alimentos del futuro? De la comida de astronautas a la sociedad. *Temas Investigación y ciencia*, 89.
 - Directoalpaladar, (Julio de 2007). *Rotaval, tecnología alimentaria para obtener destilados de cualquier producto [Entrada en blog]. Directo al paladar*. Recuperado en Agosto de 2018 de: <https://www.directoalpaladar.com/utensilios/rotaval-tecnologia-alimentaria-para-obtener-destilados-de-cualquier-producto> (Enlaces a un sitio externo.)
 - Fundación Alicia, (s.f.). *EL ROTAVAL: El Celler de Can Roca*. Recuperado de: <https://docplayer.es/19587480-El-rotaval-el-celler-de-can-roca.html> (Enlaces a un sitio externo.)
 - Gómez Pinedo, S., (s.f.). Efecto de las condiciones de fritura a vacío en el procesado de chips de kiwi. Valencia: Universidad politécnica de Valencia.
 - Grupo Gidolquim, (4 de Abril de 2014) *El proceso de la Liofilización*. Técnicas y operaciones avanzadas en el laboratorio químico. Recuperado de: <http://www.ub.edu/talq/es/node/261> (Enlaces a un sitio externo.)
 - Keller, T., (2008). *Under Pressure*. New York: Artisan
 - Valiente, A., (1996). *Historia de la destilación*. México DF: Universidad Nacional Autónoma de México.
 - Azti y Ainia, (1999). *Vigilancia tecnológica en el sector de aditivos. Agentes de Textura*.
 - Domínguez-Courtney, M. F., (2012). *Películas comestibles formuladas con polisacáridos: propiedades y aplicaciones*. México: Universidad de Puebla. Recuperado de: <http://web.udlap.mx/tsia/files/2013/12/TSIA-62Dominguez-Courtney-et-al-2012.pdf>
 - Edwards, W. P., (2008). *La ciencia de las golosinas*. Zaragoza: Editorial Acirbia.
 - Fundación Alicia, (2015). *A chef’s guide to gellin, thickening, and emulsifying agents*. Boca Raton: Taylor and Francis Group.
 - Lersch, M., (2014). *Texture - A hydrocolloid recipe collection*. San Francisco: Creative commons. Recuperado de: <https://blog.khymos.org/wp-content/2009/02/hydrocolloid-recipe-collection-v3.0.pdf>
 - Migoya, F. J.; The Culinary Institute of America, (2008). *Frozen desserts*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
 - Myhrvold, N.; Young, C. y Bilet, M., (2011). *Modernist cuisine: el arte y ciencia de la cocina*. (vol. 4). Koln: Taschen.
 - Phillips, G. O.; Williams, P. A., (2000). *Handbook of Hydrocolloids*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
 - Soler, J.; Adrià, A. y Adrià, F., (2002). *El Bulli 1998-2002*. Madrid: RBA Libros

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:

BLOQUE 1:

SEMANA 1: Presentación de la asignatura: Guía docente-recursos-planificación asignatura-bibliografía. Planificación y explicación de la metodología de las clases prácticas y trabajos grupales. Tema 1

SEMANA 2: Tema 2 y Tema 3

SEMANA 3: Tema 4

SEMANA 4: Tema 5. Práctica 1

SEMANA 5: Tema 6. Práctica 2

Actividades formativas el Bloque 1: a lo largo del bloque 1, se fomentará el estudio teórico-práctico mediante la realización de trabajos (también teórico prácticos), seminarios y actividades complementarias.

BLOQUE 2: (inicio de los temas del bloque 2)

SEMANA 6: Tema 1. Visita programada

EMANA 7: Tema 2. Evaluación (examen primer parcial. Evaluación de los temas del Bloque 1)

EMANA 8: Tema 3 y Tema 4

SEMANA 9: Tema 5. Realización de la práctica 3.

EMANA 10: Tema 6. Realización de la práctica 4.

SEMANA 11: Tema 7. Realización de la práctica 5.

SEMANA 12: Tema 8. Realización de la práctica 6.

SEMANA 13: Tema 9. Realización de la práctica 7.

SEMANA 14: Realización de la práctica 8 y 9.

SEMANA 15: Presentación de trabajos individuales y entrega de actividades/ informe de prácticas Presentación de trabajo individual y grupal

Actividades formativas el Bloque 2: a lo largo del bloque 1, se realizarán diferentes prácticas de laboratorio, y se fomentará el trabajo práctico a través de actividades de problem based learning, trabajos en grupo, seminarios y clases prácticas.

TUTORÍAS

- Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Escuela Ciencias de la Salud 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 presencial en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

**Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente*

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
Evaluación Bloque 2														X		X	X	X
Trabajo Individual															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, siendo un 4 la nota de corte.

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

- **Informe de prácticas y actividades en aula: 20%** de la nota final. Tras la realización de las clases prácticas, se plantearán cuestiones que el alumno tiene que responder en forma de informe, trabajos o videos.

Además de forma puntual, se plantearán actividades tipo comentario de texto/vídeo, búsqueda de información, para las cuales se habilitará un apartado en moodle. En el foro "hot News" el que alumno podrá ir subiendo material e interaccionando con el de sus compañeros de forma síncrona o asíncrona.

- **Trabajos y proyectos: 40%** de la nota final. Los alumnos presentarán en clase un trabajo individual consistente en 5 recetas desarrolladas por el alumno a elegir entre las técnicas estudiadas (20%) Se presentará en clase durante la semana 15.

Trabajo grupal consistente en un menú semanal y una degustación (20%)

- **Examen parcial primer bloque 20%:** Se realizará un examen parcial tipo test alrededor de la semana 7 del bloque I (Temas 1-6). Este examen ELIMINA MATERIA para el examen final.

Consistente en 8 preguntas tipo test (20%), 8 preguntas cortas (20%) y 2 preguntas de desarrollo (60%)

Cada pregunta de tipo test tendrá un valor de 0,25 punto;

- **Examen parcial segundo bloque 20%** de la nota final. El examen final constará:

Consistente en 8 preguntas tipo test (20%), 8 preguntas cortas (20%) y 2 preguntas de desarrollo (60%)

Cada pregunta de tipo test tendrá un valor de 0,25 punto;

En caso de no superar o no presentarse a alguna de estas pruebas parciales, el alumno, deberá examinarse en convocatoria ordinaria/extraordinaria de todas las partes pendientes. Se guardan para la convocatoria extraordinaria todas aquellas actividades evaluables aprobadas durante el curso.

Cada unidad evaluable (Trabajo individual 20%, trabajo grupal 20%, actividades e informes de prácticas 20%, exámenes 40%) debe tener una nota mínima de de 5 puntos.

La nota final de la asignatura se corresponde con la media ponderada de todas las pruebas de evaluación descritas.

La **convocatoria Ordinaria** consistirá en un exámen por bloques, cada bloque tiene una puntuación del 20%, de tal manera que:

- Si algún alumno ha de presentarse a toda la asignatura (bloque 1 y 2) la nota del examen representa el 40% de la nota final de la asignatura. Para poder superar este examen, el alumno deberá tener una puntuación mínima en alguno de los bloque de 4 puntos para poder mediar con el otro. Aprobado: 5 puntos.
- Si el alumno tiene alguna de las partes aprobada, el examen tendrá un valor del 20%, calculándose la nota media entre el valor de la parte superada por parciales y la nota del examen, esta nota media representa el 40% de la nota final. Para poder superar este examen, el alumno deberá tener una puntuación mínima de 4 puntos para poder mediar con el otro. Aprobado: 5 puntos.

El examen consistirá en:

Bloque 1: Consistente en 8 preguntas tipo test (20%), 8 preguntas cortas (20%) y 1 pregunta de desarrollo (60%)

Bloque 2: Consistente en 8 preguntas tipo test (20%), 8 preguntas cortas (20%) y 1 pregunta de desarrollo (60%)

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Al alumno que tenga que presentarse al examen en la convocatoria extraordinaria de julio se le guardará la nota de todas las actividades evaluables superadas (participación activa, informe de prácticas y actividades, trabajo individual, trabajo en grupo y exámenes parciales).

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 el trabajo individual y/o grupal, se volverán a realizar nuevas tareas asignadas por la profesora con un valor de 20% de la nota final para el trabajo grupal y un 20% para el trabajo individual, volviendo de esta forma a realizar la media con la nota de la convocatoria ordinaria. Los alumnos que no han entregado ni actividades ni guiones de prácticas, deberán realizar un trabajo adicional sobre las mismas asignado por la profesora, valorado con el 20% de la nota final de la asignatura.

Cada parte descrita evaluable debe superarse con 5 puntos.

Dado que puede darse el caso de que los alumnos se presenten a este examen con alguna parte superada, se describen a continuación los posibles escenarios:

- Si algún alumno tiene actividades evaluables superadas y ha de presentarse a los exámenes teóricos de toda la asignatura (bloque 1 y 2) la nota del examen representa el 40% de la nota final de la asignatura. Para poder superar este examen, el alumno deberá tener una puntuación mínima en alguno de los bloques de 4 puntos para poder mediar con el otro. Aprobado: 5 puntos.
- Si el alumno tiene alguna de las partes aprobada, el examen tendrá un valor del 20%, calculándose la nota media entre el valor de la parte superada por parciales y la nota del examen, esta nota media representa el 40% de la nota final. Para poder superar este examen, el alumno deberá tener una puntuación mínima de 4 puntos para poder mediar con el otro. Aprobado: 5 puntos.

El examen consistirá en:

Bloque 1: Consistente en 8 preguntas tipo test (20%), 8 preguntas cortas (20%) y 1 pregunta de desarrollo (60%)

Bloque 2: Consistente en 8 preguntas tipo test (20%), 8 preguntas cortas (20%) y 1 pregunta de desarrollo (60%)

Para los alumnos que no tienen nada aprobado o en caso de una pérdida total de la evaluación continua, la calificación se realizará de la siguiente manera:

- Informe de una técnica: 50% de la nota final. Los alumnos realizarán de manera individualizada un trabajo teórico-práctico orientado por el profesor en base a 5 de las técnicas que se hayan impartido en el aula, se entregará en forma de memoria y/o soporte audiovisual.
- Examen final: 50% 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.

Cada parte debe estar superada con una nota de 5 puntos.

Consideraciones comunes a la Docencia y a la Evaluación en Convocatoria Ordinaria y Extraordinaria:

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.

Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.

Esta planificación de 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.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	55%
Pruebas escritas	40%
Técnicas de observación	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.