

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

ASIGNATURA : Tecnología Culinaria y Gastronomía (2681)

TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica

MODALIDAD : Presencial

CURSO ACADÉMICO: 2026-2027

GRUPO: 2627-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)

ECTS: 6,0

CURSO: 2º

TEMPORALIDAD: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

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

DATOS DEL DOCENTE

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

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Licenciado Ingeniera Agrónoma, especialidad Industrias Agrarias (Universidad Escuela Politécnica Superior de Huesca. Universidad de Zaragoza.)
- Ingeniero Técnico Ingeniera Técnica Agrícola, especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias (Universidad Escuela Universitaria de La Almunia de Doña Godina. Universidad de Zaragoza.)
- Master universitario: Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria: Sistema APPCC
- Master universitario: Máster Internacional en Promoción del Comercio Exterior
- Master universitario: Suficiencia investigadora en el área de conocimiento de Microbiología
- Master universitario: Máster en Paisajismo y Jardinería
- Doctorado: Doctora en Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Programa Oficial de Doctorado en Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Universidad de Valladolid, Facultad de Medicina. (2014)

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Escuela Universitaria Politécnica de La Almunia / Universidad de Zaragoza – Profesora asociada, 2004-2006. Universidad de Valladolid – Profesora asociada, 2011-2012. Universidad de Valladolid – Profesora asociada, 2014-2015. Universidad Europea Miguel de Cervantes, Escuela Politécnica Superior – Profesora, 2017-actualidad. European Institute for Modern Board Games – Asesora/consultora en proyectos educativos y de gamificación, 2025-actualidad.)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (FUTUREFOOD – Colaboradora como evaluadora de proyectos. Obrador Comunitario de El Royo – Asesora externa del proyecto. European Institute for Modern Board Games – Consultora y agente de Proyectos Europeos. Consejo Regulador de la DOP Mantequilla de Soria – Agente de Control. Espora Gourmet S.L. – Técnica de calidad. Patatas Fritas de Soria Garijo Baigorri – Técnica de calidad. Fundación General de la Universidad de Valladolid – Técnica de Comercio Exterior. Consejo Regulador de la Denominación de Origen

Mantequilla de Soria – Directora técnica. Parco dei Paduli, Italia – Consultora externa en proyecto de obrador comunitario. Geoinci Gabinete de Estudios y Proyectos – Ingeniera agrónoma. Análisis sensorial – Formación especializada e impartición de actividades formativas vinculadas al análisis sensorial de alimentos y productos agroalimentarios. Análisis sensorial agroalimentario – Formadora y asesora en actividades de análisis sensorial, cata y valoración organoléptica de productos alimentarios.)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- 6 años (Líneas de investigación y transferencia centradas en tecnología alimentaria, seguridad y calidad alimentaria, conservación de alimentos, vida útil, microbiología alimentaria, aceites esenciales y extractos naturales con actividad antimicrobiana, desarrollo de nuevos productos, economía circular y valorización de subproductos agroalimentarios. Participación en proyectos Universidad-Empresa relacionados con conservación de alimentos, control microbiológico, formulación de prototipos e ingredientes funcionales. Línea de innovación docente basada en metodologías activas, gamificación, aprendizaje basado en juegos de mesa modernos, inteligencia artificial aplicada a la docencia y evaluación por competencias. Cuenta con publicaciones científicas y comunicaciones en congresos nacionales e internacionales sobre tecnología alimentaria, aceites esenciales, análisis sensorial, innovación docente, gamificación, juegos de mesa, competencias clave y envejecimiento saludable.)

OTROS DATOS CV :

Cristina Aldavero Peña es Ingeniera Agrónoma, Ingeniera Técnica Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias y Doctora en Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Cuenta con formación de posgrado en calidad y seguridad alimentaria, técnicas culinarias de vanguardia, formación del profesorado, comercio exterior, auditoría alimentaria, digitalización e innovación docente.

Actualmente desarrolla su actividad docente e investigadora en la Universidad Europea Miguel de Cervantes, donde es profesora en la Escuela Politécnica Superior y miembro del grupo de Innovación educativa LUDIA. Imparte y ha impartido asignaturas vinculadas con la tecnología de los alimentos, bromatología, microbiología alimentaria, química de los alimentos, seguridad e higiene alimentaria, calidad diferenciada, conservación de alimentos, innovación alimentaria y técnicas culinarias.

Su trayectoria profesional combina la docencia universitaria con la experiencia técnica en el sector agroalimentario. Ha trabajado en áreas de calidad, auditoría, control de procesos, comercio exterior y dirección técnica en empresas y entidades vinculadas a la industria alimentaria y las figuras de Calidad Diferenciada, entre ellas el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mantequilla de Soria, donde desarrolla funciones de Agente de control.

Su actividad investigadora y de transferencia se centra en la tecnología alimentaria, la conservación de alimentos, el uso de aceites esenciales y extractos naturales como agentes antimicrobianos, la economía circular, el aprovechamiento de subproductos agroalimentarios y el desarrollo de nuevos productos. Ha participado en proyectos de I+D+i competitivos y contratos de transferencia Universidad-Empresa, así como en publicaciones científicas y congresos nacionales e internacionales.

Además, ha participado en proyectos de innovación docente centrados en metodologías activas, gamificación, aprendizaje basado en juegos, inteligencia artificial aplicada a la docencia, flipped classroom, evaluación por competencias y diseño de recursos didácticos. Esta línea docente se complementa con la creación de materiales pedagógicos propios y la participación en congresos y actividades formativas sobre innovación educativa.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- GC1 - Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los

alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.

- GC2 - Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC4 - Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5 - Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CT1.1 - Saber aplicar los 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
- SC1.3 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CO2.5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- SC2.3 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC2.4 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- CO4.1 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CO4.2 - 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.
- CO4.3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CT4.5 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
- HD4.4 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD4.5 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- HD5.2 - 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.
- HD5.5 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

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 asignatura 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, más 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 más 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 MÍNIMOS :

Introducción a la Tecnología culinaria: términos culinarios

Operaciones previas a los procesos culinarios

Operaciones culinarias con aplicación de calor: cambios en propiedades físicas y químicas tras la aplicación de calor

Operaciones culinarias sin aplicación de calor

Otras operaciones culinarias. Aditivos alimentarios: uso y aplicaciones. Especiado y aromatizado: factores que influyen en el sabor. Nuevos ingredientes en alta cocina y aplicación culinaria. Introducción a la Gastronomía: La cocina española, gastronomía en el mundo

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos, Recursos multimedia
- **Recursos tecnológicos :** Herramientas de presentación, Recursos de gamificación
- **Recursos interactivos :** Juegos educativos
- **Recursos audiovisuales:** Vídeos y podcast

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

La asignatura **Tecnología Culinaria y Gastronomía** tiene un marcado carácter teórico-práctico y aplicado. Los contenidos se trabajarán mediante la explicación de fundamentos culinarios, el análisis de técnicas tradicionales y de vanguardia, la comparación organoléptica y nutricional de elaboraciones, la resolución de actividades prácticas, el diseño de propuestas gastronómicas y el desarrollo de trabajos individuales y grupales.

El alumnado realizará actividades teórico-prácticas vinculadas a los contenidos de la asignatura, tales como informes de aula, análisis de técnicas culinarias, comentarios de textos o vídeos, búsqueda de información, resolución de cuestiones aplicadas, infografías, diseño de recetas, propuestas de reformulación, análisis sensorial y reflexión sobre los cambios que experimentan los alimentos durante los procesos culinarios.

La asignatura contará con **una sesión práctica presencial de 4 horas en la Escuela Internacional de Cocina**, en dicha sesión se trabajarán técnicas culinarias seleccionadas por la docente, orientadas a reforzar la comprensión práctica de los contenidos y la relación entre tecnología culinaria, nutrición, análisis sensorial y gastronomía.

El alumnado deberá recoger información durante la sesión práctica y entregar el guion, ficha, informe o actividad indicada expresamente por la docente. Esta actividad permitirá valorar la aplicación de las técnicas trabajadas, la interpretación de los resultados y la capacidad para relacionar los procedimientos culinarios con sus efectos sobre los alimentos.

Como trabajo individual, el alumnado elaborará una propuesta personal vinculada a las técnicas culinarias estudiadas. Podrá consistir en un portfolio físico, digital o audiovisual, recetario técnico, memoria ilustrada, blog, vídeo u otro formato equivalente. La temática concreta y el formato podrán variar en función de las características del grupo, la evolución de la asignatura y la disponibilidad o acceso del alumnado a recursos de edición audiovisual o digital.

Como trabajo grupal, el alumnado desarrollará un **menú saludable**, una propuesta gastronómica, un prototipo de

alimento funcional o una actividad equivalente determinada por la docente. Esta actividad se desarrollará como proyecto de diseño, análisis y justificación técnica, nutricional y sensorial. No requiere necesariamente elaboración práctica presencial, salvo que alguna parte pueda integrarse en la sesión aprobada en la Escuela Internacional de Cocina o en actividades autorizadas.

Asimismo, se podrán proponer visitas formativas a centros especializados, instituciones, empresas, ferias gastronómicas o alimentarias, como apoyo al aprendizaje aplicado de la asignatura. Estas actividades tendrán carácter complementario y estarán condicionadas a la disponibilidad de las entidades colaboradoras, a la planificación académica del semestre y a la validación correspondiente por parte del CAT y del Centro, conforme al protocolo establecido.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- JENI WRIGHT Y ERIC TREUILLE (2013): LE CORDON BLEU GUÍA COMPLETA DE TECNICAS CULINARIAS. Blume. ISBN: 978849801104
- GUSTAVOMAYOR RIVAS (2011): PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA . Editorial Síntesis. ISBN: 9788497567664
- Geoffrey P. Webb (2007): Complementos nutricionales y alimentos funcionales . Acribia Zaragoza. ISBN: 978-84-200-1090-8

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.escuelasuperiorhosteleriaturismo-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, (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. *Verlangua*. Recuperado en Julio de 2018, de: <http://verlangua.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://occooeurope.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 gelling, 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

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Actividades académicas complementarias
- Tutoría
- Evaluación
- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La asignatura Tecnología Culinaria y Gastronomía se desarrollará a lo largo del semestre mediante una combinación de sesiones expositivas, actividades aplicadas, análisis de casos, trabajo autónomo, trabajo cooperativo, actividades de seguimiento, una sesión práctica presencial en la Escuela Internacional de Cocina y pruebas escritas teórico-prácticas.

La planificación está orientada a que el alumnado comprenda las principales técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia, valore sus efectos sobre los alimentos y sea capaz de aplicarlas en el diseño de propuestas gastronómicas saludables, adaptadas y coherentes desde el punto de vista técnico, nutricional y sensorial.

La asignatura se organiza en dos grandes bloques. En el primer bloque se abordarán las bases de la tecnología culinaria, las operaciones previas, las técnicas tradicionales y los procesos culinarios con y sin transferencia de calor. En el segundo bloque se estudiarán tendencias culinarias, ingredientes emergentes, texturizantes, proteínas vegetales, cocina de vanguardia, fermentación, cocina al vacío, olla a presión, food pairing, diseño de menús, prototipado y desarrollo de nuevos productos alimentarios.

Las actividades de aula incluirán informes, ejercicios aplicados, comentarios de texto o vídeo, búsquedas de información, infografías, análisis de técnicas culinarias, resolución de cuestiones prácticas y tareas vinculadas a los contenidos trabajados. Estas actividades permitirán consolidar los contenidos y favorecer el aprendizaje continuo.

La asignatura contará con una sesión práctica presencial de 4 horas en la Escuela Internacional de Cocina, que quedará reflejada en la programación de actividades de la guía docente. Esta práctica se ubicará en la semana 12, según la planificación prevista, y permitirá trabajar de forma aplicada técnicas culinarias seleccionadas por la docente. La sesión se complementará con la entrega del guion, ficha, informe o actividad correspondiente.

El trabajo individual permitirá al alumnado aplicar de forma personal las técnicas culinarias estudiadas, mediante un portfolio, recetario técnico, memoria ilustrada, soporte audiovisual o formato equivalente. La temática y el formato podrán adaptarse a las características del grupo y a los recursos disponibles.

El trabajo grupal consistirá en el diseño de un menú saludable, una propuesta gastronómica, un prototipo de alimento funcional o una actividad equivalente determinada por la docente. Esta actividad se realizará como

proyecto de diseño y justificación técnica, nutricional y sensorial, por lo que no requiere necesariamente una elaboración práctica presencial. Su desarrollo se realizará mediante trabajo autónomo, sesiones de aula, seguimiento docente y entrega final.

La semana 15 podrá destinarse a la entrega, defensa, revisión o presentación de trabajos, cierre de actividades, retroalimentación, resolución de dudas y preparación de la evaluación final, de acuerdo con la planificación académica de la asignatura.

La asignatura incorpora una dinámica gamificada de seguimiento, basada en retos, actividades breves, pruebas de repaso, misiones culinarias o ejercicios aplicados. Esta dinámica tiene como finalidad favorecer la asistencia, la participación, el estudio continuado y la implicación del alumnado, sin modificar los porcentajes oficiales de evaluación establecidos en la guía docente.

Las tutorías individuales se establecerán previa solicitud del alumnado por correo electrónico, dentro del horario de tutoría fijado para la asignatura o en otro momento acordado con la docente cuando resulte posible. Podrán realizarse presencialmente o por Microsoft Teams. Las tutorías académicas grupales se realizarán únicamente durante la Semana Amarilla, conforme a la planificación establecida por el Centro.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica inicialmente presentada. La docente informará convenientemente al alumnado de las modificaciones puntuales que pudieran producirse, previa aprobación de la coordinación académica de la titulación

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES :

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
Evaluación parcial Prueba escrita teórico-práctica correspondiente a una parte de la asignatura.							X										X	Pruebas escritas:20%	X	
Trabajo en grupo Diseño de menú saludable, propuesta gastronómica, prototipo funcional o proyecto equivalente usando las técnicas culinarias adecuadas.										X							X	Ejecución de prácticas:20%	X	
Trabajo Individual Portfolio, recetario técnico, memoria, soporte audiovisual o actividad equivalente sobre técnicas culinarias.									X								X	Ejecución de prácticas:10%	X	
Prácticas Sesión práctica presencial de 4 horas en la EIC y entrega del guion/informe correspondiente.												X					X	Ejecución de prácticas:10%	X	
Seguimiento actividades y retos Participación en aula, Moodle, debates, retos, seguimiento de actividades y dinámicas gamificadas.	X	X	X	X	X	X		X				X					X	Ejecución de prácticas:20%	X	
Examen final Prueba escrita teórico-práctica final en convocatoria ordinaria y extraordinaria.																X	X	Pruebas escritas:20%	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

La asignatura será evaluada mediante un sistema de evaluación continua, orientado al seguimiento progresivo del aprendizaje del alumnado y a la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos. La evaluación combinará actividades de aula, una sesión práctica presencial en la Escuela Internacional de Cocina, trabajos individuales y grupales, participación activa, seguimiento gamificado y pruebas escritas teórico-prácticas.

Sistema gamificado de seguimiento: proyecto URA

La asignatura podrá incorporar una dinámica gamificada inspirada en el proyecto URA – Unidad de Rescate Alimentario, en la que el alumnado asumirá retos vinculados a la tecnología culinaria, el diseño de menús, la transformación de alimentos, la innovación gastronómica, el aprovechamiento de recursos y la mejora sensorial y nutricional de las elaboraciones.

A lo largo del semestre, el alumnado podrá participar en misiones culinarias, retos de aula, cuestionarios, pruebas breves, actividades de repaso, análisis de técnicas, propuestas de reformulación o resolución de

casos aplicados. Estas actividades tendrán como finalidad favorecer la asistencia, la participación activa, el estudio continuado, la creatividad y la aplicación práctica de los contenidos de la asignatura.

Dentro de esta dinámica, el alumnado podrá obtener **cheques regalo, vales de ingredientes o recompensas simbólicas** vinculadas al proyecto URA. Estos cheques podrán utilizarse, según las reglas explicadas por la docente al inicio del curso, para adquirir o seleccionar ingredientes de cocina destinados al desarrollo de determinadas actividades, retos o propuestas culinarias.

Asimismo, los cheques o recompensas acumuladas podrán canjearse por **privilegios académicos en las pruebas de evaluación** o por **puntos extra en la calificación final**, siempre dentro de los límites establecidos por la docente y garantizando la equidad del sistema. Estos privilegios podrán estar relacionados, por ejemplo, con ayudas en pruebas, ventajas en actividades gamificadas, opciones de mejora o bonificaciones previamente definidas.

En ningún caso el sistema gamificado sustituirá la realización de las actividades obligatorias ni permitirá superar la asignatura sin alcanzar los requisitos mínimos establecidos en la guía docente. Para poder beneficiarse de cualquier recompensa, privilegio o punto adicional, el alumnado deberá haber realizado las actividades evaluables correspondientes y cumplir las condiciones mínimas exigidas en cada unidad de evaluación.

La gamificación tendrá, por tanto, un carácter de **refuerzo, motivación y seguimiento del aprendizaje**, sin alterar los porcentajes oficiales de evaluación establecidos en la asignatura.

La calificación final se obtendrá a partir de los siguientes elementos:

Participación activa y seguimiento gamificado: 20 %.

Se plantearán informes, cuestiones, actividades aplicadas, infografías, comentarios de texto o vídeo, búsquedas de información y tareas vinculadas a los contenidos trabajados en clase. Estas actividades permitirán valorar la comprensión y aplicación progresiva de los contenidos.

Se valorará la participación en clase, la implicación en las actividades, el seguimiento de la asignatura, la intervención en debates, foros o dinámicas propuestas, así como la actitud activa durante el desarrollo de las sesiones.

Trabajo individual: 10 %.

El trabajo individual estará orientado a la aplicación personal de las técnicas culinarias estudiadas. Podrá consistir en un portfolio, recetario técnico, memoria ilustrada, soporte audiovisual, blog, vídeo u otro formato equivalente. La temática concreta y el formato podrán adaptarse a las características del grupo, la evolución de la asignatura y la disponibilidad de recursos digitales o audiovisuales.

Trabajo grupal: 10 %.

El trabajo grupal consistirá en el diseño de un menú saludable, una propuesta gastronómica, un prototipo de alimento funcional o una actividad equivalente determinada por la docente. Se valorará la integración de criterios culinarios, nutricionales, sensoriales, tecnológicos y de presentación. Esta actividad se desarrollará como proyecto de diseño y justificación, no necesariamente como elaboración práctica presencial.

Práctica presencial en la Escuela Internacional de Cocina: 10 %.

La asignatura contará con una sesión práctica presencial de 4 horas en la Escuela Internacional de Cocina. El alumnado deberá realizar la práctica y entregar el guion, informe, ficha técnica o actividad indicada por la docente.

Pruebas escritas teóricas y/o teórico-prácticas: 40 %.

Se realizará un examen parcial eliminatorio, con un peso del 20 %, y un examen final de convocatoria ordinaria, con un peso del 20 % o del 40 %, según la materia que el alumnado tenga pendiente.

La asignatura podrá incorporar una dinámica gamificada de seguimiento, basada en retos, pruebas breves, actividades de repaso, misiones culinarias, cuestionarios o ejercicios aplicados. Esta gamificación tiene como finalidad favorecer la asistencia, la participación, el trabajo continuado y el estudio progresivo. En ningún caso modifica los porcentajes oficiales de evaluación establecidos en la guía docente.

El examen parcial se calificará sobre 10 puntos y tendrá un peso del 20 % en la nota final. Para que pueda compensar con el examen final será necesario obtener una calificación mínima de 4 puntos. Si el alumnado

supera el examen parcial, eliminará esa parte de la materia para la convocatoria ordinaria. Si lo suspende, no se presenta o no alcanza los mínimos establecidos, deberá examinarse de toda la materia en el examen final de convocatoria ordinaria.

El examen final se realizará en la fecha oficial de evaluación final establecida por la Universidad. Si el alumnado ha superado el examen parcial, en el examen final solo deberá examinarse de la parte restante de la asignatura, con un valor del 20 % de la nota final. Si el alumnado no ha superado el examen parcial, no se ha presentado o ha perdido la evaluación continua, deberá examinarse de la totalidad de la materia, en cuyo caso el examen final tendrá un valor del 40 % de la nota final.

Para superar la asignatura será necesario obtener una calificación final igual o superior a 5 sobre 10 y alcanzar la nota mínima exigida en cada una de las unidades evaluables. En el caso de las pruebas escritas, el examen parcial podrá compensar con el examen final siempre que la calificación del parcial no sea inferior a 4 puntos. No se compensarán mediante media ponderada trabajos, actividades, informes o prácticas con una calificación inferior a 4.

IMPORTANTE

El uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, tendrán una calificación de cero (0). Asimismo, si se comprueba que este comportamiento irresponsable es generalizado o habitual por parte del estudiante, además de reflejarlo en su evaluación continua y final, puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En la convocatoria extraordinaria de julio, el alumnado deberá recuperar únicamente aquellas partes de la asignatura que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

Se conservarán para la convocatoria extraordinaria las calificaciones de las actividades evaluables aprobadas durante el curso, siempre que hayan alcanzado la nota mínima exigida. Estas actividades son: participación activa, informes y actividades de aula, guiones o informes de prácticas, trabajo individual, trabajo grupal y, en su caso, las partes teóricas superadas mediante prueba parcial.

En caso de no haber superado alguna actividad evaluable o de no haberla realizado durante el curso, el alumnado deberá entregar las tareas, trabajos, informes o actividades alternativas que determine la docente, de acuerdo con los resultados de aprendizaje asociados a cada parte de la asignatura.

Si el alumnado únicamente tiene pendiente el trabajo individual y/o el trabajo grupal, deberá realizar una nueva tarea asignada por la docente. El trabajo individual mantendrá un valor del 10 % de la nota final y el trabajo grupal un valor del 10 % de la nota final.

Si el alumnado no ha entregado los informes o actividades de aula, deberá realizar las actividades alternativas indicadas por la docente antes de la convocatoria extraordinaria. Estas actividades mantendrán un valor del 20 % de la nota final.

Si el alumnado no ha presentado los guiones o informes de prácticas realizados en la Escuela Internacional de Cocina, deberá entregar un trabajo adicional relacionado con dichas prácticas, asignado por la docente. Esta parte mantendrá un valor del 15 % de la nota final.

Cada parte evaluable deberá alcanzar una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para considerarse superada. No obstante, en el caso de las pruebas escritas, podrá aplicarse compensación entre bloques siempre que la calificación mínima obtenida en alguno de ellos sea de 4 puntos y la media final de la parte teórica alcance al menos 5 puntos.

Recuperación de la parte teórica

El alumnado que deba presentarse al examen teórico en convocatoria extraordinaria realizará una prueba escrita adaptada a las partes pendientes.

Si el alumnado debe recuperar toda la materia teórica –Bloque 1 y Bloque 2–, el examen representará el 40 % de la nota final de la asignatura.

Si el alumnado tiene superada una parte de la materia teórica mediante evaluación parcial y solo debe recuperar uno de los bloques, el examen extraordinario tendrá un valor del 20 % de la nota final. En este caso, la calificación de la parte teórica se calculará teniendo en cuenta la parte ya superada y la nota obtenida en el examen de recuperación, representando en conjunto el 40 % de la nota final.

Para superar la parte teórica será necesario obtener una calificación media mínima de 5 puntos sobre 10. En caso de evaluación por bloques, será necesario obtener al menos 4 puntos en cada bloque para poder realizar la media entre ellos.

Estructura del examen extraordinario

El examen extraordinario podrá organizarse por bloques:

Bloque 1:

Constará de preguntas tipo test, preguntas cortas y una pregunta de desarrollo. La ponderación interna será:

- Preguntas tipo test: 20 %.
- Preguntas cortas: 20 %.
- Pregunta de desarrollo: 60 %.

Bloque 2:

Constará igualmente de preguntas tipo test, preguntas cortas y una pregunta de desarrollo. La ponderación interna será:

- Preguntas tipo test: 20 %.
- Preguntas cortas: 20 %.
- Pregunta de desarrollo: 60 %.

Pérdida total de la evaluación continua

En caso de pérdida total de la evaluación continua, o cuando el alumnado no haya superado ninguna de las partes evaluables de la asignatura, la calificación en convocatoria extraordinaria se obtendrá mediante:

Informe detallado de técnicas culinarias: 50 % de la nota final.

El alumnado realizará de forma individual un trabajo teórico-práctico orientado por la docente, basado en técnicas culinarias trabajadas durante el curso. El trabajo podrá entregarse en formato memoria, soporte audiovisual o formato equivalente indicado por la docente.

Examen final: 50 % de la nota final.

El examen final constará de preguntas objetivas, preguntas de opción múltiple y/o preguntas de desarrollo. Para superar la asignatura será necesario obtener una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 tanto en el informe como en el examen final.

Consideraciones comunes a la convocatoria ordinaria y extraordinaria

La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción, copia, difusión o uso no autorizado de información relativa a dichas pruebas, será sancionada conforme a la normativa académica y disciplinaria vigente de la Universidad.

Los sistemas de evaluación descritos en esta guía docente están orientados a valorar tanto la adquisición de los resultados de aprendizaje como la aplicación práctica de los contenidos de la asignatura.

El uso de herramientas de inteligencia artificial podrá autorizarse en determinadas actividades como apoyo para la búsqueda de información, contraste de contenidos, generación de ideas, organización de propuestas o mejora de la comunicación de los trabajos, siempre de forma ética, responsable y con aportación personal del alumnado. El uso inapropiado de estas herramientas, especialmente cuando suponga reproducción de contenidos sin elaboración propia o sustitución del trabajo personal, tendrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente y podrá tener consecuencias adicionales conforme a la normativa universitaria.

La planificación de la evaluación podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica inicialmente prevista. La docente informará convenientemente al alumnado de las modificaciones puntuales que pudieran producirse, previa aprobación de la coordinación académica de la titulación.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	40 %	0 %	60 %	0 %