

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Innovación en Técnicas Culinarias

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Optativo

ECTS: 6,0

CURSO: 4º

SEMESTRE: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

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

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: < No asignado >

EMAIL:

TELÉFONO:

Esta asignatura no está activa en el curso académico.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Asignatura: Innovación en técnicas culinarias

Definición fundamentos y objetivos. Química molecular. Técnicas culinarias tradicionales: asado, cocción, ahumado... Términos culinarios: marcar, glasear, marinar, etc. Nuevas técnicas de cocinado y maquinaria Cocina al vacío. Impregnación a vacío. Criococina. Hielo seco. Microfiltración. La innovación de la nueva cocina. Nuevos ingredientes en alta cocina. Cocina molecular. Origen y uso de los aditivos alimentarios. Aditivos en la alta cocina. Enzimas aplicados a la cocina. Los germinados. Aplicación culinaria de los nuevos ingredientes. Texturas

Emulsionantes. Espesantes. Esperificantes. Gelificantes. Proteínas estructurantes y aireante. Nuevos Productos; ovulato, liofilizados, isomalt, manitol, transglutaminasa, etc. Innovación en aparatos, ingredientes y técnicas. Preparación de diferentes elaboraciones culinarias: espumas, geles. Innovaciones culinarias. Innovaciones culinarias con la harina.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS GENERALES:

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

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE11. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CE13. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- CE16. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Conocer los diferentes procesos de alteraciones biológicos, físicos y químicos 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.