

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA****Código:** 33945**Nombre:** Tecnología culinaria**Ciclo:** Grado**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2025-26**TITULACIONES**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Segundo cuatrimestre
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	5	Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Tecnología culinaria	OBLIGATORIA
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

GANDIA GOMEZ MONICA

PARDO HAYA ESTER

RESUMEN

La asignatura Tecnología Culinaria es una asignatura obligatoria de tercer curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética y quinto curso del Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética, que se imparte en la Facultat de Farmacia y Ciències de la Alimentación de la Universitat de València. Esta asignatura dispone de un total de 6 créditos ECTS que se imparten en el segundo cuatrimestre.

En la preparación de alimentos se utilizan diversas técnicas de cocción que van a afectar de forma determinante a la calidad sensorial y nutritiva de los alimentos. Por otro lado, la evolución de los hábitos sociales, sobre todo en los países desarrollados, ha cambiado la forma en la que nos alimentamos, tanto respecto a la calidad de nuestra dieta como al tipo de cocinas en las que se elaboran nuestros menús. Así pues, en el ejercicio de la labor profesional de un/a dietista, un conocimiento profundo de las técnicas de cocción, así como del efecto que ocasionan en las propiedades de los alimentos, es esencial para la valoración de dietas, y para establecer recomendaciones en la preparación de alimentos. Asimismo,



también se pretende que obtengan nociones sobre los espacios en los que tienen lugar estos procesos. De esta forma la tecnología culinaria aparece como uno de los contenidos formativos mínimos que deben existir dentro del grado de Nutrición Humana y Dietética.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Para cursar la asignatura es de interés disponer de nociones básicas de Física, Química y Bioquímica de los alimentos que les va a permitir comprender los cambios en la composición de los alimentos y las bases teóricas de conceptos de Tecnología Culinaria. Por otra parte, conocimientos de Bromatología, Nutrición y Tecnología de Alimentos, sin los cuales les resultaría complejo entender algunas cuestiones desarrolladas en la asignatura.

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Comprender los procesos de transformación culinaria de los alimentos y sus implicaciones en dietoterapia.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Conocer las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos con respecto a la gastronomía tradicional.

Conocer los espacios de restauración colectiva y sus variantes así como su organización y funcionamiento.

Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

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 la motivación por la calidad.



Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Introducción

Tema 1. Introducción a la Tecnología Culinaria. Definición de Tecnología Culinaria. Objetivos. Algunos hitos históricos.

Tema 2. Cocina de colectividades. Definición de cocina. La cocina clásica. Factores clave en la evolución de la restauración colectiva. Identificación de las variantes de restauración colectiva.

Tema 3. El espacio culinario. Zonas del espacio culinario. Personal. La distribución racional.

2. Operaciones culinarias preparativas

Tema 4. Operaciones culinarias preparativas sin aplicación de calor. Operaciones de selección, limpieza y corte.

Tema 5. Operaciones culinarias preparativas sin aplicación de calor. Operaciones de unión de ingredientes. Emulsiones y tipos de emulsiones. Elaboración de salsas frías.

Tema 6. Operaciones culinarias preparativas con aplicación de calor. Operaciones de unión de ingredientes. Elaboración de fondos y salsas calientes.

Tema 7. Especiado y aromatización. Especies, hierbas finalizadoras y aceites esenciales. Factores que influyen en el sabor. Confitado. Marinado. Adobo.

3. Cocciones: operaciones con aplicación de calor

Tema 8. Cocciones I. Aplicación del calor a los alimentos. Generalidades sobre la cocción. La generación del calor y su transferencia al alimento. Cambios del calor sobre los alimentos.

Tema 9. Cocciones II. Cambios químicos y físicos sobre los alimentos. Cambios químicos de los alimentos



por el efecto del calor. Reacciones de Maillard y de caramelización. Cambios físicos sobre los alimentos. Aplicación culinaria.

Tema 10. Cocciones en seco I. El asado y el ahumado. Consideraciones previas sobre el asado. Asado directo a la brasa o a la plancha. Asado indirecto al horno. El ahumado.

Tema 11. Cocciones en seco II. La fritura. Generalidades sobre la fritura. Operaciones previas a la fritura. Características de los aceites de fritura. Efecto sobre los alimentos.

Tema 12. Cocciones en medio acuoso. Generalidades y tipos de cocción en medio acuoso. Importancia del agua en la aplicación de calor. Efecto sobre los alimentos.

Tema 13. Cocciones mixtas. Generalidades y tipos de cocciones mixtas.

Tema 14. Cocciones a vacío. Generalidades. Proceso. Ventajas y desventajas.

Tema 15. Cocciones en horno microondas. Fundamentos y principios físicos del calentamiento. Profundidad de penetración de las microondas. El proceso de transferencia de calor. Aplicaciones a los alimentos.

4. Prácticas

BLOQUE 1: Emulsiones y Salsas

BLOQUE 2: El Microondas

BLOQUE 3: Panadería y repostería

BLOQUE 4: La cocción del huevo y las pastas alimenticias

BLOQUE 5: Modificación culinaria de las propiedades físicas y químicas de los alimentos.

BLOQUE 6: La cocina molecular

BLOQUE 7: El espacio culinario

BLOQUE 8: La fritura

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	38,00
Seminario	2,00
Laboratorio	15,00
Total horas	57,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES



Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	15,00
Estudio y trabajo autónomo	15,00
Preparación de clases	25,00
Preparación de actividades de evaluación	30,00
Resolución de casos prácticos	5,00
Total horas	90,00

METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología de la **docencia teórica** se basará en la impartición de lecciones magistrales junto con la realización, presentación y defensa de informes individuales o colectivos. Las **clases** se impartirán con ayuda de material técnico audiovisual. El estudiante dispondrá de este material en el aula virtual.

El estudio individual de los temas desarrollados anteriormente se verá reforzado con la organización de **tutorías**. Previamente a la fecha indicada de las tutorías, el estudiante ha de haber preparado las actividades propuestas que reforzarán el aprendizaje de aspectos concretos del programa.

Los **seminarios** son trabajos de grupo que consistirán en la entrega de una memoria sobre un tema de trabajo que relacione los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) con los contenidos de la asignatura y una exposición pública en el aula. Además, se podría potenciar las competencias divulgativas elaborando infografías o pósters. Los seminarios coordinados se realizarán sobre los temas seleccionados siguiendo la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del Grado. En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), los seminarios serán coordinados igualmente. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes. Se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender otros temas diversos relacionados con la asignatura y abordar los ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

Las **prácticas** de laboratorio se realizarán en una cocina profesional en la que los estudiantes pueden ampliar y poner en práctica los conocimientos teóricos. Se repartirá un cuadernillo de prácticas con el material necesario y el desarrollo de cada una de las prácticas perfectamente organizado. El profesor supervisará la práctica, atenderá las dudas en la realización de las mismas y orientará en la manera de realizar los informes, organizar resultados y establecer conclusiones. Al finalizar las prácticas, el alumno deberá desarrollar una memoria según las instrucciones indicadas y entregarla al profesor en un plazo de tiempo determinado.

EVALUACIÓN



La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad.

Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el "Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>.

Realización, presentación y defensa de informes individuales y colectivos acerca de temas en relación con los contenidos explicados y discutidos en el aula durante los **seminarios** (10%). En la valoración de **seminarios** se tendrá en cuenta el trabajo escrito, exposición, defensa y actividades propuestas acorde a la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del grado. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y discusión.

Evaluación del trabajo realizado durante las **tutorías** y la capacidad para resolver las actividades propuestas (10%). La entrega de las actividades fuera de plazo supondrá la no calificación de las mismas.

Realización de una **prueba escrita** para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia (60%).

Evaluación del **trabajo de laboratorio** mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de problemas experimentales y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. El trabajo de laboratorio se evaluará según la prueba escrita de test y preguntas cortas que incluirá preguntas sobre prácticas (10%) y la memoria de prácticas realizada (10%). La entrega de la memoria fuera de plazo supondrá la no calificación de la misma. Adicionalmente, la calificación obtenida se multiplicará por un coeficiente entre 0,5 y 1 a considerar por el profesorado en función de la actitud, participación en el laboratorio y puntualidad mostradas por el/la estudiante.

Es necesario adquirir 4,5 puntos sobre 10 en la prueba escrita, que incluye preguntas de teoría y prácticas, para poder mediar con el resto de las actividades evaluables.



Para aprobar la asignatura es necesario obtener mínimo 5 puntos sobre 10 en la media ponderada del total de las actividades evaluables. La calificación final de la asignatura podrá incrementarse hasta en 0,5 puntos con la evaluación de actividades realizadas en las horas de clases teóricas.

Para la obtención de la matrícula de honor es un criterio preferente superar la asignatura en su primera convocatoria.

Las actividades de prácticas, tutorías y seminarios son de ASISTENCIA OBLIGATORIA y, por lo tanto, NO RECUPERABLES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.5 del Reglamento de Evaluación y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster." En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con la antelación suficiente. De esta forma, el responsable de la asignatura determinará las acciones a realizar. Solo se admitirán cambios de grupo por causas justificadas, previa recepción del correspondiente justificante, y como máximo 15 días antes del inicio de la actividad. NO se podrá permanecer en el aula si el estudiante accede a un grupo que no es el asignado previamente.

La asistencia a las prácticas, tutorías y seminarios es obligatoria para superar la asignatura. La asistencia a prácticas y seminarios NO es obligatoria para el alumnado repetidor que haya cursado estas actividades en los dos cursos posteriores a su realización, durante los cuales se conservarán las notas. Sí que deberán asistir y realizar las actividades de tutorías. La no asistencia sin causa justificada a las tutorías o seminarios coordinados implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente, por otra parte, la no presentación del seminario coordinado implicará el suspenso de la asignatura, excepto para el alumnado que haya asistido y presentado en cursos anteriores.

BIBLIOGRAFÍA

- Armendáriz, J.L. (2001). Procesos de cocina. Ed. Thomson-Paraninfo. Madrid.
- Barham, P. (2002). La cocina y la ciencia. Ed. Acribia, Zaragoza.
- Bello, J. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Blasco, A. (2006) Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración. Ed. Síntesis, S.A., Madrid.
- Botella, T (2010). Cocinar al vacío. Ed. Akal, Madrid.
- Cambón C., Martín S., Rodríguez E (2007). Ciencia a la cazuela. Madrid. Alianza Editorial.
- Cazor A., Liénard C. (2011). Molecular cuisine: twenty techniques, forty recipes. CRC Press.
- Coenders, A. (1996). Química culinaria. Ed. Acribia, Zaragoza.
- De moret Ros, X (2007). El bulli desde dentro. Ed RBA libros.
- Harol McGee (2007) La cocina y los alimentos. Ed Debate, Barcelona.
- Harol McGee (2010) La buena cocina. Ed Debate, Barcelona.
- Iglesias, P. (2005). El libro de las salsas. Madrid: Alianza Editorial.
- Lister T and Blumenthal H. (2005). Kitchen Chemistry. Royal Society of chemistry. London.
- Llamas, M.V. (2005). La cocina del microondas. Madrid: Alianza Editorial.
- Myhrvold N., Young C., Bilet M. (2011). Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina. Ed. Taschen.
- Myhrvold N, Youngy C, Bilet M (2013). Modernist cuisine at home. Ed. Taschen
- Neirinck E., Poulain J.P (2001). Historia de la cocina y de los cocineros. Ed. Zendera Zariquiey, Barcelona.
- Núñez, R (2007). Un científico en la cocina. Barcelona. Planeta.
- Pérez Conesa, J. (1998) Cocinar con una pizca de ciencia. Procesos culinarios. IJK Editores.



- Pérez, N., Mayor, G., Navarro, V.J. (2002) Técnicas Culinarias. Ed. Síntesis, S.A., Madrid.
- Potter, N., Hotchkiss, J.H. (1999) Ciencia de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza.
- Sala, Y., Montañés, J. (CESNID). (1999). Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Ed. Masson S.A. Barcelona.
- Santamaría S (2008). La cocina al desnudo. Barcelona. Planeta.
- Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular (SEBBM) (2010). Bioquímica culinaria. Nº 166.
- Schwed G. (2006). Experimentos en la cocina. La cocción, el asado, el horneado. Editorial Acribia, SA. Zaragoza.
- Tablado C.F y Gallego J.F (2004). Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería. Paraninfo SA. Madrid.
- Taylor, E., Taylor, J. (2001). Fundamentos de la teoría y práctica del catering. Ed. Acribia, Zaragoza.
- This, H. (1996). Los secretos de los pucheros. Ed. Acribia, Zaragoza.
- This, H. (2000). La cocina y sus misterios. Ed. Acribia, Zaragoza.
- This, H. (2000). Los niños en la cocina. Ed. Acribia, Zaragoza.