

**Tecnología culinaria y Gastronomía/ Culinary Technology and Gastronomy**

<b>Número total de créditos ECTS</b>	6	
<b>Tipología</b>	Obligatoria	
<b>Organización temporal</b>	Curso 2; Semestre 4	
<b>Modalidad</b>	Presencial y Virtual	
<b>Idioma</b>	Castellano e Inglés	
<b>Contenidos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas culinarias básicas.</li> <li>• Técnicas culinarias avanzadas.</li> <li>• Conservación de nutrientes en la preparación de alimentos.</li> <li>• Elaboración de recetas equilibradas y atractivas.</li> <li>• Análisis sensorial de alimentos.</li> <li>• Influencia del análisis sensorial en la percepción y elección de alimentos.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basic culinary techniques.</li> <li>• Advanced culinary techniques.</li> <li>• Preservation of nutrients in food preparation.</li> <li>• Preparation of balanced and attractive recipes.</li> <li>• Sensory analysis of food.</li> <li>• Influence of sensory analysis on food perception and choice.</li> </ul>	
<b>Resultados de aprendizaje TÍTULO</b>	<b>Conocimientos y contenidos</b>	<p>CC11 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. / Know their chemical composition, physicochemical properties, nutritional value, bioavailability, organoleptic characteristics, and the changes they undergo due to technological and culinary processes. ORDEN CIN 730/2009</p> <p>CC14 Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional. / Know culinary techniques to optimize the organoleptic and nutritional characteristics of foods, respecting traditional gastronomy. ORDEN CIN 730/2009</p>
	<b>Habilidades y destrezas</b>	<p>HD20 Utilizar técnicas culinarias innovadoras en la preparación de alimentos saludables y atractivos, conservando sus nutrientes y promoviendo una alimentación equilibrada. / Use innovative culinary techniques in preparing healthy and attractive foods, preserving their nutrients and promoting a balanced diet.</p>
<b>Resultados de aprendizaje ASIGNATURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emplear técnicas culinarias para preservar nutrientes</li> <li>• Crear recetas equilibradas y atractivas desde el punto de vista nutricional y sensorial.</li> <li>• Evaluar las propiedades sensoriales de los alimentos y su influencia en la elección y percepción de los consumidores.</li> <li>• Aplicar principios de análisis sensorial para mejorar la calidad de los alimentos preparados.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Employ culinary techniques to preserve nutrients.</li> <li>• Create balanced and attractive recipes from both nutritional and sensory perspectives.</li> <li>• Evaluate the sensory properties of food and their influence on consumer choice and perception.</li> <li>• Apply sensory analysis principles to improve the quality of prepared foods.</li> </ul>		

Modalidad Presencial	Actividades formativas	Horas totales	
	Clases Expositivas	26	
	Seminarios	2	
	Clases prácticas	0	
	Prácticas de laboratorio	30	
	Tutorías	12	
	Trabajo autónomo	76	
	Prueba de evaluación final	4	
	<b>Total</b>	<b>150</b>	
	Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación Final: prueba o examen presencial	50	50
	Resolución de problemas	10	30
	Estudio de casos - Proyectos	10	30
	Otras actividades de evaluación continua	0	10
<b>Total</b>	<b>70</b>	<b>120</b>	

Modalidad Virtual	Actividades formativas	Horas totales	
	Clases Expositivas Síncronas	3	
	Seminarios síncronos	2	
	Clases prácticas Síncronas	0	
	Prácticas de Laboratorio presenciales	15	
	Prácticas de Laboratorio virtuales	5	
	Actividades Dirigidas Asíncronas	30	
	Tutorías	12	
	Trabajo autónomo	78	
	Examen y Seguimiento	5	
	<b>Total</b>	<b>150</b>	
	Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación Final: prueba o examen	50	50
	Resolución de problemas	10	30
Estudio de casos - Proyectos	10	30	
Otras actividades de evaluación continua	0	10	
<b>Total</b>	<b>70</b>	<b>120</b>	