

Plan 305 Dip.Nutrición Humana y Dietética

Asignatura 44503 TECNOLOGIA CULINARIA

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Objetivos

OBJETIVOS GENERALES:

Conocer el desarrollo de los procesos tecnológicos implicados en la preparación culinaria de los platos cocinados destinados a formar parte de los menús que integran la alimentación humana.

Conocer los efectos positivos y negativos de estos procesos sobre los componentes químicos presentes en los ingredientes de base que se emplean en la elaboración de los platos cocinados, así como la incidencia sobre el valor nutritivo de los mismos.

Conocer los planteamientos actuales exigidos por la restauración diferida y sus distintos sistemas de producción y distribución.

Conocer los factores de calidad sanitaria, organoléptica y nutricional implicados en la elaboración de cada plato cocinado, así como los modos de evaluación y control que deben ser aplicados.

Programa de Teoría

PROGRAMA TEORICO

Tema 1. - Concepto y objetivos de la Tecnología culinaria. Tecnología culinaria: concepto. Objetivos de la tecnología culinaria. Cocina de hogar y cocina empresarial. Sistemas actuales de restauración colectiva

Tema 2. – La Restauración actual: fuentes alimenticias. Objetivos de la restauración actual: los menús. Desarrollo histórico de los hábitos alimenticios. Las fuentes de alimentos en la restauración de hoy día.

Tema 3. – El espacio culinario. Desarrollo histórico de la cocina como espacio. El espacio culinario profesional: características y normas de instalación.

Tema 4. – Las operaciones para la conservación de ingredientes. La conservación de las materias primas alimenticias. Aplicación de bajas temperaturas. Aplicación de temperaturas altas. Aplicación de sustancias químicas.

Tema 5. – Operaciones culinarias a la temperatura ambiente. Las operaciones previas a los procesos culinarios. Operaciones de selección, limpieza y división. Operaciones de unión de ingredientes.

Tema 6. – Procesos culinarios con aplicación de calor: los procesos de cocción. Generalidades sobre los procesos de cocción. Concepto de cocción. La generación de calor. La transferencia del calor al alimento. La naturaleza del proceso de cocción: Principios generales. Cinética de la transferencia de calor. El proceso primario. Cambios físicos: transferencia de energía y de masas. El proceso secundario. Acción del calor sobre los componentes químicos. Modificaciones vinculadas al aspecto externo. Modificaciones vinculadas a las estructuras químicas.

Tema 7. – Los tipos de cocción. Clasificación de las cocciones según el medio de transferencia de calor. A) Cocciones

en medio no líquido; B) Cocciones en medio graso; C) Cocciones en medio acuoso; D) Cocciones mixtas; E) Cocciones especiales.

Tema 8. – La restauración diferida: sistemas y aplicaciones. Concepto y desarrollo de la restauración diferida. Sistema de conservación en caliente. Sistema de conservación bajo refrigeración. Sistema de conservación bajo ultracongelación. Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal. Los servicios de oferta en la restauración diferida.

Tema 9. – Tipos de calidad y criterios en tecnología culinaria. La calidad en los platos cocinados. Aspectos nutritivos de la calidad. Aspectos sensoriales de la calidad. Aspectos higiénico-sanitarios de la calidad. Aspectos integrados de la calidad.

Tema 10. – Gestión y control de calidad en las empresas de producción y servicio de alimentos cocinados. Aspectos generales de la gestión y el control de calidad. Gestión y control de calidad en la logística de entrada. Gestión y control de calidad en las operaciones de producción. Gestión y control de calidad en la logística de salida.

BIBLIOGRAFÍA

- Bello, J. Ciencia y Tecnología Culinaria. 1998. Ed. Diaz de Santos. Madrid.
- Candela, M. Astiasaram, I. Alimentos: composición y propiedades. 1999. Ed. Eurograf. Pamplona.
- MacGee, H. La cocina y los alimentos. 2007. Editorial Debate.
- Cañizal M, Cases E. La restauración fuera del hogar. 1996. Ed. Mundi Prensa y A. Madrid Vicente. Madrid.
- Coenders, A. Química Culinaria. 1996. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Malo M. Comedores colectivos. Código de buenas prácticas. 1997. Ed. Consejería de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Gobierno de Cantabria.
- This, H. Cacerolas y tubos de ensayo. 2005. Ed. Acribia.
- Gasoliba, E. El libro de cocina. Deleatur s.l. (Círculo de Lectores) 2008

Programa Práctico

1.- Interpretación y manejo del Real Decreto 3484/2000 sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de las comidas preparadas.

El resto de las prácticas está por determinar, incluidas varias visitas a empresas de alimentación, cocinas, salas de despiece de animales, etc.

Evaluación

La nota final de la asignatura se obtendrá sobre 100 puntos con el siguiente desglose:

El examen teórico se calificará con un máximo de 80 puntos. Consistirá en 8 preguntas cortas de un punto cada una. Las prácticas (asistencia obligatoria de al menos 80% de las sesiones) se calificarán con un máximo de 10 puntos. Se tendrán en cuenta la asistencia, el cuaderno de prácticas y la contestación a una serie de preguntas que se formularán en su momento después de las sesiones.

El trabajo en grupo se calificará con 10 puntos. Se tendrán en cuenta la presentación, la exposición en clase y el contenido en lo relativo a las técnicas culinarias utilizadas.

Bibliografía
