

## GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

### 39232 - TÈCNIQUES CULINÀRIES

#### Informació general

- Curs acadèmic 2024/25
- Curs: Segon
- Trimestre: Tercer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
  - Blanca Esteve Esparrica <[besteves@tecnocampus.cat](mailto:besteves@tecnocampus.cat)>

#### Llengües de docència

- Català

Les classes presencials orals s'impartiran en català. Hi podrà haver documents i audiovisuals en català i anglès.

#### Presentació de l'assignatura

L'assignatura de tècniques culinàries pertany a la Matèria 2, Ciències dels Aliments.

L'objectiu de l'assignatura és que l'alumne interpreti i conegui la nomenclatura culinària

A nivell de coneixement es donaran les bases tècniques per a la preparació i elaboració culinàries. Es desenvoluparan els sistemes de conservació i regeneració de diferents aliments.

*L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiam que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.*

#### Competències/Resultats d'aprenentatge

##### Específica

- RAE11- Identificarà els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments a la indústria alimentària.
- RAE12- Aplicarà els fonaments de l'anàlisi bromatològica i sensorial de productes alimentaris, en les tècniques culinàries.
- RAE15- Aplicarà les tècniques culinàries per optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments, respectant la gastronomia tradicional.
- RAE23- Identificarà els nutrients, les seues funcions i la seua utilització metabòlica. Conèixer les bases de l'equilibri nutricional i la seva regulació.

No definides

#### Continguts

Tema 1: Introducció.

Tema 2: Maquinària i aparells

Tema 3. Les preparacions prèvies a la cocció dels aliments. .

Tema 4. Les coccions.

Tema 5. Preparacions culinàries de la restauració professional.

Tema 6. Aplicacions culinàries dels aliments conservats.

Tema 7. Els grups d'aliments i les seves preparacions culinàries.

Tema 8. Els condiments, les herbes aromàtiques i les espècies.

Tema 9. Altres aliments d'ús freqüent en alimentacions alternatives.

Tema 10. Estratègies culinàries d'adaptació per modificar paràmetres nutricionals.

Seminari 1, 2, 3, 4 i 5.

## Objectius de Desenvolupament Sostenible

---

- 02 - Fam zero
- 03 - Salut i benestar

## Sistema d'avaluació i qualificació

---

El sistema d'avaluació de les competències i els resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura contempla diferents activitats d'avaluació de la Matèria 2 - Ciència dels Aliments:

### Avaluació de la modalitat presencial

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EP1	Examen final	20%	40%
EP4	Participació i assistència.	5%	20%

### Avaluació de la modalitat virtual

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EV5	Informes escrits de treball o exercicis pràctics.	10%	30%
EV6	Qüestionaris el E-campus per l'autoevaluació i la evaluació docente.	10%	30%

S'utilitza un sistema de qualificació quantitativa (de 0 a 10) i qualitativa (suspens, aprovat, notable, excel·lent, matrícula d'honor) segons RD 1125/2003.

Perquè la nota de l'examen faci mitjana amb la resta de notes obtingudes durant el transcurs de l'assignatura serà necessari obtenir una nota igual o superior a 5 punts sobre un total de 10 punts.

Segons normativa UPF, l'alumnat que té opció a realitzar la recuperació de l'assignatura és aquell que hagi obtingut una qualificació de "suspens". En cas de no superar l'assignatura, l'única part susceptible de recuperació és l'examen, amb un examen extraordinari (recuperació) dins del mateix curs acadèmic.

El sistema d'avaluació i el període de recuperació es detalla en el Pla d'Aprenentatge disponible a l'aula virtual a l'inici de l'assignatura.