

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39232 - TÈCNIQUES CULINÀRIES

Informació general

- Curs acadèmic 2025/26
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Obligatoria
- Curs: Segon
- Trimestre: Tercer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - Blanca Esteve Esparrica <besteves@tecnocampus.cat>
 - Jordi Sarola Gassiot <jsarola@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

Activitats i Sistema d'avaluació

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.

L'ús de la intel·ligència artificial (IA) en aquesta assignatura es troba regulat al Pla d'Aprenentatge. Cal consultar-lo per conèixer les condicions específiques d'ús.

Bibliografia i Recursos

- Álvarez i Nolla Javier Diccionari dels aliments. Barcelona : Generalitat de Catalunya. Institut Català del Consum; 1994.
- 5 al dia. Disponible a: <http://www.5aldia.es/>
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (<https://www.aesan.gob.es>)
-

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (<http://www.efsa.europa.eu/es>)

- Bustos, Alicia. (2014). Cocina Inteligente: 777 recetas. Ediciones Teconté?, Ediciones Internacionales Universitarias (EUNSA). Madrid.
- Diccionari de procediments culinaris. Disponible a: http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris/En_Linia/20/Presentacio/
- Dr. Stuart Farrimond (2018), Cocinología: La ciencia de cocinar.
- Dr. Stuart Farrimond (2020), La ciencia de las especias (cocina). Orígenes de las especias y principios básicos para usarlas y combinarlas en la cocina.
- Fennema, Owen R. (2000). Química de los alimentos. Editorial Acribia, S.A.
- Institut Català de la Cuina. Corpus del patrimoni culinari català. Barcelona : La Magrana; 2011.
- Lèxic científic gastronòmic: les claus per entendre la cuina d'avui. Barcelona: Planeta; 2006.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) (<https://www.mapa.gob.es/es/>)
- Roca Joan, Brugués Salvador. La cocina al vacío. Barcelona?: Montagud; 2004.
- Schwedt, Georg. (2004). Experimentos en la cocina. La cocción, el asado, el horneado. Ed Acribia. Zaragoza.
- This, Herve. (1996). Los secretos de los pucheros. Ed. Acribia. Zaragoza.
- USDA. Food and Nutrition Information Center. Disponible a: <https://www.nal.usda.gov/fnic>
- Armendariz José Luis. Técnicas de cocina para profesionales. Madrid : Thomson Paraninfo; 2006.
- Barham, Peter. (2003). La cocina y la ciencia. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Bello, José. (1998). Ciencia y Tecnología culinaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Ferrando Valverde, Fina (2012), Técnicas culinarias :Ed. Brief
- McGee Harold, Ibeas Delgado Juan Manuel. La Cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida . Barcelona : Debate; 2007.
- Robouchon Joel, ed. Larousse Gastronomique en español. Barcelona : Larousse; 2019.