

## **COCINA: APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS EN LA PRÁCTICA DIETÉTICO NUTRICIONAL (2017-18)**

### **DATOS GENERALES**

Código 36204

Créditos ECTS 3

#### **Departamentos y áreas**

| Departamento | Área       | Dpt. Resp. | Dpt. Acta |
|--------------|------------|------------|-----------|
| ENFERMERIA   | ENFERMERIA | SÍ         | SÍ        |

#### **Estudios en que se imparte**

MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

#### **Contexto de la asignatura**

La asignatura "COCINA: APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS EN LA PRÁCTICA DIETÉTICO NUTRICIONAL" pretende que el estudiante adquiera un conocimiento aplicado sobre los procesos tanto básicos como avanzados que se llevan a cabo en la cocina. Asimismo, se aborda la formación desde una perspectiva global que les permita comprender y evaluar los cambios que sufren los alimentos durante aplicación de estos procesos. Se relacionan los conceptos de cocina y gastronomía adaptando los procesos culinarios a la creación de una cocina saludable a la vez que apetecible.



## OBJETIVOS

### Objetivos específicos aportados por el profesorado (2017-18)

Conocer los nuevos avances en técnicas culinarias y los cambios que ejercen estos sobre las características nutricionales y organolépticas de los alimentos.

Adquirir los conocimientos necesarios para proponer recursos de cocina que permitan obtener platos adecuados a los requerimientos nutricionales específicos preservando las características organolépticas de las preparaciones culinarias.



## CONTENIDOS

### Contenidos teóricos y prácticos (2017-18)

#### Clases de teoría:

- Técnicas culinarias básicas y nuevos avances en tecnología culinaria.
- Cambios nutricionales y organolépticos de los alimentos tras el proceso de cocinado.
- Herramientas de educación nutricional en servicios de restauración colectiva.
- Selección y adquisición de alimentos.

#### Clases prácticas y seminarios:

- La visión del profesional de cocina en los avances culinarios.
- Estrategias de adaptación de recetas tradicionales.
- Aplicación de herramientas de educación nutricional en servicios de restauración colectiva.
- La visión del profesional de cocina sobre alimentación saludable.
- Taller práctico de cocina.

## EVALUACIÓN

### Instrumentos y criterios de Evaluación 2017-18

La evaluación se realizará mediante un sistema mixto de evaluación continua y de prueba teórica o únicamente evaluación continua.

Es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 sobre 10 en la nota final para aprobar la asignatura. Si no es así, la asignatura estará suspendida.

En el caso de realizar prueba teórica, es necesario obtener una calificación igual o superior a 4 sobre 10 en dicha prueba para que pueda ponderar con las prácticas en la nota final.

La asistencia a prácticas es obligatoria. Se considerará que el estudiante ha cumplido con el requisito siempre que no falte a más del 20% de las horas de prácticas. Esta es una actividad no recuperable.

El cálculo del 100% de la nota de la asignatura se obtiene de la siguiente forma:

- Examen teórico final (50% de la nota global). Consiste en un examen con preguntas de elección múltiple de cuatro alternativas de respuesta y/o con preguntas cortas de desarrollo.

- Actividades teórico-prácticas de evaluación continuada (50% de la nota global). Esta evaluación se dividirá en un 30% para el seguimiento continuado de los seminarios y otro 20% que se obtendrá mediante un examen final de las actividades prácticas o la entrega de una memoria o a partir de la media de la evaluación individual de cada una de las actividades.

-En el caso de no existir examen teórico, el 100% de la nota vendrá proporcionada por las actividades teórico-prácticas de evaluación continuada.

| Tipo                                          | Criterio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Descripción         | Ponderación |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------|
| EXAMEN FINAL                                  | Examen teórico final (50% de la nota global). Consiste en un examen con preguntas de elección múltiple de cuatro alternativas de respuesta y/o con preguntas cortas de desarrollo.<br><br>Recuperable en periodo extraordinario.                                                                                                                                                                                        | Examen final        | 50          |
| ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE | Actividades teórico-prácticas de evaluación continuada (50% de la nota global). Esta evaluación se dividirá en un 30% para el seguimiento continuado de los seminarios y otro 20% que se obtendrá mediante un examen final de las actividades prácticas o la entrega de una memoria o a partir de la media de la evaluación individual de cada una de las actividades.<br><br>No recuperable en periodo extraordinario. | Evaluación continua | 50          |

