



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

| | |
|--|---------------------------------------|
| Curso Académico | 2020/2021 |
| Titulación | GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA |
| Nombre de la Asignatura | TECNOLOGÍA CULINARIA |
| Código | 3844 |
| Curso | TERCERO |
| Carácter | OBLIGATORIA |
| N.º Grupos | 1 |
| Créditos ECTS | 6 |
| Estimación del volumen de trabajo del alumno | 150 |
| Organización Temporal/Temporalidad | 1 Cuatrimestre |
| Idiomas en que se imparte | ESPAÑOL |
| Tipo de Enseñanza | Presencial |

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| Coordinación de la asignatura ANA BELEN BAUTISTA ORTIN | Área/Departamento | TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA |
| | Categoría | PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD |
| | Correo Electrónico / | anabel@um.es |
| | Página web / Tutoría electrónica | anabel@um.es, 868889813, 868884707 Tutoría Electrónica: Sí |



| Grupo de | Teléfono, Horario y | Duración | Día | Horario | Lugar | Observaciones |
|--|---|---|--------|--------------|--|--|
| Docencia: 1 Coordinación de los grupos:1 | Lugar de atención al alumnado | Anual | Lunes | 10:30- 11:30 | (Sin Extensión), Facultad de Veterinaria B2.-1.029 | anabel@um.es, 868889813/ 868884707.Despacho Lorca: B.1.2.026. Edificio A.Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys- Vitalys B1.4.023 |
| | | Anual | Martes | 10:30- 11:30 | (Sin Extensión), Facultad de Veterinaria B2.-1.029 | anabel@um.es, 868889813/ 868884707.Despacho Lorca: B.1.2.026. Edificio A.Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys- Vitalys B1.4.023 |
| ANDREA OSETE | Área/Departamento | TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA | | | | |
| ALCARAZ | Categoría | CONTRATADO PREDOCTORAL (FPU INVES-UM) | | | | |
| Grupo de Docencia: 1 | Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica | andrea.osete@um.es Tutoría Electrónica: NO | | | | |



| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| | Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado | |
| MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ | Área/Departamento | TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA |
| | Categoría | INVESTIGADOR PREDOCTORAL |
| Grupo de Docencia: 1 | Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica | mpilar.martinez2@um.es Tutoría Electrónica: NO |
| | Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado | |

2. Presentación

La asignatura "Tecnología culinaria" es una asignatura de carácter obligatorio y de distribución cuatrimestral que tiene una carga de trabajo para el estudiante de 6 ECTS y se imparte en el 3^{er} curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

La asignatura "Tecnología Culinaria" está impartida por el área de conocimiento de Tecnología de Alimentos.

Sus objetivos son los siguientes:

La asignatura "Tecnología culinaria" pretende, como objetivo global, que el estudiante adquiera un conocimiento aplicado sobre los procesos que se llevan a cabo en la cocina, que le permita comprender y evaluar los cambios que sufren los alimentos durante aplicación de estos procesos. De este modo, dispondrá de las herramientas que le permitirán utilizar y recomendar recursos culinarios, de modo individualizado, para adecuarlos a la alimentación de individuos sanos y enfermos.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

No consta



3.2 Recomendaciones

Incompatibilidades:

Además de las materias de formación básica, esta asignatura requiere que se haya cursado previamente las asignaturas de Bioquímica y Tecnología de los Alimentos y Bromatología, pertenecientes también al módulo de Ciencias de los Alimentos, cuyos conocimientos sientan la base para el aprendizaje en esta asignatura.

4. Competencias

4.1 Competencias Básicas

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

4.2 Competencias de la titulación

- CG1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG5. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.



- CG27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG28. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CE16. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

4.3 Competencias transversales y de materia

- Competencia 1. CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
- Competencia 2. CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
- Competencia 3. CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- Competencia 4. CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
- Competencia 5. CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- Competencia 6. CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.

5. Contenidos

Bloque 1: Introducción a la cocina y a la Tecnología Culinaria

TEMA 1. . Concepto y objetivos de la ciencia y tecnología culinaria de restauración colectiva

Ciencia y tecnología culinaria: concepto. Objetivos de la tecnología culinaria. Cocina de hogar y cocina empresarial. Sistemas actuales de restauración colectiva

TEMA 2. El espacio culinario

Desarrollo histórico de la cocina como espacio. El espacio culinario profesional: características y normas de instalación. Zona de preparación de ingredientes. Zona de producción culinaria. Amplitud. Materiales y paramentos. Iluminación. Ventilación. Condiciones sanitarias. Zona de distribución. Locales anejos. Instalaciones generadoras de frío. Cuarto de limpieza. Zonas residuales. Material neutro de uso generalizado.

Bloque 2: Bases científicas de los procesos culinarios

TEMA 3. Operaciones para la conservación de ingredientes



La conservación de las materias primas alimenticias. Aplicación de bajas temperaturas. Refrigeración. Congelación. Aplicación de temperaturas altas. Pasteurización. Esterilización. Aplicación de sustancias químicas. Salazones. Encurtidos. Adobo. Escabeches

TEMA 4. Operaciones culinarias a temperatura ambiente

Las operaciones previas a los procesos culinarios. Operaciones de selección, limpieza y división. Operaciones de unión de ingredientes. Homogenización. Emulsificación. Amasado. Ligazón. Marinado o adobado

TEMA 5. Operaciones culinarias con calor

Generalidades sobre los procesos de cocción. Generadores de calor o equipos de cocción. Fuentes de energía calorífica. Energía calorífica química: gas ciudad y gas propano. Energía calorífica eléctrica: Infrarrojos. Cuarzo. Microondas. Inducción. Materiales de construcción para utensilios. La transferencia del calor alimento: Conducción. Convección. Radiación. Cinética de la transferencia de calor

TEMA 6. La Naturaleza del proceso de cocción

Principios generales. El proceso primario en los procesos de cocción. Cambios físicos: Transferencia de energía y masas. Los procesos secundarios en los procesos de cocción. Acción del calor sobre los componentes químicos. Modificaciones vinculadas al aspecto externo: Volumen. Color. Consistencia. Sabor. Modificaciones en las estructuras químicas: Proteínas. Lípidos. Hidratos de carbono. Agua.

TEMA 7. Métodos básicos para calentar alimentos

Tipos de cocción. Clasificación de las cocciones según el medio de transferencia de calor.

1. Cocción en medio no líquido. Equipos y condiciones de trabajo. Parrilla y grill: radiación infrarroja. Asara a la plancha (conducción). Horno: convección del aire y radiación. Baño maría (convección del agua). Efectos sobre los alimentos.
2. Cocción en medio graso. Generalidades, tipos y descripción. Equipos y condiciones de trabajo. Propiedades de la grasa de fritura. Modificaciones que sufre el aceite de fritura.
3. Cocciones en medio acuoso. Generalidades, tipos y descripción. Equipos y condiciones de trabajo. Efectos sobre los alimentos.

Bloque 3: Cocina de colectividades.

TEMA 8. La restauración diferida



Concepto y desarrollo de la restauración diferida. Sistema de conservación en caliente. Sistema de conservación bajo refrigeración. Sistema estándar bajo refrigeración. Sistema de conservación bajo ultracongelación. Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal. Los servicios de oferta en la restauración diferida. Modalidad de mostrador lineal. Modalidad en forma de carrusel. Modalidad de mostradores en islotes. Servicio en bandejas

Bloque 4: La calidad en Tecnología Culinaria

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: Apariencia. Textura. Flavor. Aspectos higiénico-sanitarios de la calidad: Limpieza de las instalaciones. Higiene del personal. Productos alimenticios elaborados

Bloque 5: Cocina en los distintos grupos de alimentos

TEMA 10. Cocina según necesidades especiales

Cocina sin sal. Cocina sin azúcar. Cocina sin grasas. Cocina sin gluten. Cocina con textura modificada.

PRÁCTICAS

Práctica 1. Elaboración de pan: Relacionada con los contenidos Tema 4 y Tema 5

Preparación culinaria de una masa panadera. Fases de elaboración. Mezclado, Heñido, Fermentación. Horneado. Enfriamiento.

Práctica 2. Métodos culinarios aplicados en vegetales: Relacionada con los contenidos Tema 6 y Tema 7

Cocción en medio líquido, cocción a vapor y asado al horno. Determinación de parámetros tecnológicos nutricionales y sensoriales.

Práctica 3. Métodos culinarios aplicados en carnes y pescados: Relacionada con los contenidos Tema 6 y Tema 7

Operaciones previas en carnes y pescados. Fritura de pescado. Asado a la plancha de carne. Determinación de parámetros tecnológicos nutricionales y sensoriales en carnes y pescados: Olor, sabor, color y textura.

Práctica 4. Operaciones culinarias a temperatura ambiente: Relacionada con los contenidos Tema 4

Emulsiones; mayonesa, y Espumas; punto nieve y nata montada

Práctica 5. Elaboración de platos cocinados según necesidades funcionales: Relacionada con los contenidos Tema 10



Elaboración de platos cocinados según necesidades funcionales. Estudio de ingredientes adaptados a la elaboración de platos sin azúcar, sin gluten...

6. Metodología Docente

| Actividad Formativa | Metodología | Horas Presenciales | Horas en Semipresencialidad | Horas No Presenciales | Trabajo Autónomo | Volumen de trabajo |
|---------------------|--|--------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------|--------------------|
| Clases teóricas | Se utilizará principalmente la clase magistral, mediante la transmisión de información en un tiempo ocupado principalmente por la exposición oral y el apoyo de las TICs. Durante dicha exposición se podrán plantear preguntas o problemas, introducir actividades prácticas, resolver dudas que puedan plantearse, presentar informaciones incompletas, orientar la búsqueda de información, ocasionar el debate individual o en grupo, etc. Así mismo, se podrán proyectar vídeos como complemento a las clases teóricas con el objeto de mejorar la comprensión de contenidos | 39 | | 39 | 68 | 107.00 |



| Actividad Formativa | Metodología | Horas Presenciales | Horas en Semipresencialidad | Horas No Presenciales | Trabajo Autónomo | Volumen de trabajo |
|---------------------|--|--------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------|--------------------|
| Clases prácticas | <p>Las sesiones prácticas en el aula cocina consistirán en elaborar platos a pequeña escala, tal como se elaboran en las cocinas de grandes colectividades. En ellas los alumnos deben aplicar sus conocimientos teóricos a los métodos de cocinado estudiados, al objeto de comprender de primera mano los procesos de cocina y los efectos que ejercen sobre los alimentos. La finalidad última es la de adquirir herramientas que permitan la implementación y recomendación adecuada de las técnicas culinarias, permitiendo conocer empíricamente determinadas características de los platos elaborados.</p> <p>La asistencia es obligatoria.</p> | 14 | 8 | 14 | 16 | 30 |
| Seminario | <p>Presentación y exposición de trabajos. Elaboración de dietas (platos cocinados) según necesidades funcionales. Estudio de ingredientes para recetas en dietoterapia.</p> <p>También se realizará una sesión de resolución de casos prácticos, los cuales tienen por objetivo desarrollar la capacidad del alumno para desolververse como profesional.</p> <p>La asistencia es obligatoria.</p> | 4 | | 4 | 6 | 10 |



| Actividad Formativa | Metodología | Horas Presenciales | Horas en Semipresencialidad | Horas No Presenciales | Trabajo Autónomo | Volumen de trabajo |
|---------------------|--|--------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------|--------------------|
| Tutoría | Durante estas sesiones el estudiante podrá preguntar al profesor, a través de la tutoría presencial o virtual, todas aquellas dudas que no hayan podido ser solucionadas durante las clases presenciales. También podrá solicitar bibliografía de ampliación específica de algún tema concreto y/ o cualquier otro tipo de información relacionada con la asignatura. Asimismo, el docente realizará un seguimiento de los grupos, supervisando y orientando más directamente el proceso a seguir en cada una de las actividades realizadas. | 3 | | 3 | | 3 |



| Actividad Formativa | Metodología | Horas Presenciales | Horas en Semipresencialidad | Horas No Presenciales | Trabajo Autónomo | Volumen de trabajo |
|---------------------|---|--------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------|--------------------|
| Evaluación | <p>La evaluación será continuada, siendo imprescindible la asistencia a las sesiones prácticas y seminarios y se valorará la asistencia a clases teóricas.</p> <p>La prueba final (70% de la nota final) será escrita tipo test y/o preguntas cortas sobre los temas teóricos y prácticos, a desarrollar durante dos horas y se tendrá en cuenta la puntuación obtenida en la ejecución de las prácticas, en los trabajos dirigidos prácticos y seminarios y la asistencia (30%). Se aprobará contestando correctamente como mínimo el 50% de la misma.</p> | 0 | | 0 | | 0.00 |
| | Total | 60 | | 60 | 90 | 150 |

Docencia en semipresencialidad

La presencialidad reducida y segura obliga a dividir este grupo en 4. Por tanto, las actividades formativas y su presencialidad serán las siguientes:

AF1. LECCIÓN MAGISTRAL: Será no presencial mediante videoconferencia y abarcará del tema 1 al 10.



AF2. PRÁCTICAS: Serán presenciales en el centro. El alumno recibirá 4 sesiones prácticas de 2h y las horas restantes serán utilizadas por el profesor para la explicación de las mismas usando las herramientas del aula virtual. Los alumnos realizarán una tarea de la práctica elaboración de platos combinados según necesidades especiales.

AF3. SEMINARIOS: Se realizarán de manera no presencial mediante videoconferencia. Serán 2 sesiones para los alumnos.

AF4. TUTORIAS: Será usando las herramientas del aula virtual para el intercambio con el estudiante/s en el desarrollo de la materia.

Docencia en no presencialidad

Toda la docencia no presencial se realizará utilizando las herramientas disponibles en el aula virtual, y serán programadas y publicadas del siguiente modo:

AF1. LECCIÓN MAGISTRAL: Abarcará del tema 1 al 10.

AF2. PRÁCTICAS: Se impartirán 5 sesiones prácticas.



AF3. SEMINARIOS: Se realizarán 2 sesiones para los alumnos.

AF4. TUTORIAS: Se realizarán para el intercambio con el estudiante/s durante el desarrollo de la materia.

7. Horario de la asignatura

<http://www.um.es/web/ccsocio-sanitarias/contenido/estudios/grados/nutricion/2020-21#horarios>

8. Sistema de Evaluación

| | |
|-------------------------|---|
| Métodos / Instrumentos | Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos. |
| Criterios de Valoración | <p>La evaluación será continuada, siendo obligatoria la asistencia a las sesiones prácticas y seminarios y se valorará la asistencia a clases teóricas. La prueba final (70% de la nota final) será escrita tipo test y/o preguntas cortas sobre los temas teóricos y prácticos y 2 problemas, a desarrollar durante dos horas y se tendrá en cuenta la puntuación obtenida en los trabajos dirigidos prácticos y seminarios y la asistencia (30%). Se aprobará contestando correctamente como mínimo el 50% de la misma.</p> <p>Se valorará:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dominio de la materia. - Dominio de contenidos y habilidades relacionados con las prácticas. - Precisión en respuestas. - Planificación y organización del tiempo. |
| Ponderación | 7 |



| | |
|-------------------------|--|
| Métodos / Instrumentos | Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente. |
| Criterios de Valoración | <ul style="list-style-type: none"> - Presentación de una memoria de las distintas actividades realizadas en las sesiones prácticas, seminarios y de tema o concepto de la asignatura. - Corrección en su realización. - Claridad expositiva.+Estructuración y sistematización. - Originalidad y creatividad. - Capacidad crítica. - Capacidad de análisis y síntesis. |
| Ponderación | 1,5 |
| Métodos / Instrumentos | Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias. |
| Criterios de Valoración | -Capacidad de ejecución y aprendizaje. |
| Ponderación | 1.5 |
| Métodos / Instrumentos | Evaluación en semipresencialidad |
| Criterios de Valoración | <p>La evaluación semipresencial se realizará en función de los contenidos impartidos, utilizando los recursos del aula virtual (herramientas exámenes, tareas, foros,...):</p> <ul style="list-style-type: none"> - La parte teórica tendrá una ponderación del 70% sobre la nota final, utilizándose: <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación continua, mediante la realización de ejercicios prácticos según se indica en SE1, (10%) y exámenes tipo test (20%) • Prueba final escrita (SE1, 40%). - La parte práctica tendrá una ponderación del 30%, y se realizará una evaluación continua según se indica en SE3 y SE5. |



| | |
|-------------------------|---|
| Métodos / Instrumentos | Evaluación en no presencialidad |
| Criterios de Valoración | <p>La evaluación no presencial se realizará en función de los contenidos impartidos, utilizando los recursos del aula virtual (herramientas exámenes, tareas, foros,...):</p> <ul style="list-style-type: none"> - La parte teórica tendrá una ponderación del 70%, mediante exámenes según se describen en SE1. - La parte práctica tendrá una ponderación del 30%, mediante evaluación continua según se indica en SE3 y SE5. |

Fechas de exámenes

<http://www.um.es/web/ccsocio-sanitarias/contenido/estudios/grados/nutricion/2020-21#exámenes>

9. Resultados del Aprendizaje

- Aplicar balances de materia y energía para poder definir las corrientes de proceso en una industria alimentaria.
- Resolver casos prácticos sencillos de diseño de reactores químicos utilizados en la industria alimentaria.
- Gestionar e implementar sistemas de producción, obtención, pre-tratamiento y selección de materias primas y otros ingredientes alimentarios
- Fabricar y conservar alimentos transformados.
- Mejorar los procesos existentes de elaboración y las propiedades de los productos finales.
- Desarrollar nuevos procesos de elaboración y nuevos productos de acuerdo con las necesidades del sector alimentario.
- Gestionar e implementar sistemas de calidad y seguridad aplicados al procesado y conservación de alimentos.
- Formar personal técnico en el campo de la tecnología alimentaria.
- Realizar asesoramiento científico y técnico en materia de tecnología alimentaria a industrias y organizaciones alimentarias.



- Conocer los procesos tecnológicos implicados en la preparación culinaria de los alimentos, los nuevos ingredientes y nuevas técnicas culinarias y sus efectos sobre sus propiedades nutritivas y organolépticas.
- Conocer los planteamientos actuales exigidos por la restauración diferida y sus distintos sistemas de producción y distribución.
- Conocer los procesos tecnológicos avanzados (equipamiento y envasado) de control de microorganismos alterantes y patógenos en la industria alimentaria.
- Conocer los factores ambientales de la formación de biofilms en la industria alimentaria y las tecnologías de control.

10. Bibliografía

Bibliografía Complementaria



Ciencia y tecnología culinaria. José Bello. Díaz de Santos



Cocinar con una pizca de ciencia. Joaquín Pérez. IJK



Creación culinaria. James Morgan. Editorial Acirbia.



Diccionario de gastronomía. Carlos Delgado. Altaya



Diseño y gestión de cocinas. Montes y otros. Diaz de Santos



Guía completa de las técnicas culinarias. Le cordon Bleu. Wright y Treuille. Blume



Tratado elemental de cocina. Herve This. Acirbia



La cocina y la ciencia. Peter Barham. Acirbia



La cocina y los alimentos. Harold McGee. Debate



Larousse Gastronomique en Español



Química culinaria. A. Coenders. Acirbia



La cocina esencial. James Peterson. HF Ullman



11. Observaciones y recomendaciones

GRABACIÓN DE IMAGEN Y/O AUDIO

Salvo autorización expresa por parte del profesor, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonido como de imagen, de las clases, seminarios o prácticas de la asignatura, con arreglo a las previsiones de la Ley de Propiedad Intelectual, de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal y de la Ley Orgánica de Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen. En función, en su caso, del uso posterior que se le diera, la grabación no consentida puede dar origen a responsabilidades civiles, disciplinarias, administrativas y, eventualmente, penales.

“NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES. Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://www.um.es/adyv/>) para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.”

BIOSEGURIDAD

La realización de las prácticas de esta asignatura implica la manipulación de alimentos por parte de los estudiantes. Por tanto, para poder realizar las prácticas y por cuestiones de bioseguridad, los alumnos deberán tener las manos limpias y desinfectadas, emplear gorras, guantes, mascarillas, gafas y batas, y no podrán portar pendientes, anillos o elementos similares que puedan contaminar a los alimentos que se están manipulando. Así mismo, se aplicarán medidas especiales (guantes térmicos, dosificadores, pinzas, etc.) cuando se empleen tratamientos térmicos u otros que conlleven un especial riesgo para los estudiantes