

Programa Universitario de Maiores – Campus VIGO

Guía Docente: Curso 2024-2025

Información xeral:

Nome materia	“Alambiques e outros armatostes: cociña vs Química”		
Código /Tipo	IV31412 / Materia Optativa		
Titulación	Universitario/a Senior en Cultura e Sociedade		
Créditos ECTS	1,5	Total horas presenciais	15
Língua impartición			
Lugar impartición*	Aula 214 Edificio Anexo (Escola de Enxeñeiros Industriais), andar 2º		
Curso / Semestre	Segundo Curso/ 2º cuatrimestre	Horario*	Xoves 15:45-18:45 h
Coordinador/a	Francisco Jesús Rey Losada		
Profesorado	Francisco Jesús Rey Losada		
Correo-e	frey@uvigo.es		
Observacións	Nº prazas: 30 Debido a las características de la asignatura es imprescindible para el correcto desenvolvemento de esta que el grupo de alumnos sea pequeno. (máximo de 30 alumnos)		

*Suxeito a modificacións por diferentes necesidades.

Obxectivos xerais:

- Hay asignaturas que raras veces son del agrado de los estudiantes, y una de ellas es la Química (General). Hay muchas razones, pero casi todas están relacionadas con su presentación alejada de la realidad cotidiana: normalmente se estudia como un conjunto de ecuaciones memorísticas, dejando fuera el que la Química es una ciencia central (todo es cuestión de química) y, como tal, puede introducirse desde otros puntos de vista, fundamentalmente conceptuales.
- Las operaciones culinarias son un muy buen punto de partida para un estudio diferente de la Química, sobre todo para aquellas personas que están más interesadas en una descripción básicamente no matemática: existe una correlación muy fuerte entre los procesos de preparación de comidas y las reacciones quimicofísicas involucradas (no solo una simple descripción de recetas de cocina!). Ambas forman parte de una única pareja lo que permite una relación descripción / generalización para explicar la ciencia a partir de los fogones.

Metodoloxía docente:

- Clases teóricas desarrolladas con ayuda de Power-Point y/o videos (50%)
- Discusión y comentarios en aula (50%)

Contidos: Programa teórico ~13 h

Tema 0	Introducción culinaria a modo somero
Tema 1	Aquello de la masa y la cocina
Tema 2	Cuando interviene el calor ... y el frío!!
Tema 3	¿A que sabe un cubata de agua? Todo sea por la olla a presión
Tema 4	El líquido y el vapor. Y la carne, el pescado, el aguardiente ...
Tema 5	Aliñemos. El pH y la vinagreta
Tema 6	Hablando de pizzas, cuanto tardan?

Tema 7	Lo que nunca hemos debido añadir
Tema 8	Y eso de la limpieza , ¿de qué va?
Tema 9	También las verduras cuidan el ambiente
Tema 10	A modo final

Programa práctico ~2 h

Se realizarán prácticas en los laboratorios de Química de la EEI.

Avaliación:

Asistencia e participación	80% de la evaluación corresponderá a la asistencia a las clases de aula (mínimo 80% para evaluación positiva).	80%
Traballo individual	El 20% restante por realización de trabajos voluntarios a nivel particular o en grupo.	20 %
Traballo en grupo		

Outros comentarios sobre avaliación e recomendacións:

Esta guía é unha programación didáctica con carácter orientativo que pode experimentar cambios en función de eventualidades diversas que poidan xurdir na súa posta en práctica.