

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Técnicas culinarias y gastronomía
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Segundo
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Marina Pelayo
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	marina.pelayo@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. Operaciones y procesos culinarios. <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Concepto de la tecnología culinaria. 1.2. Objetivos de la tecnología culinaria. 1.3. Terminología utilizada en las elaboraciones culinarias. ● Tema 2. Equipo e instalaciones. <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Generadores de calor. 2.2. Generadores de frío. 2.3. Máquina mecánica y electromecánica. 2.4. Utensilios de trabajo. 2.5. Batería de cocina. ● Tema 3. Bases tecnológicas de los procesos de cocina.

- 3.1. Transmisión de calor.
- 3.2. Generador de calor.
- 3.3. Modificaciones producidas por el calor.
- **Tema 4.** Cocina de los distintos grupos de alimentos (de origen animal, de origen vegetal, masas de panadería y pastelería).
 - 4.1. Operaciones previas y tratamientos básicos de los productos.
 - 4.2. Limpieza y cortes de frutas y verduras.
 - 4.3. Limpieza y cortes de carne.
 - 4.4. Limpieza y cortes de aves.
 - 4.5. Limpieza y cortes de pescados y mariscos.
 - 4.6. Limpieza del huevo.
 - 4.7. Puesta en remojo de las legumbres.
- **Tema 5.** Conceptos de cocción y objetivos.
 - 5.1. Conceptos de cocción.
 - 5.2. Objetivos de la cocción.
- **Tema 6.** Cocción en medio líquido.
 - 6.1. Hervido o cocción.
 - 6.2. Escalfado.
 - 6.3. Cocción al vapor.
 - 6.4. Cocción al baño maría.
- **Tema 7.** Cocción en medio graso.
 - 7.1. Fritura.
 - 7.2. Confitado.
 - 7.3. Salteado.
 - 7.4. Rehogado.
- **Tema 8.** Bases tecnológicas de los procesos de cocina.
 - 8.1. Asado a la brasa.
 - 8.2. Asado a la plancha.
 - 8.3. Asado al horno.
 - 8.4. Gratinados.
- **Tema 9.** Cocciones mixtas.
 - 9.1. Estofados.
 - 9.2. Breseado
- **Tema 10.** Cocciones especiales.
 - 10.1. Microondas.
 - 10.2. Cocciones a baja temperatura “Sous Vide”.
- **Tema 11.** Elaboraciones básicas.
 - 11.1. Fondos o caldos.
 - 11.2. Sopas.
 - 11.3. Salsas.
 - 11.4. Marinados.

- **Tema 12.** Técnicas básicas de pastelería.
 - 12.1. Masas de Pastelería.
 - 12.2. Cremas y sopas dulces.
 - 12.3. Tartas.
- **Tema 13.** Técnicas culinarias para dietoterapia.
 - 13.1. Almidones.
 - 13.2. Proteínas.
 - 13.3. Grasas.
 - 13.4. Sal.
 - 13.5. Azúcares.
 - 13.6. Fibra.
- **Tema 14.** Valoración económica de un plato.
 - 14.1. La empresa.
 - 14.2. Procesos de producción.
 - 14.3. Contabilidad y gestión de la empresa.
 - 14.4. Los costes.
- **Tema 15.** Evolución de la gastronomía.
 - 15.1. Gastronomía molecular.
 - 15.2. Nuevas tendencias en gastronomía.

PROGRAMA PRÁCTICO

- Preelaboraciones.
- Elaboraciones en frío y cocciones en medio ácido.
- Preelaboraciones. Salteado.
- Cocciones en medio líquido.
- Cocciones en medio graso.
- Asado.
- Cocciones mixtas.
- Cocciones especiales.
- Elaboraciones básicas.
- Elaboraciones de pastelería.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG8. - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

- CG9. - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG10. - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG26. - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- 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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE11. - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CE19. - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas de los alimentos y elaborar platos básicos de la gastronomía. Analizar los procesos fisiológicos desde el punto de vista de su finalidad, descripción, mecanismo, regulación, integración y adaptación en los distintos niveles de organización.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases de Teoría	20
	Clases prácticas	25
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	1
	Tutorías (individual / en grupo)	1
Actividades autónomas	Preparación de clases	19
	Estudio personal y lecturas	36
	Elaboración de trabajos	30
	Trabajo individual en campus virtual	5
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	3

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Cuaderno de Prácticas	15%
	Elaboración y Exposición de Trabajos	10%
	Prueba Parcial	25%
Evaluación final	Prueba Teórico/Práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

La asistencia y la superación de las prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Técnicas Culinarias y Gastronomía. Material Didáctico de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2019/2020.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- McGree H. La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la cocina. Barcelona: Debat; 2008.
- Mayor R, Mayor D, Navarro V. Procesos de elaboración culinaria. Madrid: Síntesis; 2009.
- Bello J. Ciencia y Tecnología Culinaria. Madrid: Díaz de Santos; 2005.
- Larousse gastronomico, Myhrold N, Young C, Bilet M, Modernist cuicine. Estados Unidos; 2011.

WEBS DE REFERENCIA:

- [HTTP://WWW.GASTRONOMIAYCIA.COM/CATEGORY/TECNICAS-CULINARIAS/](http://www.gastronomiaycia.com/category/tecnicas-culinarias/)
- [HTTP://WWW.ANTENA3.COM/PROGRAMAS/KARLOS-ARGUINANO/RECETAS/](http://www.antena3.com/programas/karlos-arguinano/recetas/)

OTRAS FUENTES DE CONSULTA: