

## GUÍA DOCENTE 2021-2022

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Técnicas culinarias I		
<b>PLAN ESTUDIOS:</b>	<b>DE</b>	Grado en Gastronomía	
<b>FACULTAD :</b>	Facultad de Ciencias de la Salud		
<b>CARÁCTER ASIGNATURA:</b>	<b>DE</b>	<b>LA</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6		
<b>CURSO:</b>	Primero		
<b>SEMESTRE:</b>	Primero		
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	<b>EN</b>	<b>QUE</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Marina Pelayo Toca		
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	marina.pelayo@uneatlantico.es		

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tema 1. Operaciones y procesos culinarios.             <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Concepto de la tecnología culinaria.</li> <li>1.2. Objetivos de la tecnología culinaria.</li> <li>1.3. Terminología utilizada en las elaboraciones culinarias.</li> </ul> </li> </ul>

- Tema 2. Equipo e instalaciones.
  - 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. Braseado.

- 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:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE25 – Analizar la implicación de las principales técnicas culinarias en las características organolépticas y nutricionales de los alimentos y saber aplicarlas en las elaboraciones gastronómicas.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Comprender los procesos aplicados en la cocina y los cambios que ejercen estos sobre las características nutricionales y organolépticas de los alimentos para aplicarlos en el ámbito de la gastronomía.
- Conocer y aplicar las técnicas culinarias de vanguardia para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos y preparados alimenticios.

## 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:

- Resolución de ejercicios.
- Aprendizaje basado en problemas.
- Aprendizaje cooperativo / trabajo en grupos.
- 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	
Actividades dirigidas	Clases Expositivas
	Clases de Prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de las actividades
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos (individual / en grupo)
	Resolución de actividades de autoevaluación
	Actividades de evaluación

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

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

#### CONVOCATORIA ORDINARIA:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	1 Cuaderno de Prácticas	15%
	1 Elaboración de Trabajos	10%
Evaluación Parcial	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico-Práctica	50%

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

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

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.

#### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 75% 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; 2015.

#### 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 gastronómico, 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:



Universidad  
Europea  
del Atlántico