



GUÍA DOCENTE 2021-2022

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | | | |
|---|----------------------------------|----------------------|-------------|
| ASIGNATURA: | Técnicas culinarias II | | |
| PLAN ESTUDIOS: | DE | Grado en Gastronomía | |
| FACULTAD : | Facultad de Ciencias de la Salud | | |
| CARÁCTER ASIGNATURA: | DE | LA | Obligatoria |
| ECTS: | 6 | | |
| CURSO: | Primero | | |
| SEMESTRE: | Segundo | | |
| IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: | QUE | SE | Castellano |
| PROFESORADO: | Marina Pelayo Toca | | |
| 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. Nuevas Herramientas de Cocina<ul style="list-style-type: none">1.1. Concepto de las nuevas tecnologías culinarias.1.2. Objetivos de las nuevas tecnologías culinarias.1.3. Herramientas. |

- Tema 2. Técnicas culinarias de la cocina molecular
 - 2.1. Terminología utilizada en la cocina molecular
 - 2.2. Maquinaria y utensilios en la cocina molecular.
- Tema 3. Cocinado al Vacío
 - 3.1. Historia de la cocina al vacío.
 - 3.2. Definición de vacío. Conservación al vacío.
 - 3.3. Definición de cocción al vacío. Cocción al vacío.
 - 3.4. La cocina de vacío.
 - 3.5. El circuito de la cocina al vacío.
 - 3.6. La maquinaria.
 - 3.7. Los Envases.
 - 3.8. Los gases.
 - 3.9. El etiquetado.
 - 3.10. Factores en la conservación de los alimentos cocinados al vacío.
 - 3.11. El vacío como complemento de la cocina tradicional.
 - 3.12. Las ventajas de la cocina al vacío y las desventajas de la cocina al vacío.
 - 3.13. Normas básicas de conservación.
- Tema 4. Diseño de técnicas y procesos innovadores en cocina
 - 4.1. Gastronomía Molecular
 - 4.2. El emplatado con nuevas técnicas.
 - 4.3. Técnicas delante del cliente.

Programa Práctico:

- Preelaboraciones.
- Elaboraciones en frío y cocciones en medio ácido.
- Ahumados
- Envasado al vacío
- Cocción al vacío
- Impregnación al vacío
- Geles
- Espumas, emulsiones y aires

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 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.

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 (consúltase 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: