

## GUÍA DOCENTE 2023-2024

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>ASIGNATURA:</b>                      | Técnicas culinarias I            |
| <b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>                | Grado en Gastronomía             |
| <b>FACULTAD:</b>                        | Facultad de Ciencias de la Salud |
| <b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>       | Obligatoria                      |
| <b>ECTS:</b>                            | 6                                |
| <b>CURSO:</b>                           | Primero                          |
| <b>SEMESTRE:</b>                        | Primero                          |
| <b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</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> <li>● Tema 2. Equipo e instalaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Generadores de calor.</li> <li>2.2. Generadores de frío.</li> <li>2.3. Máquina mecánica y electromecánica.</li> <li>2.4. Utensilios de trabajo.</li> <li>2.5. Batería de cocina.</li> </ul> </li> </ul> |

- 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.

|   |
|---|
| <p>11.3. Salsas.<br/>11.4. Marinados.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Tema 12. Técnicas básicas de pastelería.<br/>12.1. Masas de Pastelería.<br/>12.2. Cremas y sopas dulces.<br/>12.3. Tartas.</li><li>● Tema 13. Técnicas culinarias para dietoterapia.<br/>13.1. Almidones.<br/>13.2. Proteínas.<br/>13.3. Grasas.<br/>13.4. Sal.<br/>13.5. Azúcares.<br/>13.6. Fibra.</li><li>● Tema 14. Valoración económica de un plato.<br/>14.1. La empresa.<br/>14.2. Procesos de producción.<br/>14.3. Contabilidad y gestión de la empresa.<br/>14.4. Los costes.</li><li>● Tema 15. Evolución de la gastronomía.<br/>15.1. Gastronomía molecular.<br/>15.2. Nuevas tendencias en gastronomía.</li></ul> <p>Programa Práctico:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Preelaboraciones.</li><li>- Elaboraciones en frío y cocciones en medio ácido.</li><li>- Preelaboraciones. Salteado.</li><li>- Cocciones en medio líquido.</li><li>- Cocciones en medio graso.</li><li>- Asado.</li><li>- Cocciones mixtas.</li><li>- Cocciones especiales.</li><li>- Elaboraciones básicas.</li><li>- Elaboraciones de pastelería.</li></ul> |
|---|

## COMPETENCIAS

|  |
|--|
| <p><b>COMPETENCIAS GENERALES:</b></p> <p>Que los estudiantes sean capaces de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul> |
|--|

- 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                          | Horas |
|---------------------------|---|-------|
| Actividades dirigidas     | Clases Expositivas                              | 20    |
|                           | Clases de Prácticas                             | 25    |
|                           | Seminarios y talleres                           | 10    |
| Actividades supervisadas  | Supervisión de actividades                      | 1     |
|                           | Tutorías (individual / en grupo)                | 1     |
| Actividades autónomas     | Preparación de las actividades                  | 19    |
|                           | Estudio personal y lecturas                     | 36    |
|                           | Elaboración de trabajos (individual / en grupo) | 30    |
|                           | Resolución de actividades de autoevaluación     | 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 | 1 Cuaderno de Prácticas   | 15%         |
|                     | 1 Elaboración de Trabajos | 10%         |
| Evaluación Parcial  | 1 Prueba Parcial          | 25%         |
| Evaluación final    | 1 Prueba Teórico-Práctica | 50%         |

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:

-