Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2025-2026

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Técnicas de Vanguardia en Gastronomía
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Cuarto
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Jose Antonio González
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	Antonio.gonzalez@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

No aplica.

CONTENIDOS:

- Tema 1. Bases de la gastronomía molecular
  - 1.1. Ingredientes
  - 1.2. Técnicas

1.3. Herramientas

- Tema 2. Nuevos ingredientes y técnicas basadas en las Ciencias Gastronómicas

  2.1. Principales técnicas
  2.2. El cambio de la cocina y novedades
  2.3. Tendencias en la cocina de hoy

- Tema 3. Espumas y aires

  3.1. Estrategias en la elaboración de espumas
  3.2. Tipología
  3.3. Agentes espumantes

- Tema 4. Liofilizados

  4.1. Comerciales
  4.2. De elaboración propia
  4.3. Aplicación en platos en la actualidad

- Tema 5. Uso del nitrógeno líquido en cocina

  5.1. Helados
  5.2. Polvos
  5.3. Nieves

- Tema 6. Cocinado al vacío o sous vide

  6.1. Ventajas que ofrece
  6.2. Herramientas y técnicas
  6.3. Cocciones largas – Cocciones cortas. Otras utilidades

- Tema 7. Geles y espesantes en cocina

  7.1. Tipos de gelificantes y aplicaciones.
  7.2. Cómo funcionan los espesantes.
  7.3. Consejos para espesar.

- Tema 8. Técnica de esferificación

  8.1. Esferificación directa.
  8.2. Esferificación indirecta
  8.3. Gelatina vegetal o Agar - Agar

PROGRAMA PRÁCTICO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE:

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

- RAH5: Descubrir nuevas técnicas gastronómicas y aplicar las principales técnicas culinarias de la gastronomía molecular.

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.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- 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	% presencialidad

Clases expositivas	6	100
Clases prácticas	40	100
Seminarios y talleres	6	100
Supervisión de actividades	8	100
Tutorías (individual / en grupo)	4	100
Preparación de las actividades	20	0
Estudio personal y lecturas	30	0
Elaboración de trabajos	24	0
Realización de actividades de autoevaluación	8	0
Actividades de evaluación	4	100

El primer día de clase, el profesor 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	Prácticas	30%
	Prueba parcial	20%
Evaluación final	Prueba final	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 superación de las prácticas son obligatorias (puntuación igual a superior a 5,0) 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 (consúltese 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: - Myhrvold, N, Young C, Bilet, M (2011*) Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina.* Taschen - Berasategui, M. García, D. (2004) *Técnicas y contrastes*: Tragabuches. Montagud Editores Sa. - Blumenthal, H. (2008). *The big fat duck cookbook*. Bloomsbury Publishing PLC. -
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. - Aduriz, A,L. (2019) *Mugaritz. La cocina como ciencia natural.* Phaidon Press Limited.
WEBS DE REFERENCIA:
-
OTRAS FUENTES DE CONSULTA:
No aplica.