

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
• Tema 1. Nuevas Herramientas de Cocina 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		Horas
Actividades dirigidas	Clases Expositivas	20
	Clases de Prácticas	20
	Seminarios y talleres	6
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	3
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	4
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos (individual / en grupo)	38
	Resolución de actividades de autoevaluación	8
	Actividades de evaluación	3

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 Elaboración de Trabajos teórico-prácticos	20%
Evaluación Parcial	1 Prueba Parcial	30%

Evaluación final	1 Prueba Teórico-Práctica	50%
En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación: La evaluación parcial consistirá en una prueba práctica. La evaluación final consistirá en una parte teórica que valdrá un 30% y una prueba práctica que supondrá un 70%. Al ser una asignatura 100 % práctica la asistencia y la superación de dichas 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 (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. La prueba consistirá en un examen teórico que valdrá el 30% y uno práctico que valdrá el 70%, en el caso de que durante la evaluación el examen práctico se haya aprobado se guardará la nota. 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.

- Larousse gastronómico, Myhrold N, Young C, Bilet M, Modernist cuicine. Estados Unidos; 2011.
- Segnit, N. (2018). *La enciclopedia de los sabores / The Flavor Thesaurus: Combinaciones, recetas e ideas para el cocinero creativo*. National Geographic Books.
- Segnit, N. (2024). *La Enciclopedia de Los Sabores Vol 2: Más Combinaciones con Vegetales, Nuevas Recetas y Deliciosas Ideas / the Flavor Thesaurus: More Flavors*. Debate.
- Martinez Pacheco, Irving. (2021). La evolución de los modelos conceptuales en la industria restaurantera. De los atributos físicos al valor experiencial gastronómico. *Revista Perspectivas*, (47), 95-122. Recuperado en 14 de febrero de 2024, de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1994-37332021000100005&lng=es&tlng=es.

WEBS DE REFERENCIA:

- [HTTP://WWW.GASTRONOMIAYCIA.COM/CATEGORY/TECNICAS-CULINARIAS/](http://www.gastronomiaycia.com/category/tecnicas-culinarias/)
- [¿Qué es una experiencia gastronómica? Las Mejores ideas en 2024 \(ingenieriademenu.com\)](http://ingenieriademenu.com)

OTRAS FUENTES DE CONSULTA: