

GUÍA DOCENTE 2026-2027

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

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.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- 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:

- CE22 - Descubrir nuevas técnicas gastronómicas y aplicar las principales técnicas culinarias de la gastronomía molecular.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Conocer las principales técnicas gastronómicas y nuevos ingredientes empleados en la gastronomía molecular y ser capaces de utilizarlos.
- Identificar nuevos productos o alimentos potencialmente interesantes para innovar en las preparaciones culinarias.
- Ser capaces de investigar y descubrir nuevos ingredientes y técnicas culinarias basadas en los principios de la ciencia y 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
Actividades dirigidas	Clases de teoría	2
	Clases prácticas	52
	Seminarios y talleres	6
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	24
	Trabajo en campus virtual	8
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

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.