



## GUÍA DOCENTE 2025-2026

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Técnicas Culinarias y Gastronomía
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Segundo
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Marina Pelayo Toca
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	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></ul></li></ul>

- 2.3. Máquina mecánica y electromecánica
- 2.4. Utensilios de trabajo
- 2.5. Batería de cocina
- 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
  - 11.3. Salsas
  - 11.4. Marinados
- Tema 12. Técnicas básicas de pastelería
  - 12.1. Masas de Pastelería
  - 12.2. Cremas y sopas dulces
  - 12.3. Tartas
- Tema 13. Técnicas culinarias para dietoterapia
  - 13.1. Almidones
  - 13.2. Proteínas
  - 13.3. Grasas
  - 13.4. Sal
  - 13.5. Azúcares
  - 13.6. Fibra
- Tema 14. Valoración económica de un plato
  - 14.1. La empresa
  - 14.2. Procesos de producción
  - 14.3. Contabilidad y gestión de la empresa
  - 14.4. Los costes
- Tema 15. Evolución de la gastronomía
  - 15.1. Gastronomía molecular
  - 15.2. Nuevas tendencias en gastronomía

**PROGRAMA PRÁCTICO:**

- Preelaboraciones.
- Elaboraciones en frío y cocciones en medio ácido.
- Preelaboraciones. Salteado.
- Cocciones en medio líquido.
- Cocciones en medio graso.
- Asado.
- Cocciones mixtas.



- Cocciones especiales.
- Elaboraciones básicas.
- Elaboraciones de pastelería.

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE39 - Conocer las características e implicación de las principales técnicas culinarias en las características organolépticas y nutricionales de los alimentos; así como la importancia de la gastronomía en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.

### 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 ciencia y tecnología de los alimentos.
- 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:

- Método Expositivo.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Basado en Problemas.
- 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	20
	Clases prácticas	24
	Seminarios y talleres	8
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, 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%
	1 Prueba parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica 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:

- 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.ANTENA3.COM/PROGRAMAS/KARLOS-ARGUINANO/RECETAS/](http://www.antena3.com/programas/karlos-arguinano/recetas/)
- [HTTP://WWW.GASTRONOMIAYCIA.COM/CATEGORY/TECNICAS-CULINARIAS/](http://www.gastronomiaycia.com/category/tecnicas-culinarias/)

#### OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.