Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2026-2027

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:	José Antonio González Gómez
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	joseantonio.gonzalez@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

No aplica.

CONTENIDOS:

- Tema 1. Operaciones y procesos culinarios

  1.1. Concepto de la tecnología culinaria

  1.2. Objetivos de la tecnología culinaria

  1.3. Terminología utilizada en las elaboraciones culinarias

- Tema 2. Equipo e instalaciones

2.1. Generadores de calor

2.2. Generadores de frío

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.

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

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	Cuaderno de prácticas	15%
	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.

RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

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.gastronomiaycia.com/category/tecnicas-culinarias/

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.