Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Técnicas culinarias y Gastronomía II
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Optativa
ECTS:	6
CURSO:	Cuarto
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 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 PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO. Intervenir en la gestión de los servicios de restauración colectiva y de catering.

- CO. Conocer los distintos sistemas de restauración colectiva.

- CO. Conocer las características e implicación de técnicas culinarias avanzadas en las características organolépticas y nutricionales de los alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Entender los procesos culinarios por donde pasa un alimento en su elaboración.

- Explicar qué aplicaciones prácticas tienen las técnicas culinarias en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos.

- Categorizar los servicios y sistemas de producción más utilizados en la restauración.

- Conocer la esencia de la gastronomía de distintas regiones.

- Diseñar, organizar y gestionar los distintos servicios de restauración.

- 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
- Trabajo Autónomo
- Aprendizaje Cooperativo

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	24
	Clases prácticas	17
	Clases de Problemas	5
	Seminarios y talleres	6
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Visitas técnicas	3
	Tutorías (individual / en grupo)	3
Actividades autónomas	Preparación de clases	14
	Estudio personal y lecturas	23
	Elaboración de trabajos	17
	Resolución de Casos Prácticos	20
	Trabajo en campus virtual	13
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	3

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	Elaboración de Trabajos	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.

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; 2019/2020.

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 gastronomico, Myhrold N, Young C, Bilet M, Modernist cuicine. Estados Unidos; 2011.

WEBS DE REFERENCIA:

No aplica

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica