

## GUÍA DOCENTE 2025-2026

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Técnicas culinarias y gastronomía		
<b>PLAN ESTUDIOS:</b>	<b>DE</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética	
<b>FACULTAD :</b>	Facultad de Ciencias de la Salud		
<b>CARÁCTER ASIGNATURA:</b>	<b>DE</b>	<b>LA</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6		
<b>CURSO:</b>	Segundo		
<b>SEMESTRE:</b>	Primero		
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	<b>QUE</b>	<b>SE</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Marina Pelayo Toca		
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	<a href="mailto:marina.pelayo@uneatlantico.es">marina.pelayo@uneatlantico.es</a>		

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Tema 1.</b> 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>● <b>Tema 2.</b> Equipo e instalaciones.</li> </ul>

- 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. Breseado
- **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:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG8. - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG9. - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG10. - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG26. - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG3. - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE11. - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CE19. - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas de los alimentos y elaborar platos básicos de la gastronomía. Analizar los procesos fisiológicos desde el punto de vista de su finalidad, descripción, mecanismo, regulación, integración y adaptación en los distintos niveles de organización.

## 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.
- 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
<b>Actividades dirigidas</b>	Clases de Teoría	20
	Clases prácticas	25
	Seminarios y talleres	10
<b>Actividades supervisadas</b>	Supervisión de actividades	1
	Tutorías (individual / en grupo)	1
<b>Actividades autónomas</b>	Preparación de clases	19
	Estudio personal y lecturas	36
	Elaboración de trabajos	30
	Trabajo individual en campus virtual	5
<b>Actividades de evaluación</b>	Actividades de evaluación	3

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
<b>Evaluación continua</b>	Cuaderno de Prácticas	15%
	Elaboración y Exposición de Trabajos	10%
	Prueba Parcial	25%
<b>Evaluación final</b>	Prueba Teórico/Práctica	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 la superación de las 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.**

### 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; 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:**

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

### **OTRAS FUENTES DE CONSULTA:**