

GUÍA DOCENTE 2020-2021

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Técnicas culinarias y gastronomía
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Nutrición Humana y Dietética
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:	Sergio Bastard
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	sergio.bastard@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ol style="list-style-type: none">1. Tema 1. Operaciones y procesos culinarios.<ul style="list-style-type: none">- 1.1. Concepto de la tecnología culinaria.- 1.2. Objetivos de la tecnología culinaria.- 1.3. Terminología utilizada en las elaboraciones culinarias. 2. Tema 2. Equipo e instalaciones.<ul style="list-style-type: none">- 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.

- 3. 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.

- 4. 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.

- 5. Tema 5. Conceptos de cocción y objetivos.
 - 5.1. Conceptos de cocción.
 - 5.2. Objetivos de la cocción.

- 6. 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.

- 7. Tema 7. Cocción en medio graso.
 - 7.1. Fritura.
 - 7.2. Confitado.
 - 7.3. Salteado.
 - 7.4. Rehogado.

- 8. 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.

- 9. Tema 9. Cocciones mixtas.
 - 9.1. Estofados.
 - 9.2. Breseado

10. Tema 10. Cocciones especiales.

- 10.1. Microondas.
- 10.2. Cocciones a baja temperatura “Sous Vide”.

11. Tema 11. Elaboraciones básicas.

- 11.1. Fondos o caldos.
- 11.2. Sopas.
- 11.3. Salsas.
- 11.4. Marinados.

12. Tema 12. Técnicas básicas de pastelería.

- 12.1. Masas de Pastelería.
- 12.2. Cremas y sopas dulces.
- 12.3. Tartas.

13. Tema 13. Técnicas culinarias para dietoterapia.

- 13.1. Almidones.
- 13.2. Proteínas.
- 13.3. Grasas.
- 13.4. Sal.
- 13.5. Azúcares.
- 13.6. Fibra.

14. 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.

15. 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	
Actividades dirigidas	Clases expositivas
	Clases prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo individual en campus virtual

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	1 Cuaderno de Prácticas	15%
	1 Elaboración y Exposición de Trabajos	10%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 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: