

## GUÍA DOCENTE 2025-2026

### TECNOLOGÍA CULINARIA I

#### 1. Denominación de la asignatura

TECNOLOGÍA CULINARIA I

#### Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

#### Código

UBU (9052); ULE (0108018); UVa (48212)

#### 2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Tecnología y procesos culinarios

#### 3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos (UBU)

Higiene y Tecnología de los Alimentos (ULE)

Ingeniería Agrícola y Forestal (UVa)

#### 4a. Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartido por más de uno/a incluir todos/as)

UBU: Profesor por determinar. M<sup>a</sup> Dolores Rivero Pérez (contacto)

ULE: Patricia Combarros-Fuertes; José M<sup>a</sup> Fresno Baro

UVa: Profesor sin determinar; José Manuel Rodríguez Nogales (contacto)

#### 4b. Coordinador/a de la asignatura

Profesor sin determinar; José Manuel Rodríguez Nogales (contacto) (UVa)

#### 5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura

Segundo curso; Cuarto semestre

**6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)**

Obligatoria

**7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura**

Los de acceso al título.

**8. Número de créditos ECTS de la asignatura**

6 créditos ECTS

**9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura**

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

\*CT1. Compromiso ético.

\*CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.

CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.

\*CT4. Capacidad de organización y planificación.

CT5. Razonamiento crítico.

CT6. Capacidad de análisis y síntesis.

CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT8. Capacidad de gestión de la información.

CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.

CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

\*CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.

**GRANDES COMPETENCIAS**

GC1. Competencia para el desarrollo y presentación de preparaciones culinarias y diversas experiencias gastronómicas.

GC4. Competencia para la asesoría gastronómica

#### **SUBCOMPETENCIAS**

\*SC1. Ser capaz de seleccionar los procesos tecnológicos y las técnicas culinarias más apropiadas en función del sistema de restauración.

SC10. Participar en el diseño e implementación de proyectos de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

#### **CONOCIMIENTOS**

Cn10. Conocimiento de distintos tipos de tratamientos culinarios y nuevas tecnologías aplicadas a los procesos culinarios e identificación de los más apropiados para los diferentes alimentos.

Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.

#### **HABILIDADES**

Hb5. Evaluar e interpretar el impacto del procesado y los tratamientos culinarios sobre las propiedades de los alimentos

#### **RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE**

R1. Describir y saber aplicar las operaciones preparativas básicas de los alimentos propias de la tecnología culinaria.

R2. Identificar y saber aplicar los procesos culinarios básicos aplicados a los alimentos a distintas temperaturas.

R3. Analizar la implicación de las operaciones preparativas y los procesos culinarios en las características nutricionales, microbiológicas y organolépticas de los alimentos.

**\*Sostenibilización curricular.**

### **10. Programa de la asignatura**

#### **10.1. Objetivos docentes**

1. Conocer y aplicar las operaciones preparativas básicas de la tecnología culinaria, asegurando la calidad de los alimentos.

2. Reconocer y emplear adecuadamente los procesos culinarios básicos, tanto en frío como en calor, comprendiendo sus fundamentos y adecuación a los diferentes tipos de alimentos.
3. Estudiar el efecto de los procesos preparativos y culinarios en las cualidades nutricionales, microbiológicas y sensoriales de los alimentos.

## 10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

### PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

Los temas correspondientes a cada bloque serán impartidos por la universidad asignada.

#### **BLOQUE I: INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA CULINARIA (1 h, UVa)**

**Tema 1.- Conceptos básicos de la tecnología culinaria.** 1.1.- Definición y objetivos de la tecnología culinaria. 1.2.- Evolución histórica y tendencias actuales en la cocina. 1.3.- Relación entre ciencia y gastronomía.

**Tema 2.- Introducción al manejo de herramientas y equipos.** 2.1.- Clasificación y usos de utensilios básicos y avanzados en la cocina. 2.2.- Introducción al uso de equipos profesionales. 2.3.- Seguridad y ergonomía en el manejo de herramientas y equipos de cocina.

#### **BLOQUE II: OPERACIONES PREPARATIVAS (2 h, UVa)**

**Tema 3.- Selección y preparación de materias primas.** 3.1.- Criterios de selección de ingredientes: frescura, calidad y estacionalidad. 3.2.- Técnicas de limpieza y preparación básica de vegetales, carnes y pescados.

**Tema 4.- Técnicas de corte.** 4.1.- Despiece y troceado de alimentos. 4.2.- Impacto de los tipos de cortes en la textura, la cocción y la presentación de los alimentos. 4.3.- Aplicaciones de los tipos de cortes en cocina.

#### **BLOQUE III: PROCESOS CULINARIOS A TEMPERATURA AMBIENTE Y EN REFRIGERACIÓN (2 h, UVa)**

**Tema 5.- Operaciones de unión.** 5.1.- Emulsiones y espumas culinarias. Emulsionantes y espumantes. 5.2.- Amasado. 5.3.- Homogeneización.

**Tema 6.- Técnicas de salazón y maceración.** 6.1.- Salazonado. 6.2.- Marinado. 6.3.- Adobos y escabeches. 6.4.- Encurtidos. 6.5.- Efecto en los alimentos.

#### BLOQUE IV: PROCESOS CULINARIOS CON APLICACIÓN DE CALOR (5 h, UBU)

**Tema 7.- Procesos en medio acuoso.** 7.1.- Técnicas: blanqueado, hervido, escalfado y cocción al vapor. 7.2.- Impacto de la cocción acuosa en la calidad de los alimentos.

**Tema 8.- Procesos en medio graso.** 8.1.- Fritura y rebozado. 8.2.- Salteado y sofrito. 8.3.- Sellado. 8.4.- Confitado. 8.5.- Efecto en la calidad de los alimentos.

**Tema 9.- Procesos en medio seco.** 9.1.- Asado al horno. 9.2.- Asado a la parrilla y a la plancha. 9.3.- Gratinado y tostado. 9.3.- Impacto en la calidad de los alimentos.

**Tema 10.- Cocciones mixtas.** 10.1.- Estofado, guisado y braseado. 10.2.- Efecto en la calidad de los alimentos.

#### BLOQUE V: FERMENTACIONES Y OTROS PROCESOS CULINARIOS (4 h, ULE)

**Tema 11.- Introducción a la fermentación y germinación.** 11.1.- Tipos de fermentación. 11.2.- Tipos de germinado. 11.3.- Aplicaciones culinarias.

**Tema 12.- Técnicas de deshidratación.** 12.1.- Secado, liofilización y deshidratación osmótica. 12.2.- Impacto en la calidad de los alimentos.

**Tema 13.- Elaboración de fondos y salsas.** 13.1.- Fondos básicos y reducciones: preparación y clarificación. 13.2.- Salsas madre y derivadas.

**Tema 14.- Nuevas tendencias culinarias.** 14.1.- Cocciones a vacío. 14.2.- Gelificación y texturización. Esferificación. 14.3.- Criococina. 14.4.- Otras tecnologías innovadoras en cocina (microondas, ultrasonidos, rotavapor, impresión 3D de alimentos, etc.).

#### CONFERENCIAS

Asimismo, se ofrecerá varias conferencias a cargo de expertos invitados, enfocadas en las últimas innovaciones gastronómicas vinculadas a la tecnología culinaria. Esta actividad brindará a los estudiantes la oportunidad de conocer aplicaciones prácticas y tendencias actuales que están transformando el panorama de la cocina profesional. En total, se asignarán 4 h a las conferencias, siendo la UBU responsable de 1 h, la ULE de 2 h y la UVa de 1 h.

## PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS Y SEMINARIOS

### PRÁCTICAS DE COCINA

El programa de clases prácticas consta de 40 h, distribuidas en 10 sesiones de cocina, cada una con una duración de 4 h. A continuación, se muestra las prácticas programadas que serán impartidas en las tres universidades:

- P1. Uso de herramientas y equipos de uso culinario.
- P2. Práctica de cortes básicos en alimentos.
- P3. Preparación de emulsiones y espumas.
- P4. Práctica de maceración en alimentos.
- P5. Práctica de salazón en alimentos.
- P6. Práctica de cocciones en medio acuoso.
- P7. Práctica de cocciones en medio graso.
- P8. Práctica de cocciones en medio seco.
- P9. Práctica de fermentación y germinación.
- P10. Elaboración de fondos y salsas.

### SEMINARIO

La asignatura incluirá un seminario diseñado para profundizar en un proceso culinario específico relacionado con los contenidos abordados en el programa. Este espacio permitirá a los estudiantes analizar con mayor detalle los aspectos técnicos y científicos detrás de las técnicas culinarias. Se asignarán 2 h al seminario, que será impartido en las tres universidades.

### **10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto**

UBU: [https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC\\_UBU/lists?courseCode=9052&auth=SAML](https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9052&auth=SAML)

ULE: [https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC\\_ULE/lists/10384762380005772?auth=SAML](https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/10384762380005772?auth=SAML)

UVA: [https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC\\_UVA/lists/8988455570005774?auth=SAML](https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/8988455570005774?auth=SAML)

## 11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

### Metodologías docentes

**MD1.** Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)

**MD2.** Conferencias (en directo o por videoconferencia)

**MD11.** Aprendizaje basado en la adquisición de conocimientos y habilidades en el manejo de instrumental y/o técnicas

**MD13.** Lectura y análisis crítico de documentos

**MD14.** Trabajos dirigidos individuales

| Metodología/Actividades docentes           | Resultados de aprendizaje relacionados | Horas presenciales | Horas de trabajo individual | Total de horas |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|-----------------------------|----------------|
| MD1<br><b>AD1 Clases Magistrales</b>       | R1, R2, R3, Cn10                       | 14                 |                             | <b>14</b>      |
| MD2, MD14<br><b>AD2 Conferencias,</b>      | R1, R2, R3, Cn10                       | 4                  |                             | 4              |
| MD13, MD14<br><b>AD4 Seminarios</b>        | R1, R2, R3, Cn40                       | 2                  |                             | 2              |
| MD11<br><b>AD11 Prácticas de cocina</b>    | R1, R2, R3, Cn10, Cn40, Hab5           | 40                 |                             | 40             |
| MD13, MD14<br><b>AD13 Trabajo autónomo</b> | R1, R2, R3, Cn10, Cn40, Hab5           |                    | 90                          | 90             |
| <b>Total</b>                               |                                        | <b>60</b>          | <b>90</b>                   | <b>150</b>     |

## 12. Sistemas de evaluación

La calificación final en la primera y segunda convocatoria se obtendrá mediante la media ponderada de los distintos procedimientos de evaluación (SE2, SE3, SE7 y SE8), siendo indispensable alcanzar una puntuación media de 5 sobre 10 para aprobar la asignatura.

Las clases magistrales se evaluarán mediante pruebas escritas, que incluirán tanto preguntas cortas (SE7) como tipo test (SE8). Los seminarios y las conferencias se valorarán a través de informes (SE3), y las prácticas en cocina mediante pruebas de habilidad (SE2).

En la segunda convocatoria, el alumno deberá presentarse, al menos, a los procedimientos de evaluación no superados en la primera convocatoria. Las calificaciones obtenidas en la primera convocatoria que sean iguales o superiores a 5,0 se guardarán para la segunda convocatoria.

En caso de detectarse copia o plagio en cualquier parte de los procedimientos de evaluación, se aplicarán las medidas establecidas en la normativa vigente sobre plagio.

| Procedimiento                                         | % Peso en primera convocatoria | % Peso en segunda convocatoria |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| SE2. Pruebas de habilidad (laboratorio, cocina, etc.) | 40 %                           | 40 %                           |
| SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos)           | 20 %                           | 20 %                           |
| SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas        | 25 %                           | 25 %                           |
| SE8. Prueba escrita tipo test                         | 15 %                           | 15 %                           |
| <b>Total</b>                                          | <b>100 %</b>                   | <b>100 %</b>                   |

### 13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

### 14. Idioma en el que se imparte

Español