

GUÍA DOCENTE 2026-2027

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^a Dolores Rivero Pérez (contacto)

ULE: Patricia Combarros Fuertes; José M^a Fresno Baro

UVa: Grazielle Náthia Neves Neves

4b. Coordinador/a de la asignatura

Grazielle Náthia Neves Neves (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: OPERACIONES DE UNIÓN Y ELABORACIÓN DE FONDOS Y SALSAS (2 h, 1 h UVa / 1 h ULE)

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

Tema 6.- Elaboración de fondos y salsas. 6.1.- Fondos básicos y reducciones: preparación y clarificación. 6.2.- Salsas madre y derivadas.

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: SALAZÓN, FERMENTACIONES Y OTROS PROCESOS CULINARIOS (4 h, 1 h UVa / 3 h ULE)

Tema 11.- Técnicas de salazón y maceración. 11.1.- Salazonado. 11.2.- Marinado. 11.3.- Adobos y escabeches. 11.4.- Encurtidos. 11.5.- Efecto en los alimentos.

Tema 12.- Introducción a la fermentación y germinación. 12.1.- Tipos de fermentación. 12.2.- Tipos de germinado. 12.3.- Aplicaciones culinarias.

Tema 13.- Técnicas de deshidratación. 13.1.- Secado, liofilización y deshidratación osmótica. 13.2.- Impacto en la calidad de los alimentos.

Tema 14.- Nuevas técnicas 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. Práctica de cortes básicos en alimentos.

P2. Preparación de emulsiones y espumas.

P3. Elaboración de fondos y salsas.

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. Habilidad en cocina.

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

ULE: 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

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 AD1 Clases Magistrales	R1, R2, R3, Cn10	14		14
MD2, MD14 AD2 Conferencias,	R1, R2, R3, Cn10	4		4
MD13, MD14 AD4 Seminarios	R1, R2, R3, Cn40	2		2
MD11 AD11 Prácticas de cocina	R1, R2, R3, Cn10, Cn40, Hab5	40		40
MD13, MD14 AD13 Trabajo autónomo	R1, R2, R3, Cn10, Cn40, Hab5		90	90
Total		60	90	150

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 %
Total	100 %	100 %

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español