

GUÍA DOCENTE 2026-2027

“Tecnología Culinaria II”

1. Denominación de la asignatura

TECNOLOGÍA CULINARIA II

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU (9056); ULE (0108022); UVa (48216)

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. Jose M^a Fresno Baro (contacto)

UVa: Grazielle Nathia Neves Neves

4b. Coordinador/a de la asignatura

Profesor sin determinar; M^a Dolores Rivero Pérez (contacto) (UBU)

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

Tercer curso; Quinto semestre.

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

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los de acceso al título. Sería conveniente haber cursado la asignatura de segundo curso Tecnología Culinaria I.

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

GC5. COMPETENCIA PARA LA INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA E INICIO A LA INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS.

SUBCOMPETENCIAS

*SC3. Ser capaz de aplicar los procesos utilizados en la cocina para, a partir de los diferentes grupos de alimentos, obtener preparaciones culinarias variadas, saludables y sostenibles y con buenas propiedades organolépticas.

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

*SC11. Ser capaz de innovar en entornos culinarios y gastronómicos.

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

Hb7. Saber aplicar los distintos tipos de tratamientos culinarios en función del tipo de alimento, identificando los cambios que producen a nivel físico, químico, sensorial y nutricional.

Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.

Hb28. Aplicar los principios del método científico para crear propuestas culinarias y gastronómicas novedosas e innovadoras.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Identificar las técnicas culinarias más apropiadas para los distintos alimentos

R2. Comprender los procesos utilizados en la cocina y saber aplicarlos para obtener preparaciones culinarias variadas y con buenas propiedades organolépticas a partir de los diferentes grupos de alimentos.

* Sostenibilización curricular.

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

1. Conocer y aplicar las técnicas culinarias más adecuadas para cada grupo de alimentos.
2. Estudiar el efecto de los procesos preparativos de los distintos grupos de alimentos con el fin de obtener platos variados y con buenas cualidades organolépticas.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

BLOQUE I (UBU 5 horas)

Tema 1. Técnicas culinarias carne y derivados. (3 horas) 1.1. Generalidades y técnicas culinarias: concepto de calidad y categoría, conservación, técnicas previas a la cocción, técnicas de cocción. 1.2. Carne de vaca: definiciones de algunas piezas, carne picada. 1.3. Carne de cerdo. 1.4. Carne de ovino y caprino 1.5. Carne de ave: técnicas culinarias previas a la cocción comunes a todas las aves. 1.6. Carne de caza: caza de pelo y caza de pluma.

Tema 2. Técnicas culinarias de pescado y mariscos (2 horas). 2.1. Pescados: características organolépticas y conservación de pescados, técnicas culinarias previas a la cocción en pescados, técnicas de cocción en pescados. 2.2. Técnicas culinarias aplicadas a mariscos: Limpieza y cocción de crustáceos, moluscos bivalvos y cefalópodos.

BLOQUE II (UVa 5 horas)

Tema 3. Técnicas culinarias aplicadas a leche y derivados lácteos (1 hora). 3.1. Leche: características organolépticas, aplicaciones culinarias. 3.2. Derivados lácteos: nata, mantequilla, yogurt, queso, requesón, kéfir y kumis.

Tema 4. Técnicas culinarias aplicadas a hortalizas, verduras y frutas. (1 hora). 4.1. Hortalizas y verduras: tipos de corte aplicados, técnicas de cocción. 4.2. Tubérculos: características de conservación y tipos de elaboraciones según cocción. 4.3. Frutas: preparaciones previas y principales elaboraciones.

Tema 5. Técnicas culinarias aplicadas a legumbres y cereales. (2 horas). 5.1. Legumbres secas: calidad, principales clases de legumbres (alubias, garbanzos y lentejas), técnicas de cocción. 5.2. Cereales y derivados: arroz (variedades y características), principales tipos de elaboraciones; 5.3. Harinas y derivados (cereales panificables y no panificables), derivados del pan, pasta italiana.

Tema 6. Aplicación culinaria de otros alimentos como condimentos, hierbas, especias e ingredientes emergentes (algas, insectos, etc.) (1 hora). 6.1. Condimentos de origen mineral. 6.2. Condimentos aromáticos: semillas, flores, cortezas, raíces, hojas, hierbas aromáticas, aliáceos. 6.3. Ingredientes emergentes y su aplicación en cocina.

Bloque III (ULE 4 horas)

Tema 7. Técnicas culinarias aplicadas al huevo. (2 horas). 7.1. Características organolépticas y de calidad. 7.2. Técnicas de cocción: cocción en agua con cáscara y sin cáscara y cocción en grasa. 7.3. El huevo como ingrediente de otros platos.

Tema 8. Técnicas culinarias aplicadas a setas y hongos. (1 hora) 8.1. Presentación en el mercado y conservación. 8.2. Preparación y elaboración. 8.3. La trufa.

Tema 9. Técnicas culinarias aplicadas a miel y derivados azucarados. (1 hora). 9.1. Miel: presentaciones y tipos, aplicación en culinaria. 9.2. Derivados azucarados (azúcares, jarabes, mieles, melazas) y su aplicación en cocina.

CONFERENCIAS

Se realizarán 4 horas de conferencias comunes a todas las universidades a cargo de expertos invitados, enfocada en las tecnologías culinarias aplicadas a los distintos grupos de alimentos. ULE se encargará de 2 horas, UBU de 1 hora y UVa 1 hora.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS

El programa de clases prácticas consta de 34 h, distribuidas en 9 sesiones de cocina, con una duración de 4 o de 2 h. A continuación, se muestran las prácticas programadas que serán impartidas en las tres universidades:

Práctica 1. Tecnología culinaria de carnes y derivados (4 horas)

Práctica 2. Tecnología culinaria de pescados y mariscos (4 horas)

Práctica 3. Tecnología culinaria de leche y derivados lácteos (4 horas)

Práctica 4. Tecnología culinaria de hortalizas, verduras y frutas (4 horas)

Práctica 5. Tecnología culinaria de legumbres y cereales (4 horas)

Práctica 6. Tecnología culinaria de otros alimentos (4 hora)

Práctica 7. Tecnología culinaria de huevos (4 horas)

Práctica 8. Tecnología culinaria de setas y hongos (4 horas)

Práctica 9. Tecnología culinaria de miel y derivados azucarados (2 horas)

SEMINARIOS Y VISITAS

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 horas al seminario que impartirá cada universidad.

Se han programado 6 horas de visitas a empresas relacionadas con la materia de la asignatura distribuidas a lo largo del semestre.

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9056&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/11319252540005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9850849480005774?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	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
AD1 Clases Magistrales, MD1	R1, R2, Cn10, Hab 7, Hab 27	14		14
AD2 Conferencias, MD2, MD14	R1, R2, Cn10, Hab 7, Hab 27	4		4
AD4 Seminarios, MD13, MD14	R1, R2, Cn40, Hab 7, Hab 27	2		2
AD6 Visitas a empresas, MD11	R1, R2, Cn 10, Hb 7, Hb 27	6		6
AD11 Prácticas de cocina, MD11	R1, R2, Cn10, Cn40, Hab7, Hab27 y Hab28	34		34
AD13 Trabajo autónomo, MD13, MD14	R1, R2, Cn10, Cn40, Hab7, Hab27		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, las conferencias y las visitas se valorarán a través de informes (SE3), y las prácticas en cocina mediante pruebas de habilidad (SE2) y mediante la realización de una memoria de prácticas (SE3).

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.

Para los estudiantes que no puedan asistir, de forma justificada, a la parte práctica de la asignatura se habilitará procedimiento para su seguimiento y evaluación, de acuerdo con la normativa de cada universidad, garantizando siempre, la posibilidad de superación de esta parte en esas circunstancias. Lo mismo se aplica para los estudiantes en segunda y posteriores convocatorias.

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