

PLAN DOCENTE

GRADO EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN GASTRONÓMICA

Asignatura: Productos, técnicas y manipulación de alimentos origen animal

Materia: Ciencia y gastronomía

Créditos: 6 ECTS

Tipología: Obligatoria

Programa: Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

Curso/Semestre: Segundo / Primero

CONTENIDOS

1.	PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA	3
1.1.	DESCRIPCIÓN	3
1.2.	APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES	3
2.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	4
2.1.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO	4
2.2.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA.....	5
3.	CONTENIDOS.....	7
4.	METODOLOGÍAS DOCENTES.....	8
5.	EVALUACIÓN.....	8
5.1.	EVALUACIÓN CONTINUA.....	8
5.2.	EVALUACIÓN ÚNICA	9
6.	BIBLIOGRAFÍA	9

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.1. DESCRIPCIÓN

La asignatura se centra en el estudio y dominio de los productos de origen animal más representativos en la gastronomía, tanto del mundo terrestre como acuático. A lo largo del curso, los estudiantes aprenderán a identificar, seleccionar y manipular estos alimentos de manera adecuada, incluyendo técnicas como el despiece y preparación inicial. Asimismo, se trabajará en la aplicación de las principales técnicas culinarias clásicas, con el objetivo de maximizar el rendimiento y la calidad del producto en cada una de sus preparaciones.

Más allá de la ejecución de recetas, esta asignatura busca que el alumnado desarrolle una comprensión profunda de la cocina desde una perspectiva técnica. El conocimiento de las técnicas culinarias se concibe como un medio para transformar las materias primas en productos finales que cumplan con los más altos estándares de calidad. Este enfoque pretende formar profesionales capaces de ejecutar procesos culinarios de alto nivel en entornos de hotelería y restauración, fomentando un equilibrio entre la creatividad y la disciplina técnica.

En un contexto gastronómico cada vez más competitivo, resulta fundamental que los futuros chefs comprendan la importancia de optimizar el uso de los productos de origen animal. La asignatura enfatiza la necesidad de sacar el máximo rendimiento a los ingredientes, tanto desde el punto de vista gastronómico como económico, permitiendo así una gestión sostenible y rentable de los recursos en cocina. Este enfoque integral busca preparar al alumnado para afrontar los desafíos de una cocina moderna que combine excelencia culinaria con rentabilidad.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

Los aprendizajes adquiridos son fundamentales para desarrollar una amplia variedad de actividades profesionales en el ámbito gastronómico. Estas competencias son aplicables en medianas y grandes empresas de hostelería, así como en pequeños establecimientos del sector restauración. Entre los campos destacados se encuentran las funciones como cocineros, jefes de partida, manipuladores de alimentos en salas de

despiece y profesionales en colectividades. Asimismo, el conocimiento técnico adquirido es esencial para establecimientos especializados en la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas de comidas preparadas y empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. Este aprendizaje también resulta relevante en cualquier entorno donde se requiera una sólida base sobre los productos de origen animal y su aplicación en la gastronomía, contribuyendo a la excelencia y rentabilidad en la práctica profesional.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

2.1.1. CONOCIMIENTO

- RAK1 Explicar la historia, las tradiciones y la naturaleza de la gastronomía y las limitaciones de la gastronomía como ámbito de conocimiento científico.
- RAK4 Explicar los procesos básicos y avanzados de las distintas elaboraciones de alimentos bajo una perspectiva científica, culinaria y de salubridad.
- RAK5 Identificar los principales métodos de investigación aplicados a la gastronomía dentro del sector y el ámbito académico.
- RAK7 Clasificar las técnicas culinarias aplicadas a la elaboración de alimentos según su aplicabilidad al sector de la gastronomía y a sus diferentes modelos de negocio.
- RAK8 Clasificar los alimentos según su composición, nutrientes, características fisicoquímicas, cualidades organolépticas, así como de su producción, manipulación, elaboración, conservación y medidas de seguridad e higiene.

2.1.2. HABILIDADES

- RAS3 Revisar críticamente el funcionamiento de los distintos departamentos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

- RAS6 Elaborar productos gastronómicos innovadores para cada modelo de negocio y atendiendo al público al cual se dirige a partir de los avances en el sector.
- RAS8 Secuenciar tareas y mapas de procesos en la cotidianidad y en los cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas.
- RAS9 Aplicar el método científico a las investigaciones relativas al ámbito de la gastronomía.
- RAS10 Revisar críticamente los planes estratégicos de adaptación de las empresas y organizaciones gastronómicas al mercado.

2.1.3. COMPETENCIAS

- RAC1 Integrar actitudes y comportamientos, acordes al contexto, en la expresión de la crítica y la autocrítica, en la autorregulación y en la integración de conocimientos.
- RAC2 Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en la gestión cotidiana de la empresas y organizaciones gastronómicas respetando los derechos humanos, la diversidad y la perspectiva de género.
- RAC4 Ejercer un liderazgo constructivo mostrando actitudes coherentes y concepciones éticas y deontológicas.
- RAC5 Colaborar en proyectos bajo el principio de resolución de conflictos.

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA

- RAB6 Describir los procesos operativos, las técnicas culinarias, medidas de salud e higiene, normas de etiqueta y de abastecimiento y almacenaje en cocina y obrador
- RAB8 Describir las técnicas culinarias en gastronomía según las reacciones químicas en las elaboraciones culinarias y en los productos gastronómicos.
- RAE9 Clasificar los procesos operativos, medidas de salud e higiene y normas propias del sector gastronómico en las cocinas, el obrador y en los espacios gastronómicos.

- RAE11 Enumerar las principales reacciones bioquímicas implicadas en la metabolización de glúcidos, lípidos y proteínas en los distintos colectivos de personas
- RAE12 Clasificar propiedades fisicoquímicas de los alimentos y las reacciones implicadas en la transformación y en el deterioro en la manipulación de alimentos.
- HCC4 Desarrollar menús sostenibles y saludables acordes al territorio y a las necesidades específicas de las personas bajo distintos tipos de empresas y modelos de negocio en el sector de la gastronomía
- HCC5 Desarrollar menús según las necesidades nutricionales y de salud de los distintos colectivos tanto en empresas del ámbito público como del privado.
- RP6 Resolver retos sobre la demanda y rentabilidad en los menús mediante datos recogidos digitalmente y sistemáticamente en los negocios gastronómicos.
- RP7 Elaborar menús saludables y apetecibles para personas con necesidades especiales debido a la edad o a problemas de salud
- RP8 Elaborar productos gastronómicos innovadores en relación a la textura, el sabor, o el emplatado para las demandas detectadas de cada target de personas consumidoras en los negocios gastronómicos
- HABCOM1 Expresarse oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina.
- HABCOM2 Manifiestar visiones integradas y sistémicas con análisis y comprensión de la complejidad de los fenómenos que enfrenta la gastronomía.
- HABCOM3 Enunciar visiones globales y de aplicación de los saberes en la práctica, demostrando capacidad de integración y aplicación de los conocimientos adquiridos en situaciones reales.
- ENTAPR1 Expresar crítica y autocrítica de manera constructiva mediante la evaluación objetiva, la identificación de fortalezas y áreas de mejora, y la retroalimentación constructiva en los procesos de aprendizaje.
- ENTAPR2 Autorregularse de forma autónoma y con capacidad de análisis, reflexión, síntesis, visión global, razonamiento experto y aplicación de saberes en situaciones nuevas o complejas en los procesos de aprendizaje en el ámbito académico.

ENTAPR3 Integrar nuevos conocimientos y actitudes con la aplicación efectiva y creativa de nuevas ideas y perspectivas adquiridas en situaciones relevantes en su campo de trabajo.

3. CONTENIDOS

Tema 1: Introducción a los productos de origen animal en la gastronomía

- Presentación de la asignatura y objetivos.
- Importancia de los productos de origen animal en la gastronomía mundial.
- Bases teóricas sobre higiene, seguridad alimentaria y manipulación inicial.

Tema 2: Las aves y los huevos

- Tipos de aves: características y clasificación (teórico).
- Limpieza, despique y pre-elaboraciones iniciales (teórico y práctico).
- Los huevos y sus derivados: propiedades y aplicaciones culinarias.

Tema 3: Carnes rojas y blancas

- Clasificación y características de las carnes de vacuno, porcino y ovino.
- Carnes blancas: variedades y uso culinario.
- Técnicas de limpieza, pre-elaboración y conservación.

Tema 4: Salas de despique

- Identificación y manipulación de cortes en vacuno, porcino y ovino.
- Aplicaciones prácticas: envasado y conservación de carnes.

Tema 5: La caza y sus aplicaciones culinarias

- Introducción a los productos de caza: especies y características.
- Procesos de limpieza y pre-elaboración de piezas de caza.
- Preparaciones clásicas y contemporáneas de la caza.

Tema 6: Pescados y mariscos

- Clasificación de especies de pescados y mariscos: características principales.
- Limpieza y pre-elaboración de pescados y mariscos (teórico y práctico).
- Técnicas culinarias clásicas: recetas y aplicación de cortes.

Tema 7: Calidad

- Control de la elaboración según exigencia de calidad requerida.

4. METODOLOGÍAS DOCENTES

Los resultados de aprendizaje de la asignatura son los siguientes:

METODOLOGÍA	ACTIVIDAD FORMATIVA	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
Clase magistral	Actividad teórica	Presencial
Clases expositivas	Actividad tutelada	Presencial
Estudio de casos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Elaboración de trabajos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Visitas guiadas	Actividad tutelada	Presencial

5. EVALUACIÓN

5.1. EVALUACIÓN CONTINUA

La nota final de la asignatura se calcula en base a la ponderación de los siguientes tres bloques de evaluación:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Evaluación continua (ejercicios, problemas, elaboración de informes, trabajos, casos de estudio)	40%
Prueba de evaluación parcial	20%
Prueba de evaluación final	40%

La evaluación final deberá tener una nota mínima de 4 (base 10). Si el estudiante no se presenta al examen final, la nota final del curso es “No presentado”.

En caso de que la asignatura quede suspendida (o que el final tenga una nota menor a 4) el estudiante puede recuperar el examen final con una prueba de evaluación adicional. Con el resultado obtenido, se procederá al recálculo de la nota final de la asignatura según los criterios anteriores.

5.2. EVALUACIÓN ÚNICA

Esta asignatura no permite la evaluación única salvo que el alumno sea repetidor. Esta evaluación única consta de un único examen que equivale al 100% de la nota de la asignatura. El examen y, por tanto, la asignatura, se aprueba con una calificación igual o superior a 5.00 sobre 10. En caso de que la calificación obtenida sea inferior a 5,00, el estudiante tiene derecho a un examen de recuperación.

Para acogerse a la evaluación única, es necesario enviar a coordinación una solicitud por escrito durante los primeros 15 días hábiles desde el inicio lectivo.

6. BIBLIOGRAFÍA

Blázquez, M. (2019). Manipulación y tratamiento de alimentos en gastronomía. Barcelona: Marcombo.

Camarero Tabera, J. (2018). Manual didáctico de pescados y mariscos. Madrid: Paraninfo.

Emanuelli, P., & Raevens, F. (2013). Fish. Londres: Hachette UK.

Le Caisne, A. (2019). Todo sobre la carne. Barcelona: Planeta Gastro.

Niland, J. (2020). Cocina un pescado: La nueva manera de cocinar y disfrutar del pescado de la cabeza a la cola. Barcelona: Cinco Tintas.

Ortega, S. (2020). Técnicas básicas de cocina profesional. Madrid: Paraninfo.

The Culinary Institute of America. (2011). The Professional Chef (9.ª ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

Viñas, J., & López Iturriaga, A. (2018). Fundamentos de cocina profesional. Barcelona: Ediciones CEAC.

Materiales en línea:

Codex Alimentarius. (s.f.). [Producción de alimentos de origen animal](#).

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
(s.f.). [Codex Alimentarius: Producción y productos avícolas.](#)

Universitat Oberta de Catalunya (UOC). (s.f.). [Los alimentos y sus cocciones. Técnicas culinarias.](#)

Artículos y publicaciones adicionales:

World Association of Chefs' Societies. (s.f.). Publicaciones sobre el uso sostenible de productos de origen animal. Recuperado de <https://www.worldchefs.org>

Fine Dining Lovers. (s.f.). Artículos especializados sobre tendencias culinarias. Recuperado de <https://www.finedininglovers.com>

Chef Magazine. (s.f.). Publicaciones sobre técnicas y prácticas en alta cocina. Recuperado de <https://www.chefmagazine.com>