

PLAN DOCENTE

Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

Asignatura	**Productos, técnicas y manipulación de productos de origen vegetal**
Materia	**Ciencia, técnicas culinarias e innovación**
Créditos	**6 ECTS**
Año académico	**2026-2027**
Curso / semestre	**Primero / Segundo**

RED DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Planeta Formación Universidades

CENTRO ADSCRITO
UNIVERSITAT DE BARCELONA

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 6
3. CONTENIDOS 7
4. METODOLOGÍAS DOCENTES 9
5. EVALUACIÓN 9
5.1. EVALUACIÓN CONTINUA 9
5.2. EVALUACIÓN ÚNICA 10
6. BIBLIOGRAFÍA 10

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.1. DESCRIPCIÓN

La asignatura permite desarrollar una comprensión profunda de los alimentos vegetales, desde su origen y características hasta su manipulación y aplicación en la cocina profesional. En un contexto donde la alimentación basada en productos vegetales gana protagonismo por razones de salud, sostenibilidad y tendencias de consumo, esta asignatura capacita a los estudiantes para trabajar con una amplia variedad de ingredientes vegetales de forma técnica, creativa y responsable, aprovechando sus propiedades organolépticas y nutritivas.

A través de esta asignatura, los estudiantes aprenderán técnicas específicas de limpieza, corte, cocción, fermentación y conservación adaptadas a productos de origen vegetal. Además, se explorarán métodos de manipulación diseñados para resaltar sabores, colores y texturas, así como para garantizar la seguridad alimentaria y minimizar el desperdicio. Este conocimiento técnico se complementa con un enfoque en la innovación culinaria, fomentando la creación de platos que respondan a las necesidades del mercado actual, desde propuestas tradicionales hasta opciones plant-based contemporáneas.

Por último, la asignatura destaca la importancia de los productos vegetales en el diseño de menús equilibrados y sostenibles. Los estudiantes reflexionarán sobre la trazabilidad y el impacto ambiental de los alimentos de origen vegetal, explorando su papel en la promoción de una gastronomía responsable. Con estas herramientas, los futuros profesionales estarán preparados para satisfacer las demandas de un público cada vez más consciente, liderando propuestas culinarias que combinen calidad, creatividad y sostenibilidad.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

La asignatura proporciona a los chefs herramientas para innovar en platos basados en productos vegetales, destacando sabores, texturas y presentaciones únicas

que respondan a las tendencias actuales como la cocina plant-based. En el desarrollo de productos, permite a los profesionales diseñar alimentos y menús saludables, sostenibles y adaptados a las necesidades de consumidores con preferencias dietéticas específicas, como vegetarianos y veganos. Además, en el ámbito de la gestión de restaurantes y la hostelería, esta formación ayuda a optimizar el manejo y la conservación de productos vegetales, reduciendo costos y desperdicios. Por último, en sectores como el turismo gastronómico y la educación culinaria, capacita a los profesionales para promover la riqueza y versatilidad de los ingredientes vegetales, posicionándolos como líderes en la creación de experiencias gastronómicas conscientes y sostenibles.

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	Desarrollar menús y productos gastronómicos sostenibles y saludables acordes a las necesidades sociales y de salud, adaptados a los distintos modelos de negocio mediante la utilización de principios científicos
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	Enunciar de forma comprensible para un público experto y no experto visiones globales, integradas y sistémicas de los conocimientos y complejidad de los fenómenos que conforman la gastronomía

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

HABCOM1	Expresarse oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina
HABCOM2	Manifestar 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 vegetal

- Clasificación de los productos vegetales: verduras, frutas, cereales, legumbres, semillas y frutos secos
- Propiedades organolépticas y nutritivas de los productos vegetales
- Importancia de los vegetales en la gastronomía y la alimentación moderna

Tema 2: Producción y trazabilidad de los productos vegetales

- Origen y sistemas de cultivo: convencional, ecológico y biodinámico
- Temporadas y estacionalidad de los productos vegetales
- Trazabilidad y sostenibilidad en la cadena de suministro

- Impacto ambiental y social de la producción vegetal

Tema 3: Técnicas de selección y manipulación de productos vegetales

- Criterios para la selección de productos frescos y de calidad
- Métodos de limpieza, corte y preparación
- Técnicas básicas de corte
- Higiene y seguridad alimentaria en la manipulación de vegetales

Tema 4: Métodos de cocción para productos vegetales

- Métodos clásicos: hervido, al vapor, salteado, asado, fritura y confitado
- Cocción en vacío (sous-vide) y técnicas modernas
- Efecto de la cocción en la textura, color y sabor de los vegetales
- Conservación de nutrientes durante el proceso de cocción

Tema 5: Técnicas avanzadas y aplicaciones innovadoras

- Fermentación: elaboración de encurtidos, kimchi y miso
- Texturización y creación de purés, espumas y geles
- Deshidratación y liofilización de productos vegetales
- Extracción de aceites, jugos y esencias

Tema 6: Conservación y almacenamiento de productos vegetales

- Métodos tradicionales: salazón, encurtido y deshidratación
- Refrigeración, congelación y técnicas de conservación en atmósfera modificada
- Minimización del desperdicio en el uso de productos vegetales

Tema 7: Aplicaciones culinarias y diseño de menús basados en vegetales

- Integración de productos vegetales en la cocina tradicional y moderna
- Creación de platos plant-based: desde entradas hasta postres
- Diseño de menús equilibrados y sostenibles

Tema 8: Innovación y tendencias en el uso de productos vegetales

- Cocina plant-based: desarrollo y auge de las dietas basadas en vegetales
- Superalimentos vegetales y su inclusión en la gastronomía
- Nuevas tecnologías en la transformación de vegetales (impresión 3D, biotecnología)

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/actividades prácticas	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Elaboración de trabajo individual	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Visitas guiadas/charlas	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	40%
Prueba de evaluación parcial	20%
Prueba de evaluación final	40%

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, el estudiante puede recuperar la asignatura con una prueba de reevaluación. Con el resultado obtenido, se procederá al recálculo de la nota final de la asignatura según los criterios anteriores.

5.2. EVALUACIÓN ÚNICA

La 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

Beco, J. (2019). Técnicas de cocina profesional: Vegetales, frutas y hortalizas. Editorial Ediciones Paraninfo.

Escribano, F., & Gallego, R. (2021). Cocina plant-based: Técnicas y recetas para una alimentación sostenible. Editorial Libros Cúpula.

García, J. (2018). La cocina vegetal contemporánea: Innovación y sostenibilidad. Editorial Gastrónomos.

Gómez, A., & Torres, L. (2020). Sostenibilidad y alimentación: Impacto de los alimentos vegetales en la gastronomía. Editorial Ecogastro.

López, M. A. (2017). Frutas y hortalizas: Propiedades, conservación y aplicaciones culinarias. Editorial Agrícola Española.

Martín, J. (2019). Cocina moderna y técnicas tradicionales con vegetales. Editorial Planeta.

Pérez, C., & Sánchez, L. (2021). Manual de fermentación: Técnicas tradicionales para la cocina actual. Editorial Larousse.

Torres, P. (2020). Productos de la tierra: Recetas y técnicas con productos vegetales autóctonos. Editorial Mediterránea.