

Martín Berasategui
CULINARY HUB
Escuela Superior de Gastronomía

PLAN DOCENTE

Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

Asignatura	**Tradiciones culinarias, cocinas y técnicas ancestrales**
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. 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 8
5. EVALUACIÓN 8
5.1. EVALUACIÓN CONTINUA 8
5.2. EVALUACIÓN ÚNICA 9
6. BIBLIOGRAFÍA 9

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1. DESCRIPCIÓN

La asignatura permite comprender las raíces culturales y técnicas que sustentan la gastronomía contemporánea. A través del estudio de las cocinas ancestrales, los estudiantes adquieren una visión global de cómo los ingredientes, las técnicas de preparación y las tradiciones culinarias han evolucionado a lo largo del tiempo, moldeando identidades culturales y modos de vida. Esta asignatura permite valorar el conocimiento transmitido de generación en generación, entendiendo su impacto en la sostenibilidad alimentaria y su relevancia en el panorama gastronómico actual.

Desde un enfoque técnico, esta asignatura ofrece a los estudiantes la oportunidad de explorar técnicas culinarias tradicionales que han demostrado eficacia y sostenibilidad a lo largo del tiempo, como la fermentación, el ahumado y la cocción en hornos de barro. Al dominar estas prácticas, los futuros profesionales no solo enriquecen su repertorio técnico, sino que también desarrollan una sensibilidad hacia los recursos locales, aprendiendo a integrarlos en propuestas contemporáneas que respeten su esencia y autenticidad. Este enfoque técnico y cultural fomenta la creatividad y el respeto hacia las tradiciones, dos pilares esenciales para la innovación en la gastronomía.

Además, la asignatura fomenta un compromiso ético con la preservación del patrimonio culinario mundial. Los estudiantes reflexionan sobre la importancia de salvaguardar estas prácticas en un contexto globalizado donde la homogeneización amenaza la diversidad gastronómica. De este modo, la asignatura no solo forma profesionales competentes, sino también embajadores de las tradiciones culturales, capaces de dialogar entre lo antiguo y lo moderno, aportando valor tanto a la industria gastronómica como a las comunidades locales que mantienen vivas estas tradiciones.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

En el sector de la alta cocina, proporciona herramientas para integrar técnicas y conceptos tradicionales en propuestas innovadoras que resalten la autenticidad y el

valor cultural de los platos. En el ámbito de la sostenibilidad y la gestión de recursos, capacita a los profesionales para aprovechar ingredientes locales y métodos de cocción ancestrales que promuevan prácticas respetuosas con el medio ambiente. Además, esta formación es crucial para quienes deseen especializarse en investigación y documentación del patrimonio culinario, abriendo oportunidades en la consultoría cultural, el diseño de experiencias gastronómicas auténticas y la creación de contenidos educativos o editoriales. Por último, también resulta relevante en el ámbito del turismo gastronómico, permitiendo a los profesionales diseñar experiencias únicas que destaquen la riqueza cultural y la historia detrás de las cocinas tradicionales.

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
RAE10	Identificar las técnicas culinarias conociendo su tradición, historia, territorio en las ofertas de los distintos modelos de negocio en 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
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 las tradiciones culinarias

- Concepto y significado de la tradición culinaria
- Origen y evolución de las cocinas ancestrales
- Diversidad cultural y su impacto en las prácticas alimentarias
- Importancia del patrimonio culinario en la gastronomía contemporánea

Tema 2: Ingredientes y productos de las cocinas ancestrales

- Alimentos básicos en las dietas tradicionales: cereales, tubérculos, legumbres y hierbas autóctonas
- Métodos de recolección y cultivo sostenible
- Preservación de semillas y biodiversidad alimentaria

Tema 3: Técnicas culinarias ancestrales

- Técnicas de cocción (ahumado, asado en hoyos, cocciones lentas y al vapor)
- Conservación de alimentos (fermentación, salazón y secado al sol)
- Uso de utensilios y herramientas tradicionales (morteros, metates, hornos de barro y piedras calientes)

Tema 4: Sostenibilidad y legado de las cocinas ancestrales

- Principios de sostenibilidad en prácticas tradicionales
- Enseñanzas ancestrales para la gestión de recursos en la gastronomía moderna

Tema 5: Aplicaciones contemporáneas de las técnicas ancestrales

- Reinventando lo tradicional: fusión y creatividad en la alta cocina
- Uso de técnicas ancestrales en proyectos de turismo gastronómico
- Integración de productos locales y métodos tradicionales en menús modernos

Tema 6: Preservación del patrimonio culinario

- Importancia de la documentación de las tradiciones culinarias.
- Estrategias para salvaguardar cocinas tradicionales en riesgo de desaparición.
- Rol de la educación y la investigación en la difusión del patrimonio alimentario

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

Barrera, A. (2018). Cocinas prehispánicas: Una introducción cultural. Editorial Alianza.

Fernández, L., & Gómez, R. (2021). Gastronomía sostenible: Raíces y futuro. Editorial Ecogastro.

García, P. (2017). Técnicas ancestrales en la cocina moderna. Editorial Gastrónomos.

Jones, M., & Patel, R. (2019). Traditional Food Systems and Sustainability. Routledge.

Lopez, M. (2020). El arte culinario a través del tiempo. Editorial Histogastro.

Muñoz, J., & Rodríguez, A. (2022). Sabores del pasado: Rituales y técnicas culinarias ancestrales. Editorial Sabores Ancestrales.

Smith, A. (2015). Global Gastronomy and Cultural Heritage. Columbia University Press.