

GUÍA DOCENTE

Preelaboración y Tratamiento de Materias Primas

GRADO EN GASTRONOMIA

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 07-07-2026



I.-Identificación de la Asignatura	
Tipo	OBLIGATORIA
Período de impartición	1 curso, 2Q semestre
Nº de créditos	3
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación
El objetivo de la asignatura es que el alumnado adquiera el conocimiento general necesario para tratar académicamente las materias primas desde su llegada a un punto de cocinado y, una vez allí y tras su recepción, conocer las técnicas académicas óptimas para elaborarlas y mantener su calidad. De esta manera, partiendo de unos conocimientos básicos en bioquímica, química y biología, aprenderán sobre la producción de alimentos y sector primario, a tratar diferentes grupos de alimentos y a adaptar las técnicas de cocina a cada temporada, dando así prioridad a materias primas locales y estacionales con más calidad y sostenibles. Adquiriendo a su vez las habilidades y destrezas necesarias para poder enfrentarse a la elaboración de platos, creación y diseño de recetas. En esta asignatura también comprenderán la importancia de los almacenajes y la conservación de alimentos, siendo esta una parte fundamental en cualquier negocio de gastronomía, lo que permitirá que, en futuras asignaturas destinadas al cocinado, la higiene, calidad de los alimentos y el APPCC, el alumnado actúe y elabore con mayor destreza gracias a esta adquisición de conocimientos. Las preelaboraciones son la base de cualquier cocina profesional, y la asignatura tendrá como contenido las técnicas de preparación y cocinado de vegetales y algas, aves, pescados y mariscos, hongos y materia prima silvestre, vacuno, huevos y otras carnes presentes en recetas tradicionales. El alumnado también adquirirá los conocimientos básicos en los tres grandes grupos de técnicas de elaboración que engloban todas las técnicas de cocina: técnicas de cocción por expansión, por concentración y mixtas. También estudiarán organización en cocina, lo que le permitirá obtener unas destrezas que puedan desarrollarse y ampliarse en asignaturas prácticas de cocina de semestres posteriores. Esta asignatura es, por lo tanto, fundamental para cualquier profesional gastrónomo, y por ello su carácter obligatorio en estos estudios.
II.B-Presentación en inglés
null

III.-Resultados de Aprendizaje



COM7. Capacidad para liderar y colaborar en equipos diversos y multiculturales, impulsando soluciones creativas e innovadoras en el ámbito de la gastronomía y la empresa gastronómica

CON9. Conocer de los grupos de alimentos y sus componentes básicos como ingredientes y materias primas para la gastronomía para entender su composición, valor nutricional, propiedades, transformaciones, características organolépticas y usos, así como los principales contaminantes químicos y otros aspectos que afectan a su calidad incluyendo las normas legislativas de su etiquetado, envasado y publicidad.

HAB6. Desarrollar y optimizar procesos y productos gastronómicos, aplicando principios fundamentales en cada etapa y controlando variables para garantizar calidad y sostenibilidad, manipulando las materias primas mediante técnicas adecuadas de selección, conservación, almacenamiento, preparación y servicio, y demostrando habilidades prácticas en cocina y sala.

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.



IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

Bloque temático	Tema	Apartados
UNIDAD DIDÁCTICA I: Bases en cocina.	Tema 1. Bases de la organización en cocina. Terminología culinaria y material de cocina.	Se contemplan las acciones a tener en cuenta en una cocina para evitar contaminaciones cruzadas y hacer un correcto uso de utillaje y material. Se estudian el uso de la diferente maquinaria, los etiquetados, las gamas de alimentos, las brigadas de cocina y las responsabilidades en cada puesto de trabajo. De la misma manera, se contempla el estudio de un glosario de terminología y material de cocina.
UNIDAD DIDÁCTICA II: Tratamiento académico y elaboración de materias primas.	Tema 2. Técnicas de cocinado por expansión, concentración y mixtas.	Técnicas de expansión: Abarca el tratamiento de materias primas para provocar la salida de ciertos elementos sápidos del alimento hacia el líquido de cocción, favoreciendo los intercambios nutritivos o aromáticos entre los alimentos y el líquido de la cocción. Elaboración de fondos y caldos como base del recetario. Técnicas de concentración: Se estudian y trabajan las cocciones que concentran elementos nutritivos, sápidos y aromáticos (los jugos) hacia el centro del alimento a cocinar. En esta técnica nos interesará el elemento sólido principal y, generalmente, se desechará el líquido o grasa en el que se cocina. Elaboración de asados, frituras y cocciones partiendo de agua caliente. Técnicas mixtas: Se analiza la unión de las dos técnicas anteriores: concentración hasta que la superficie resulte caramelizada y cocción de la misma gracias a encontrarse en un medio líquido, y segundo, expansión al adicionar líquido que va a ir adquiriendo sabor y reduciéndose. La técnica que mejor representa este tipo de cocciones es el estofado, pero existen otras similares como los guisos y los braseados.



UNIDAD DIDÁCTICA III:

Preelaboración y conservación de materias primas.

Tema 3. Técnicas de preelaboración y conservación de vegetales.

Abarca el estudio de los vegetales según temporadas, las algas y las hierbas silvestres, así como los distintos cortes académicos y las diferentes maneras de conservar y almacenar las segundas, terceras y cuartas gamas de alimentos.

Tema 4. Técnicas de preelaboración y conservación en huevos y aves.

Se estudian los diferentes tipos de huevos y aves según su trazabilidad. Se practica el despiece y deshuesado de aves desde cuartos fríos hasta cocinas, así como las aplicaciones de cada uno de los cortes realizados en clase y los peligros de una mala higiene en la cocina trabajando con huevos y aves crudas.

Tema 5. Técnicas de preelaboración y conservación en pescados y mariscos.

Se trabajan los diferentes pescados según su porcentaje de grasa y su anatomía. Se estudian las acciones que deben realizarse en cuartos fríos y cocinas. Se realizan los diferentes despieces y la limpieza de pescados y mariscos y se estudia la temporalidad de estos y sus características dependiendo de la temporada y origen.

Tema 6. Técnicas de preelaboración y conservación en vacuno, porcino y ovino.

Se estudia el despiece de vacuno, cerdo, cabra y cordero valorando el uso de cada pieza según sus características morfológicas y organolépticas. Se valora su recepción y primeras técnicas de preelaboración en cuartos fríos. Se diferencian piezas de carne según su colágeno para aplicar, las técnicas óptimas de cocinado.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Prácticas	Asistencia y participación en clases prácticas (en cocina). Todo el temario (AF2)
Tutorías académicas	Tutorías académicas. (AF3)
Otras actividades	Estudio autónomo del estudiante: preparación de clases teóricas, preparación de clases prácticas/problemas/casos, preparación de pruebas. (AF4)
Otras actividades	Pruebas de evaluación (AF9)
Otras actividades	Otras actividades: participación en jornadas, seminarios, debates, visitas, etc. (AF7)

V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)

Clases teóricas	3
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	0
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	24
Realización de pruebas	3
Tutorías académicas	19
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	5
Preparación de clases teóricas	3
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	15
Preparación de pruebas	18
Total de horas de trabajo del alumnado	90

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Prácticas	Semana 5 a Semana 14	Clases prácticas en cocina. (MD6)
Prácticas	Semana 16 a Semana 16	Entrega del recetario individual de cocina a partir del contenido práctico de la asignatura. (MD2)
Clases Teóricas	Semana 5 a Semana 6	Clases magistrales. (MD1)
Tutorías académicas	Semana 5 a Semana 16	Tutorías académicas individuales o en grupo. (MD3)



VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

El **sistema de evaluación** de las titulaciones en el marco del EEES es la **evaluación continua**. La **prueba escrita** constará de preguntas **tipo test y preguntas objetivas**. El **material** permitido para la realización de la prueba escrita consistirá en el enunciado de la prueba, útiles de escritura (**bolígrafo negro o azul únicamente**). Esta prueba es **individual**. Para que tanto la prueba escrita como la parte práctica sean **liberatorias** es necesario obtener una **calificación mínima de 4** en las mismas. Si la calificación es inferior a 4 podrán ser ambas reevaluadas en convocatoria extraordinaria. La **media** de las partes teórica y práctica debe ser igual o **mayor a 5** para superar la asignatura. En caso de que en ambas partes se obtenga una calificación de entre 4 y 5, se reevaluarán ambas partes en la convocatoria extraordinaria. En caso de que en una de las partes se obtenga una calificación de entre 4 y 5, y en la otra parte se obtenga más de un 5, pero la media de ambas esté entre el 4 y el 5, se reevaluará sólo la parte en la que tiene entre el 4 y 5 en la convocatoria extraordinaria.

La **asistencia** y realización de las actividades **prácticas** presenciales en cocina es **obligatoria** para superar la asignatura. Se permitirá entrar en el aula hasta **5 minutos** después del inicio de la clase. En caso de no estar justificado el retraso no podrá entrar en el aula el resto del día y contará como falta. Únicamente se justificará el retraso con un **justificante médico/tanatorio**. En caso de **faltar más de un 20% de las horas totales de la asignatura**, se deberá examinar al alumno directamente en la convocatoria **extraordinaria** de las partes reevaluables. Para que estas pruebas sean **liberatorias** es necesario obtener una **calificación mínima** en las mismas de **4/10**. En la calificación de la asignatura, el **30%** corresponderá a la calificación obtenida en la **prueba escrita**, el **60%** corresponderá a la parte **práctica (20% ejecución del recetario de cocina + 40% evaluación práctica diaria en el aula de cocina)** y un **10%** corresponderá al cumplimiento de las **normas de clases** y a la **participación** en las mismas. La solución de las actividades prácticas obligatorias debe ser original, no pudiendo utilizar soluciones realizadas por otras personas distintas a las reflejadas en la autoría de la solución. El profesor se reserva la posibilidad de requerir defensa presencial, de todos o parte de las/los autoras/es, de actividades prácticas si así lo cree necesario. El plagio total o parcial de dichas soluciones se penalizará con la calificación de suspenso en la asignatura en la convocatoria evaluada donde se produzca dicho plagio.

Entre las **normas de clase** se encuentran:

- **Uniforme** completo: calzado adecuado, pantalón, chaquetilla, delantal y gorro (TODO LIMPIO).
- No está permitido cubrir los uniformes con abrigos, sudaderas, etc.
- El **pelo** debe estar recogido y dentro del gorro.
- No permitido **pulseras, anillos, pendientes, relojes y accesorios varios**.
- No permitido **uñas pintadas ni postizas**.
- No permitido **maquillaje excesivo ni pestañas postizas**.
- No permitida la **entrada de comida o bebida**, solo agua en **botella de plástico o termo**.
- No permitido el **móvil**. Éste se deposita en **taquilla**. Solo el **delegado** podrá usar el móvil en el único caso que la profesora permita su uso exclusivo para **fotografiar los platos terminados para el recetario**.

Durante las **clases prácticas**, será obligatorio asistir con el siguiente **material**:

- **Cuaderno** pequeño
- **Bolígrafo**
- **Rotulador de pizarra**
- **Permitido traer su propio maletín de cuchillos/material bajo su responsabilidad**

La **evaluación de los tres ítems (teoría, práctica y trabajo individual)** de la asignatura se realizará de la siguiente manera:

La evaluación consta de tres partes: **teoría** (30% nota final), **práctica + recetario** (60% de la nota final) y **cumplimiento de normas de clase y participación en las mismas** (10% nota final).

Teoría: examen del contenido de la asignatura (reevaluable en convocatoria extraordinaria).

Práctica: evaluación diaria en el aula de cocina (40%) y elaboración de un recetario propio relacionado con el contenido de la asignatura (20%) (ambas reevaluables en convocatoria extraordinaria).

Trabajo individual: consiste en el cumplimiento de las normas de clase y la participación en las tareas planteadas. No es reevaluable.

Sistema de evaluación	Actividad de evaluación	Ponderación	Reevaluable en extraordinaria	Nota mínima	Contenidos	Fecha
-----------------------	-------------------------	-------------	-------------------------------	-------------	------------	-------



SE2 ¹	Prueba de evaluación escrita e individual sobre contenidos prácticos	30%	SI	4	UNIDADES DIDÁCTICAS I, II Y III	Durante el periodo de evaluación ordinaria
SE3 ²	Evaluación práctica e individual en cocina	60%	SI	4	UNIDADES DIDÁCTICAS I, II Y III	Durante el periodo lectivo
SE5 ³	Cumplimiento de las normas de clase y participación en actividades presenciales	10%	NO	4	UNIDADES DIDÁCTICAS I, II Y III	Durante el periodo lectivo

1. Pruebas de evaluación escritas sobre los contenidos prácticos estudiados en la asignatura.
2. Evaluación de prácticas en aulas de informática o en laboratorio (ejecución de tareas reales y/o simuladas).
3. Cumplimiento de las normas de clase y participación en actividades presenciales.

Cálculo de la nota final o global

- La **nota final** se calcula como la **media ponderada** de las notas de las actividades de evaluación según los porcentajes indicados, **siempre y cuando se hayan superado con la nota mínima indicada** para cada una de ellas. Teniendo en cuenta lo anterior, para aprobar la asignatura la media ponderada deber ser igual o superior a 5,0 puntos sobre 10,0.
- Si no se ha presentado a ninguna prueba evaluable, la nota final será **"No presentado"**.

Convocatoria extraordinaria

En caso de no superar alguna de las actividades (tanto teórica como práctica), ésta podrá ser revaluada en convocatoria extraordinaria con un examen que ha de ser aprobado con una nota mínima de 4 para poder hacer la media de la asignatura.

Al alumnado que **no supere la práctica o la parte teórica** durante el curso, se le podrá reevaluar en junio (convocatoria extraordinaria), mediante la realización de las actividades que establezca cada profesor/a en el plazo que indique. En este caso, si han pasado una de las dos pruebas en la convocatoria ordinaria, se les mantendrá la nota de esa prueba hasta que se haga la reevaluación en junio de la parte no superada. En cualquier caso, se deberá tener en cuenta que la reevaluación de junio (convocatoria extraordinaria) solamente podrá realizarse de aquellas pruebas (prácticas y/o escrita de conocimientos) que en la primera convocatoria se hayan suspendido, por lo que en ningún caso se podrá solicitar dicha reevaluación con el objetivo de subir calificaciones de pruebas que en la primera convocatoria hayan sido superiores a 5.

Otras observaciones o aclaraciones

Las fechas de las pruebas, así como del desarrollo de toda la asignatura son orientativas, podrían sufrir modificaciones por necesidades docentes y variaciones en el calendario académico.

- Aquellos trabajos y/o prácticas que **no sean entregados** el día de la realización o en la fecha marcada por el profesor/a **no podrán ser entregados con posterioridad, salvo en los casos contemplados en el reglamento de evaluación de la Universidad**.
- Para el estudiantado **ERASMUS (in/out) y ASIMILADOS**. Es muy importante que tengan el nivel requerido del idioma en el que se imparte la asignatura para seguir las clases. No hay excepciones de ningún tipo en la mecánica de la asignatura, esto incluye fechas, evaluación, etc. Los exámenes son siempre en Madrid y en las fechas oficiales fijadas por la Universidad. No hay excepciones. Quienes no superen la asignatura en la convocatoria ordinaria (mayo), tendrán que presentarse sin excepción (también el alumnado ERASMUS) en la convocatoria extraordinaria (junio/julio).

CONVOCATORIA ORDINARIA: Para aprobar la asignatura el alumno deberá obtener una nota mínima de 5/10 en la media ponderada de teoría, práctica y trabajo individual. Es necesario obtener una calificación mínima de 4/10 en la parte teórica y práctica respectivamente para ponderar las pruebas. En el caso de no alcanzar la nota de 5/10, el alumno deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de la parte que no se haya liberado o no se haya presentado en la convocatoria ordinaria (salvo las no reevaluables).



CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA: El alumno que no haya aprobado en la convocatoria ordinaria, se presentará en la convocatoria extraordinaria de los ítems que no haya aprobado o no se hubiera presentado para ser liberadas. Los pesos y condiciones de cada prueba se mantienen como se indica en la convocatoria ordinaria, siendo necesario alcanzar la nota media ponderada de al menos 5/10 para aprobar la asignatura. La fecha de las pruebas será la oficial que determine la Facultad.

CONVOCATORIA ADELANTADA: La evaluación consta de dos partes: la primera, la teoría de todo el temario de la signatura con una ponderación del 35%; y la segunda, la práctica de todo el temario de la asignatura con una ponderación del 65%. La fecha del control será la oficial que determine la Facultad.

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.

Asignatura con posibilidad de dispensa: No

VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.



VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Título: La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Autor: Harold MaGee. (2007) Editorial Debate

Título: Cocinología: la ciencia de cocinar. Autor: Dr. Stuart Farrimond (2018) Editorial DK

Título: Operaciones de acondicionado de materias primas Autor: María José Caballero Abellán (2020) Ed, Síntesis

Título: Modernist Cuisine. EL arte y la ciencia de la cocina. Autores: Nathan Myhrvold; Chris Young. (2015) Editorial Taschen.

Bibliografía complementaria

Título Manual básico de gastronomía científica (2024). Autora: Mariana Koppmann. Editorial Siglo XXI de España Editores, S.A.

Título Gastronomía de la A a la Z. Autor Carlos Ruiz del Castillo Pérez. (2024) Editorial Cooking Books S.L

Título Gran libro de cocina de Alain Ducasse. Mediterráneo. Autor Alain Ducasse (2009) Editorial Akal

Título Caldos = Broths. Autor Ricard Camarena (2015) Editorial Cillero de Motta

DIRECCIONES WEB DE INTERÉS

Dirección 1 <https://www.magic-edu.es/>

Dirección 2 <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/medio-ambiente-y-salud/agencia-espanola-de-seguridad-alimentaria.html>

Dirección 3 https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety_es

Dirección 4 <https://www.mapa.gob.es/es/>

Dirección 5 <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/manipuladores-alimentos>

Título Guía completa de las técnicas culinarias Autor: Jeni Wright (2022) Ed. Blume

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	INÉS YAGÜE MOLINA
Correo electrónico	ines.yague@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Profesor/a Asociado/a
Responsable de asignatura	Si
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0



