GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Sistemas, Procesos, Técnicas Culinarias y de Servicio II
Código	E000013411
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas [GGIC 25]
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria y Grado en Administración y Dirección de Empresas [Segundo Curso] Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	6,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Responsable	Oriol Puente Sabater
Descriptor	Profundizar en el conocimiento de los productos y sus posibilidades gastronómicas, aplicando técnicas y procesos culinarios más complejos para desarrollar y ejecutar diferentes elaboraciones. Así como profundizar en las formas de su servicio.

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Oriol Puente Sabater
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	opuente@comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura

Aportación al perfil profesional de la titulación

Esta asignatura, continuación natural de 'Sistemas, Procesos, Técnicas Culinarias y de Servicio I', profundiza en los procesos de trabajo, planificación y organización en cocina profesional. Se centra en la comprensión y aplicación de técnicas avanzadas de preelaboración, mise en place, cocción y gestión del flujo de producción culinaria. El alumno afianza su capacidad para trabajar de forma ordenada, eficiente y coordinada dentro de una brigada, desarrollando una visión integral del proceso gastronómico desde la planificación hasta la ejecución.

A la vez se afianza el uso e integración del lenguaje, léxico, terminología y odontología profesional del sector de la alimentación y la restauración

Prerrequisitos

Haber superado la asignatura 'Sistemas, Procesos, Técnicas Culinarias y de Servicio I'.

Resultados del proceso de formación y aprendizaje	
Conocimientos o contenidos	
CON01	Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía.
CON09	Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.
CON13	Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.
Habilidades o destrezas	
CPT01	Trabajar en un contexto gastronómico internacional.
CPT02	Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico.
CPT06	Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía.
CPT07	Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico.
CPT12	Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.
HAB02	Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.
HAB03	Planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.
HAB04	Manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.
HAB05	Aplicar los sistemas, procesos y técnicas, así como las normas de conducta y protocolo de servicio ligados al trabajo en sala.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos
Tema 1. Técnicas de preelaboración (Tema transversal)
1.1. Revisión y control de materias primas: calidad, trazabilidad y rendimiento. 1.2. Organización y planificación de la mise en place. 1.3. Técnicas avanzadas de corte, limpieza y preparación del producto. 1.4. Estandarización de procesos y control de mermas. 1.5. Higiene, seguridad y orden en el área de preelaboración
Tema 2. Organización, planificación y documentación del trabajo de cocina (Tema transversal)
2.1. Planificación diaria y semanal de la producción culinaria. 2.2. Diseño y documentación de fichas técnicas. 2.3. Coordinación entre partidas y control del flujo de trabajo. 2.4. Asignación de tareas y control de tiempos en cocina.

2.5. Comunicación profesional y liderazgo operativo en la brigada.

2.6. Control documental.

Tema 3. Técnicas de elaboración por manipulación

3.1. Técnicas avanzadas de texturización y emulsión.

3.2. Procesos de espesado, gelificación y aireado.

3.3. Manipulación del producto para modificación sensorial.

3.4. Aplicación de técnicas modernas de preparación sin calor.

3.5. Control de temperaturas, texturas y estabilidad del producto durante el servicio.

Tema 4. Técnicas de cocción

4.1. Cocción al vacío y a baja temperatura: principios, equipos y control.

4.2. Cocción combinada y regeneración de productos.

4.3. Técnicas de cocción en diferentes medios.

4.4. Aplicación de técnicas tradicionales revisadas desde la eficiencia energética.

4.5. Evaluación del punto de cocción y control de calidad sensorial.

Tema 5. Técnicas de elaboración de productos culinarios y subproductos

5.1. Creación de productos a partir de ingredientes principales: masas, pastas, patés, mousses, rellenos, etc.

5.2. Funcionalidad de los ingredientes en los subproductos: comportamiento de proteínas, grasas, carbohidratos y aditivos en la estructura, textura y estabilidad de las elaboraciones.

5.3. Elaboración de bases culinarias aplicables a cocina salada y dulce.

5.4. Control de consistencia, sabor y estructura de los productos creados.

5.5. Conservación, regeneración y aplicación de estos productos en el servicio.

5.6. Introducción a los procesos de estandarización y escalado de producción

Tema 6. Técnicas de conservación

6.1. Métodos de conservación por frío, vacío y atmósferas modificadas.

6.2. Regeneración de elaboraciones y control de su ciclo de vida útil.

6.3. Aplicación de técnicas de conservación tradicionales.

6.4. Normas higiénico-sanitarias.

Tema 7. Emplatado y creación de platos

7.1. Principios de diseño culinario: color, forma, textura y volumen.

7.2. Armonía sensorial: coherencia entre técnica, producto y presentación.

7.3. Estructura del plato: elementos principales, secundarios y de apoyo.

7.4. Técnicas de emplatado contemporáneo y de precisión.

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La metodología docente combina clases teóricas con prácticas avanzadas en obrador. Se fomentará la planificación, el trabajo en equipo y la resolución de problemas reales en entornos simulados de cocina profesional. Las actividades no presenciales estarán centradas en el

estudio autónomo, la investigación y la preparación de proyectos de organización culinaria.

Metodología Presencial: Actividades	
Clases participativas y expositivas	CON01, CON09, CON13, CPT01, CPT02, CPT06, CPT07, CPT12, HAB03, HAB04
Exposiciones individuales / grupales	CON01, CON09, CON13, CPT01, CPT02, CPT06, CPT07, CPT12, HAB02, HAB03, HAB04, HAB05
Prácticas de taller o laboratorio	CON01, CON09, CON13, CPT01, CPT02, CPT06, CPT07, CPT12, HAB02, HAB03, HAB04, HAB05
Trabajos grupales/individuales	CPT06, CPT07, CPT12, HAB02, HAB03, HAB04, HAB05
Metodología No presencial: Actividades	
Estudio personal y documentación	CON01, CON09, CON13, CPT01, CPT02, CPT06, CPT12, HAB02, HAB03, HAB04, HAB05
Trabajos individuales / grupales	CON01, CON09, CON13, CPT01, CPT02, CPT06, CPT07, CPT12, HAB02, HAB03, HAB04, HAB05

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES				
AF5. Exposiciones individuales / grupales	AF7. Prácticas de taller o laboratorio	AF4. Trabajos individuales / grupales	AF6. Tutorización	AF1. Clases participativas y expositivas
5.00	30.00	5.00	2.00	18.00
HORAS NO PRESENCIALES				
AF2. Estudio personal y documentación	AF4. Trabajos individuales / grupales			
60.00	30.00			
CRÉDITOS ECTS: 6,0 (150,00 horas)				

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido

expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen escrito o práctico a desarrollar	• Dominio del lenguaje gastronómico. • Destreza en la exposición de las ideas y argumentos. • Comprensión de la materia. • Dominio de los conceptos teóricos estudiados.	40
Evaluación de trabajos individuales / grupales	• Dominio del lenguaje gastronómico. • Destreza en el planteamiento y desarrollo de ideas y argumentos. • Comprensión de la materia desarrollada en el trabajo. • Correcto manejo de las fuentes	15
Exposiciones individuales / grupales	• Dominio del lenguaje gastronómico. • Destreza en la exposición de las ideas y argumentos. • Comprensión de la materia expuesta. • Correcto manejo de las fuentes.	10
Participación activa del alumno	• Asistencia activa y participativa en las clases.	10
Evaluación de trabajos de taller	• Asistencia activa en las clases prácticas. • Comprensión de la materia. • Dominio de los conceptos prácticos estudiados.	25

Calificaciones

EVALUACIÓN Y CRITERIO DE CALIFICACIÓN

1) Asistencia:
En función del artículo 5.1 de las Normas Académicas para Estudios de Grado de Madrid Culinary Campus, la asistencia a clase y a las actividades docentes presenciales es obligatoria para todos los alumnos. La inasistencia comprobada e injustificada a más de un tercio de las horas lectivas impartidas en la asignatura, contabilizadas en el período comprendido desde el primer día de clase hasta quince días antes del inicio del período de exámenes, tiene como consecuencia la imposibilidad de presentarse al examen en la convocatoria ordinaria del mismo curso académico. Esto supondrá una calificación de NP en dicha convocatoria.

2) Normativa MACC: es de obligado cumplimiento la normativa de MACC en aula, cocinas, obrador, salas de catas, laboratorio,..., que se facilitará al principio de curso al alumno.

3) CONVOCATORIA ORDINARIA.

La nota final de la asignatura es la suma de:

a. Examen final (40%)

b. Evaluación continua diaria (25%)

c. Participación, trabajo en grupos e individuales y exposición (35%)

Es necesario obtener al menos un 4 en el examen para hacer media con las calificaciones de evaluación continua y asistencia.

CONVOCATORIA ORDINARIA.- Alumnos con exención de escolaridad

a. Será de entera responsabilidad del alumno para acogerse a esta adaptación curricular, comunicar su situación por mail al profesor correspondiente en el primer mes de curso.

b. Examen Ordinario teórico-práctico con un valor del 100%.

4) EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Se mantendrá el cómputo de las actividades de evaluación continua aprobadas a lo largo del curso siempre que la evaluación de estas actividades sea igual o superior a 4 y cuando, además, su cómputo resulte favorable para el alumno. En otro caso, se tendrá en cuenta únicamente para la calificación final la nota del examen teórico.

5) En la tercera y ulteriores convocatorias el alumno podrá optar por la evaluación continua o por el cómputo exclusivo del examen teórico.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

- Bullipedia (2019). *¿Qué es cocinar? La acción: cocinar. El resultado: cocina.* Roses: elBullifoundation, Fundació Privada.

Bibliografía Complementaria

- Adria, F., Adria, A. & Soler, J. (1983–2011). *Catálogo General elBulli 1983–2011.* RBA.
- Alicia y elBullitaller. (2006). *Léxico científico-gastronómico.* Ed. Planeta.
- Bullipedia (2019). *Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina.* Roses: elBullifoundation, Fundació Privada.
- Bullipedia (2021). *Productos no elaborados. Su uso en el restaurante gastronómico (Volumen III).* RBA.
- Myhrvold, N. (2011). *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking.* The Cooking Lab.
- McGee, H. (2020). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen.* Scribner.
- Villegas, A. (2018). *Organización y gestión de cocina profesional.* Ed. Síntesis.