



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

## FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

| Datos de la asignatura |                                                                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre completo        | Ciencia y Cocina                                                                                                           |
| Código                 | E000015467                                                                                                                 |
| Título                 | <a href="#">Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas [GGIC 23]</a> |
| Impartido en           | Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Cuarto Curso]                                                                 |
| Créditos               | 3,0 ECTS                                                                                                                   |
| Carácter               | Optativa (Grado)                                                                                                           |
| Departamento / Área    | Madrid Culinary Campus (MACC)                                                                                              |

| Datos del profesorado |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Profesor              |                               |
| Nombre                | Daniel Martínez Maqueda       |
| Departamento / Área   | Madrid Culinary Campus (MACC) |
| Correo electrónico    | dmmaqueda@comillas.edu        |

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| Contextualización de la asignatura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aportación al perfil profesional de la titulación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| La asignatura Ciencia y Cocina aborda el diálogo entre la ciencia y la cocina desde una perspectiva integradora, proporcionando al estudiante los fundamentos físicos, químicos y biológicos necesarios para comprender las transformaciones que tienen lugar durante los procesos culinarios y sus interacciones con el ser humano. Más que perseguir un estudio sistemático de los contenidos, se pretende desarrollar en el estudiante, aprovechando su grado de madurez, un enfoque científico ante los retos gastronómicos. Se propone el uso de casos de estudio representativos para formular hipótesis, interpretar evidencias y fundamentar decisiones culinarias. Esta aproximación contribuye al perfil profesional del graduado, capacitándolo para comprender, optimizar e innovar en procesos, productos y experiencias gastronómicas. |
| <b>Prerrequisitos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Haber cursado las asignaturas Transformación y Tecnología de los Alimentos (2º), Técnicas de Vanguardia en Gastronomía (3º) e i+D en Gastronomía (3º)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Competencias - Objetivos |                                                                                              |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competencias             |                                                                                              |
| GENERALES                |                                                                                              |
| CG01                     | Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía. |



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

|      |                                                                                                     |                                                                                                                        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | RA1                                                                                                 | Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos                                                |
|      | RA2                                                                                                 | Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.                                      |
|      | RA3                                                                                                 | Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.        |
| CG03 | Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional                                   |                                                                                                                        |
|      | RA1                                                                                                 | Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales.                                                         |
|      | RA2                                                                                                 | Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto.                                                         |
| CG04 | Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.                  |                                                                                                                        |
|      | RA1                                                                                                 | Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.                        |
|      | RA2                                                                                                 | Muestra interés por el conocimiento de otras culturas                                                                  |
|      | RA3                                                                                                 | Respeto la diversidad cultural.                                                                                        |
| CG06 | Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía                                  |                                                                                                                        |
|      | RA1                                                                                                 | Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas                                                   |
|      | RA2                                                                                                 | Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.                                  |
| CG07 | Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía                                      |                                                                                                                        |
|      | RA1                                                                                                 | Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones                                                 |
|      | RA2                                                                                                 | Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones                                                          |
| CG08 | Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía. |                                                                                                                        |
|      | RA1                                                                                                 | Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.            |
|      | RA2                                                                                                 | Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas. |
| CG10 | Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.                                           |                                                                                                                        |
|      | RA1                                                                                                 | Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias                |
|      | RA2                                                                                                 | Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.                                                           |
| CG11 | Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía                                   |                                                                                                                        |



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

|                                   |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                               |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   | <b>RA1</b>                                                                                                                                                               | Elabora trabajos adoptando enfoques originales.                                                                                               |
|                                   | <b>RA2</b>                                                                                                                                                               | Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.         |
| <b>CG13</b>                       | Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.                                                                                                  |                                                                                                                                               |
|                                   | <b>RA1</b>                                                                                                                                                               | Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.                                                                            |
|                                   | <b>RA2</b>                                                                                                                                                               | Implementar el proceso creativo necesario para poder innovar.                                                                                 |
| <b>CG14</b>                       | Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.                                                                                                                     |                                                                                                                                               |
|                                   | <b>RA1</b>                                                                                                                                                               | Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia                                                                         |
|                                   | <b>RA2</b>                                                                                                                                                               | Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros                                            |
| <b>ESPECÍFICAS</b>                |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                               |
| <b>CE08</b>                       | Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.                                                      |                                                                                                                                               |
|                                   | <b>RA1</b>                                                                                                                                                               | Realizar una cata y análisis sensorial en el marco de la alimentación.                                                                        |
|                                   | <b>RA2</b>                                                                                                                                                               | Contemplar la producción sostenible como valor intrínseco de la materia prima.                                                                |
| <b>CE09</b>                       | Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia. |                                                                                                                                               |
|                                   | <b>RA1</b>                                                                                                                                                               | Interpretar y manejar las diversas técnicas de vanguardia del ámbito de la gastronomía.                                                       |
|                                   | <b>RA2</b>                                                                                                                                                               | Conocer la relación de los fundamentos de la ciencia con la cocina y la gastronomía                                                           |
| <b>CE13</b>                       | Conocer y aplicar el método científico, con una visión y pensamiento creativo e innovador a los procesos y técnicas culinarias.                                          |                                                                                                                                               |
|                                   | <b>RA1</b>                                                                                                                                                               | Planificar y desarrollar un proyecto de I+D+I. Ser capaz de desenvolver su profesión en un departamento de I+D+I de la industria alimentaria. |
| <b>CE17</b>                       | Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.                                                           |                                                                                                                                               |
|                                   | <b>RA1</b>                                                                                                                                                               | Imprimir carácter innovador a una empresa o negocio relacionado con la gastronomía.                                                           |
|                                   | <b>RA2</b>                                                                                                                                                               | Contemplar la sostenibilidad como una tendencia global y necesaria en el ámbito gastronómico                                                  |
| <b>ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD</b> |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                               |
| <b>CEOMCG01</b>                   | Conocer modelos de producción utilizados en la industria alimentaria                                                                                                     |                                                                                                                                               |



|          |                                                                                                   |                                                                                                                                                                             |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | RA1                                                                                               | Enumera distintos tipos de producción existentes en la industria de la alimentación.                                                                                        |
|          | RA2                                                                                               | Comprende la funcionalidad productiva de los recursos usados en cada modelo.                                                                                                |
| CEOMCG02 | Conocer y aplicar diversos procesos culinarios de vanguardia.                                     |                                                                                                                                                                             |
|          | RA1                                                                                               | Profundiza en el conocimiento de diferentes técnicas de vanguardia acrecentando su practicidad.                                                                             |
|          | RA2                                                                                               | Capacidad de conectar procesos complejos aplicados a la vanguardia culinaria                                                                                                |
| CEOMCG03 | Realizar análisis sensoriales y paneles de cata, registrando y evaluando los resultados obtenidos |                                                                                                                                                                             |
|          | RA1                                                                                               | Capacidad de efectuar una valoración objetiva sobre un producto o una elaboración, a partir de un análisis sensorial.                                                       |
|          | RA2                                                                                               | Configura un panel de cata registrando y determinando los resultados obtenidos.                                                                                             |
| CEOMCG04 | Entender el dialogo existente entre ciencia y cocina propiciando creaciones más innovadoras.      |                                                                                                                                                                             |
|          | RA1                                                                                               | Conoce el léxico científico gastronómico                                                                                                                                    |
|          | RA2                                                                                               | Comprende el resultado obtenido conectando las reacciones que se generan entorno al producto aplicando una técnica culinaria concreta, a nivel físico, químico y biológico. |

## BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

### Contenidos – Bloques Temáticos

#### BLOQUE 1. CIENCIA Y COCINA: ORIGEN DE UN DIÁLOGO

*¿Por qué la ciencia tiene algo que aportar a la cocina?*

- Contextualización del diálogo entre ciencia y cocina.
- El léxico científico y gastronómico
- Gastronomía molecular: origen, evolución y principales contribuciones.
- Ciencia, técnica y tecnología en gastronomía.
- Colaboración entre científicos y cocineros: laboratorios, proyectos y modelos de innovación.

#### BLOQUE 2. FUNDAMENTOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS EN LAS TRANSFORMACIONES CULINARIAS DE LOS ALIMENTOS

*¿Qué ocurre realmente a nivel molecular cuando cocinamos?*

Marco conceptual y exploración de casos representativos sobre:

- Composición química de los alimentos.
- Transferencia de materia y energía en técnicas culinarias.
- Reacciones de pardeamiento y otras transformaciones químicas.



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**  
**2026 - 2027**

- Organización estructural de los constituyentes alimentarios.
- Transformaciones estructurales de proteínas y polisacáridos.
- Sistemas dispersos: emulsiones, espumas y geles.
- Cristalización, disolución y cambios de fase.
- Procesos biológicos y enzimáticos de interés culinario.

### BLOQUE 3. INTERACCIONES ENTRE LAS TRANSFORMACIONES CULINARIAS Y EL SER HUMANO

*¿Cómo modifican esas transformaciones el valor nutricional, la percepción y la experiencia del consumidor?*

Marco conceptual y exploración de casos representativos sobre:

- Influencia de los procesos culinarios sobre el valor nutricional y la biodisponibilidad.
- Interacción molecular entre composición y percepción.
- Percepción multisensorial, experiencia y gastrofísica.

### BLOQUE 4. CIENCIA COMO HERRAMIENTA PARA LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

*¿Cómo utilizar el enfoque investigador para promover nuevos retos y el avance?*

- La investigación científica como herramienta para comprender y desarrollar la gastronomía.
- Interpretación crítica de la evidencia científica y transferencia del conocimiento.

## METODOLOGÍA DOCENTE

### Aspectos metodológicos generales de la asignatura

**AF1. CLASES EXPOSITIVAS Y PARTICIPATIVAS.** Exposición de contenidos combinada con la participación del alumno/a.

**AF4. TRABAJOS INDIVIDUALES / GRUPALES.** Resolución de supuestos y planteamientos para asentar, discutir y complementar los contenidos impartidos.

**AF5. EXPOSICIONES INDIVIDUALES / GRUPALES.** Preparación, discusión y defensa de un proyecto de investigación realizado sobre una temática relacionada con los contenidos impartidos.

**AF6. TUTORIZACIÓN.** Individual o grupal para resolución de dudas asociadas al avance de la materia o proceso de aprendizaje del alumno.

**AF7. PRÁCTICAS DE TALLER/LABORATORIO.** Desarrollo de actividades prácticas vinculadas a la exploración y consolidación de conceptos incluidos en los contenidos de la asignatura.



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**

**2026 - 2027**

**AF2. ESTUDIO PERSONAL Y DOCUMENTACIÓN.** Trabajo individual del alumno en la preparación y comprensión de los distintos conceptos de la asignatura.

**AF4. TRABAJOS INDIVIDUALES / GRUPALES.** Desempeño personal o en grupo para preparar, analizar y dar respuesta a los supuestos propuestos.

**AF5. EXPOSICIONES INDIVIDUALES / GRUPALES.** Preparación individual o grupal de la experimentación, memoria y presentación a realizar del proyecto de investigación propuesto.

## RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

| HORAS PRESENCIALES                  |                                  |                                      |              |                                   |
|-------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--------------|-----------------------------------|
| Clases participativas y expositivas | Trabajos individuales / grupales | Exposiciones individuales / grupales | Tutorización | Prácticas de taller o laboratorio |
| 16.00                               | 2.00                             | 4.00                                 | 2.00         | 6.00                              |
| HORAS NO PRESENCIALES               |                                  |                                      |              |                                   |
| Estudio personal y documentación    | Trabajos individuales / grupales | Exposiciones individuales / grupales |              |                                   |
| 25.00                               | 8.00                             | 12.00                                |              |                                   |
| CRÉDITOS ECTS: 3,0 (75,00 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 (SE01)     | <ul style="list-style-type: none"><li>- Manejo del léxico científico-gastronómico</li><li>- Comprensión e integración de los fundamentos físicos, químicos y biológicos</li><li>- Interpretación de transformaciones culinarias e interacciones a nivel molecular</li><li>- Aplicación de contenido a la resolución de casos</li></ul> | 40 % |



|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Evaluación de exposición individual/grupal (SE04)   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Formulación y justificación de hipótesis</li><li>- Fundamentación del diseño experimental y metodología</li><li>- Ordenamiento de resultados y discusión bajo principios físicos, químicos y biológicos</li><li>- Claridad, rigor y capacidad de comunicación</li><li>- Capacidad para responder de forma fundamentada a preguntas y observaciones</li></ul> | 20 % |
| Evaluación de trabajo de taller/laboratorio (SE07)  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Claridad y rigurosidad en registros del cuaderno de laboratorio</li><li>- Comprensión del fundamento científico de los protocolos</li><li>- Ejecución de ensayos propuestos</li><li>- Actitud proactiva en la interpretación experimental bajo los fundamentos estudiados</li></ul>                                                                          | 20 % |
| Evaluación de trabajos individuales/grupales (SE03) | <ul style="list-style-type: none"><li>- Análisis y búsqueda en relación con cuestiones gastrocientíficas planteadas</li><li>- Aplicación de conceptos físicos, químicos y biológicos</li><li>- Desempeño en el desarrollo y claridad en la argumentación</li><li>- Intervención en revisiones grupales de casos</li></ul>                                                                            | 10 % |
| Participación activa del alumno (SE06)              | <ul style="list-style-type: none"><li>- Actitud proactiva, colaborativa y respetuosa</li><li>- Formulación de preguntas y reflexiones durante las sesiones</li><li>- Implicación en el desarrollo de las actividades</li></ul>                                                                                                                                                                       | 5 %  |

## Calificaciones

Respecto a las faltas de asistencia a clase, las Normas Académicas para estudios de Grado de MACC (aprobadas en JG 24 junio 2025) indican lo siguiente:

### Artículo 5

La asistencia a clase y a las actividades docentes presenciales, cuya comprobación corresponde a cada profesor, es obligatoria para todos los alumnos. La inasistencia comprobada e injustificada a más de un tercio de las horas lectivas impartidas en cada asignatura, contabilizadas en el período comprendido desde el primer día de clase hasta quince días antes del inicio del período de exámenes, puede tener como consecuencia la imposibilidad de presentarse a examen en la convocatoria ordinaria del mismo curso académico (artículo 93.1 del Reglamento General). En el supuesto de que se aplique esta consecuencia, la pérdida de convocatoria se extenderá automáticamente a la convocatoria extraordinaria. A todos los efectos, se considerará pendiente de cumplimiento la escolaridad obligatoria de la asignatura.



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**

**2026 - 2027**

### El uso de herramientas de IA:

- para la realización de trabajos completos o partes relevantes de los mismos, sin citar ni corroborar las referencias bibliográficas de consulta, dará lugar a la calificación de estos como no válidos, al no poder asegurarse el nivel de rigurosidad exigida por la asignatura.
- en aquellas consultas en clase, trabajos individuales/grupales o de taller, que el docente considere contraproducente su empleo para el aprendizaje del alumno, quedará terminantemente prohibido, pudiendo penalizarse conforme al Reglamento General de la Universidad.

### CONVOCATORIA ORDINARIA

Siempre y cuando la nota del examen escrito sea de al menos un 4 sobre 10, la calificación final de la evaluación continua en convocatoria ordinaria será de:

$$\text{CALIFICACIÓN FINAL} = 0,40 \times (\text{NOTA SE01}) + 0,20 \times (\text{NOTA SE04}) + 0,20 \times (\text{NOTA SE07}) \\ + 0,15 \times (\text{NOTA SE03}) + 0,05 \times (\text{NOTA SE06})$$

Examen escrito (SE01)

Evaluación de exposición individual/ grupal (SE04)

Evaluación de trabajos taller/laboratorio (SE07)

Evaluación de trabajos individuales/grupales (SE03)

Participación activa del alumno/a (SE06)

La memoria para la exposición del trabajo individual/grupal de investigación (SE04), deberá ser entregada de manera telemática, hasta un máximo de 24 horas después del periodo establecido (bajo penalización del 25% de la calificación máxima posible). Pasado dicho plazo, el trabajo no se evaluará y supondrá una nota final de 0 sobre 10 en SE04, no teniendo derecho a su exposición. La ausencia de defensa en la fecha indicada, por motivos no justificados, conllevará igualmente la nota total de 0 en SE04, independientemente de la calidad de la memoria previamente elaborada.

### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

En la segunda convocatoria, de carácter extraordinario, 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 5 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.

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

- ElBullifoundation, Fundació Privada ¿Qué es cocinar? La acción: cocinar. El resultado: cocina. Bullipedia. Roses: elBullifoundation, Fundació Privada, 2019. ISBN: 9788409126316.
- Fundació Alícia y elBullitaller. Léxico científico gastronómico. Las claves para entender la cocina de hoy. Planeta, 2006. ISBN: 9788408065357
- This, H. Cours de gastronomie moléculaire. Vol. 1: Science, technologie et technique... culinaires : quelles relations ? Belin / Quae, 2009.



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**  
**2026 - 2027**

ISBN: 9782701151205

- McGee, H. La cocina y los alimentos. Debate, 2020. ISBN: 9788483067444.
- Belitz, H. D., Grosch, W. y Schieberle, P. Química de los alimentos. Acribia, 2012. ISBN: 9788420011622.
- Myhrvold, N., Young, C. y Bilet, M. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. The Cooking Lab, 2011. ISBN: 9780982761007
- This, H. Los secretos de los pucheros. Editorial Acribia, 1997. ISBN: 9788420008127.
- Barham, P. The Science of Cooking. Springer, 2012. ISBN: 9783642631665.
- Koppmann, M. Manual básico de gastronomía científica. Los ingredientes. Siglo XXI Editores, 2024. ISBN: 9788432320866
- Coucquyt, P., Lahousse, B. y Langenbick, J. El arte y la ciencia del Foodpairing. 10.000 combinaciones de sabores que transformarán tu manera de comer. Neo Person, 2021. ISBN: 9788415887539.
- Katz, S. E. El arte de la fermentación. Una exploración en profundidad de los conceptos y procesos fermentativos de todo el mundo. Gaia Ediciones, 2016. ISBN: 9788484455646
- Spence, C. Gastrofísica. La nueva ciencia de la comida. Paidós, 2025. ISBN: 9788449343957.

## Bibliografía Complementaria

- ElBullifoundation, Fundació Privada. Conectando conocimiento. Metodología Sapiens. Bullipedia. Roses: elBullifoundation, Fundació Privada, 2021. ISBN: 9788409276349.
- Farrimond, S. Cocinología. La ciencia de cocinar. DK, 2018. ISBN: 9780241341780.
- McGee, H. La buena cocina. Cómo preparar los mejores platos y recetas. Debate, 2010. ISBN: 9788483069318.
- Koppmann, M. Manual aplicado de gastronomía científica. Los procedimientos. Siglo XXI Editores, 2024. ISBN: 9789878013497
- Mans, C. Sferificaciones y macarrones. La ciencia en la cocina tradicional y moderna. Ariel, 2014. ISBN: 9788434417502.
- Sanz, E. La ciencia del chup chup. Los trucos culinarios de las abuelas explicados científicamente. Crítica, 2021. ISBN: 9788491993506
- Wuth, H. Esto es ciencia & cocina. Grijalbo, 2025. ISBN: 9788425364044.
- Hartel, R. W. y Hartel, A. Food Bites: The Science of the Foods We Eat. Copernicus Books–Springer, New York, 2008. ISBN: 9780387758442.
- McGee, H. Aromas del mundo. Una guía para narices inquietas. Debate, 2021. ISBN: 9788499928487.
- Farrimond, S. La ciencia de los sabores. Principios básicos, combinaciones, técnicas y consejos. DK, 2025. ISBN: 9780241776025
- Spence, C. y Piqueras-Fiszman, B. The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining. Wiley-Blackwell, 2014. ISBN: 9781118490921