



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Fundamentos del Mundo Dulce
Código	E000012754
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Primer Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	6,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Responsable	María del Carmen Capote Martín
Horario	Lunes de 12:00 a 14:00 y Martes de 10:00 a 12:00
Horario de tutorías	Lunes de 14.00 h a 15.00 h
Descriptor	Esta asignatura introducirá a los alumnos en el mundo de la gastronomía dulce, proporcionándoles los fundamentos y conocimientos tanto teóricos como técnicos de base, necesarios para el desarrollo y comprensión de los procesos en el mundo dulce y su aplicación práctica. En esta asignatura, los alumnos terminarán con un conocimiento general de las materias primas, de los ingredientes técnicos y de los productos terminados, en concreto de sus tipos, de la correcta recepción, almacenaje, conservación, elaboración y manipulación. También se familiarizarán con diferentes técnicas de elaboración clásicas y tendencias actuales. En las clases prácticas se le inculcarán las buenas prácticas en cuanto a higiene y orden, compañerismo y seguridad en el trabajo de obrador.

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	M ^a del Carmen Capote Martín
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	mccapote@comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
El fin es dotar al alumno del conocimiento necesario para dominar las técnicas, procesos, productos, lenguaje, léxico, terminología y deontología profesional en el sector y de los conocimientos básicos para la creación de elaboraciones del mundo dulce.
Prerrequisitos
N.A



Competencias - Objetivos

Competencias

GENERALES

CG02	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
	RA3	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas
	RA4	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
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.
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.

ESPECÍFICAS

CE08	Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.	
	RA1	Reconocer la calidad del producto y estado óptimo de consumo.
	RA3	Conocer la trazabilidad del producto, así como el rendimiento de este.
CE09	Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.	
	RA1	Ser capaces de realizar el control de recepción, almacenaje, stocks y conservación de productos.
	RA2	Integrar el lenguaje, léxico, terminología y deontología profesional del sector de la alimentación y la restauración.
	RA3	Adquirir a nivel teórico y práctico las bases y elaboraciones de cocina, repostería y panificación.
	RA5	Conocer las instalaciones técnicas relacionadas con la gastronomía y la relación de estas con la eficiencia energética



BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Los contenidos de la asignatura de Fundamentos del Mundo Dulces están organizados en 11 bloques y repartidos en 14 temas, según la amplitud y diversidad de conceptos de cada bloque.

Bloque 1: Bases del mundo dulce

Tema 1: Presentación e introducción al mundo dulce, explicación del glosario (utensilios, ingredientes y técnicas)

Tema 2: Tipos y funciones de los ingredientes de base en las elaboraciones del mundo dulce

Azúcares, Huevos, Lácteos, otras grasas, harinas, gelificantes, agentes leudantes.

Bloque 2: Cremas, ganaches y rellenos

Tema 3: Cremas

Tema 4: Ganaches y pralinés

Tema 5: Mermeladas y geles de frutas

Bloque 3: Merengue y azúcar

Tema 6: Merengue y azúcar

Bloque 4: Masas textura arenosa

Tema 7: Tipos, recetas y usos de las masas arenosas

Bloque 5: Masas batidas o esponjadas

Tema 8: Tipos, recetas y usos de las masas batidas o esponjadas.

Bloque 6: Masas escaldadas

Tema 9: Tipos, recetas y usos de las masas escaldadas.

Bloque 7: Masas hojaldradas

Tema 10: Tipos, recetas y usos de las masas hojaldradas.

Bloque 8: Semifríos

Tema 11: Formulación, técnicas y conservación.

Bloque 9: Baños y cubiertas

Tema 12: Formulación, tipos y técnicas.

Bloque 10: Chocolate

Tema 13: Proceso de obtención, características, tipos, templado y aplicaciones.

Bloque 11: Masas fermentadas

Tema 14: Introducción, tipos, características, formulación y técnica

METODOLOGÍA DOCENTE



Aspectos metodológicos generales de la asignatura

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura: La metodología docente de la asignatura alterna actividades presenciales como las clases teóricas, clases prácticas en obrador, actividades y exposiciones participativas en grupo e individualmente en el aula sobre temas seleccionados. Las actividades no presenciales estarán centradas en el estudio e investigación, necesarios para la preparación de trabajos, debates y exposiciones temáticas tanto en grupo como individualmente.

Metodología Presencial: Actividades

AFP1. Clases expositivas y participativas en el aula

AFP2. Clases prácticas en obrador

AFP3. Trabajos en grupo en el aula interactiva

AFP4. Exposición en el aula de los trabajos en grupo e individuales. Preguntas y debate.

Metodología No presencial: Actividades

AFNP1: Estudio, documentación, investigación de los trabajos en grupo e individuales.

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES			
Clases participativas y expositivas	Prácticas de taller o laboratorio	Trabajos individuales / grupales	Exposiciones individuales / grupales
19.00	30.00	6.00	5.00
HORAS NO PRESENCIALES			
Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales	Exposiciones individuales / grupales	
50.00	20.00	20.00	
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 de 75 preguntas tipo test y 1 receta a desarrollar (pesos y elaboración)	El alumno deberá superar el examen con una calificación igual o superior a 4.	40
Evaluación de los trabajos individuales y grupales	Estructura y orden del trabajo, conceptos, lenguaje, documentación y referencias a las fuentes, conclusión y aportaciones.	15
Exposiciones individuales/grupales	Claridad en la exposición, orden, material audiovisual apropiado al tema. Aportación personal al tema, respuestas a las preguntas.	10
Evaluación continua taller obrador	Se puntuará, el orden, higiene y acabado (sabor, textura y presentación) de las recetas en cada clase práctica.	25
Asistencia y participación activa del alumno	Asistencia y participación	10

Calificaciones

CONVOCATORIA ORDINARIA.-

La nota final de la asignatura es la suma de:

1. Examen final teórico (40%)
2. Evaluación continua obrador (25%)
3. Asistencia, 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

1. 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.
2. Examen Ordinario teórico con un valor del 100%.

EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:- Alumnos suspensos en la convocatoria ordinaria Examen final teórico = 100% (no se guarda la nota de la evaluación continua). Para aprobar es necesario obtener un 4.

Convocatoria ordinaria

El uso indebido del chatgpt o de cualquier forma de IAG será considerado como falta grave, según el Reglamento General de la Universidad art. 168.2.e: "realización de acciones tendentes a falsear o defraudar los sistemas de evaluación del rendimiento académico". Las consecuencias de ello serán "la expulsión temporal de hasta tres meses o la prohibición de examinarse en la siguiente convocatoria a la imposición de la sanción, en una o en varias asignaturas de las que se encuentre matriculado el alumno, [...] aparte de suponer la calificación de suspenso (0) en la asignatura de Fundamentos de Gestión Empresarial, y la prohibición de examinarse de la asignatura en la siguiente convocatoria".



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

Evaluación en convocatoria extraordinaria

EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:- Alumnos suspensos en la convocatoria ordinaria Examen final teórico = 100% (no se guarda la nota de la evaluación continua). Para aprobar es necesario obtener un 4.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

"La ciencia de la pastelería" (2021) Dario Bressanini. "Recetario base de pastelería profesional" (2021) EPGB. "Los Secretos del Helado" (2004). "La Vieja Pastelería" (2021) EPGB. "Radix" Paco Torreblanca. "Pâtisserie" Arnaud Larher.

Bibliografía Complementaria

"Sapiens del Cacao y el chocolate- De la planta del cacao al chocolate (Bullipedia) Ferran Adrià. "Los Secretos del Helado" (2004) Angelo Corvitto. "Chocolate" (2011) Ramón Morató. "Files" (2021) Ramón Morató. "Sweet Devotion" (2017) Daniel Álvarez. "Sweet Concepts" (2020) Gregory Doyen. "Escuela de Pastelería Vegana" Toni Rodríguez, "Pastelería más saludable, ligera y sabrosa" (2021) Jordi Bordas. "Signature Viennoiseries (2020) Johan Martin. "Sensations" Philippe Conticini. "Infiniment Macaron" (2020) Pierre Hermé. "Travel Cake" 2022 Garuharu. "Tratado de Panadería de Masa Madre" (2021) Thomas Teffri-Chambelland. "Opera" Cédric Grolet. "Fruits" Cédric Grolet. "Obsession"(2015) Oriol Balaguer.