



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Elaboraciones del Mundo Dulce
Código	E000013416
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	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)

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 intermedias y finales del mundo dulce.	
Prerrequisitos	
Ninguno	

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.
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.
CG09	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico	
	RA1	Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
	RA2	Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
	RA1	Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma
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.
CG12	Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.	
	RA1	Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.
	RA2	Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.
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.



	RA2	Establecer un calendario del producto por temporada con criterios de sostenibilidad
	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.
	RA4	Identificar y poner en práctica los diferentes sistemas, procesos, técnicas y herramientas de cocina y servicio básicos que se desarrollan dentro de una empresa alimentaria y gastronómica.
	RA5	Conocer las instalaciones técnicas relacionadas con la gastronomía y la relación de estas con la eficiencia energética
CE10	Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.	
	RA1	Enumerar y definir las funciones y sistemas de organización de trabajo en términos de eficacia y eficiencia de los equipos y brigadas que forman parte de un establecimiento dedicado a la alimentación o restauración.
	RA2	Capacidad de elaborar diferentes ofertas de comida y bebida, planificar y organizar la mise en place y la ejecución de estas en un establecimiento de restauración.
CE11	Conocer y aplicar los sistemas, procesos y técnicas, así como las normas de conducta y protocolo de servicio ligados al trabajo en sala.	
	RA1	Adquirir los valores y aptitudes, normas de conducta y comportamiento, fomentando la empatía, las actitudes de comunicación y atención al cliente propios del protocolo en el servicio.
CE17	Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Explorar las diversas culturas gastronómicas y tendencias culinarias

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Los contenidos de la asignatura de Elaboraciones del Mundo Dulces están organizados en 14 Bloques y 17 temas, según la amplitud y diversidad de conceptos de cada bloque.



Bloque 1: Introducción a los postres de restaurante

Tema 1: Técnicas, clasificación, aplicación, organización, mise en place, conservación.

Tema 2: Temporalidad y calendario de frutas y vegetales. (Trabajo a realizar por los alumnos, plastificado, encuadernado, y diseño).

Bloque 2: Composición

Tema 3: Sabores, formas, concepto de postre

Tema 4: Características organolépticas

Tema 5: Ensamblar un postre

Bloque 3: Bizcochos

Tema 6: Tipos: elásticos, sin harina, frutos secos, bizcochos pesados, financiers.

Bloque 4: Cremas untuosas

Tema 7: Tipos, elaboración y aplicaciones.

Bloque 5: Crujientes (obulato, isomalt, manitol...)

Tema 8: Tipos, recetas y usos.

Bloque 6: Sifones

Tema 9: Base de gelatina, grasa o claras.

Bloque 7: Isomalt

Tema 10: Soplado y satinado.

Bloque 8: Chocolate

Tema 11: Decoraciones

Bloque 9: Moldes de silicona y acetato

Tema 12: Elaboración, técnica y usos de los moldes en silicona y acetato

Bloque 10: Pastelería individual

Tema 13: Técnicas

Bloque 11: Petit fours

Tema 14: Tipos

Bloque 12: Postres tradicionales

Tema 15: Tipos, análisis y elaboración

Bloque 13: Turrone

Tema 16: Tipos y elaboración

Bloque 14: Heladería

Tema 17: Formulación y elaboración



METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

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 pregunta a desarrollar.	El alumno deberá superar el examen con una calificación igual o superior a 5	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

CONVOCATORIA ORDINARIA.-

La nota final de la asignatura es la suma de:

Examen final teórico (40%)

Evaluación continua obrador (25%)

Asistencia, participación, trabajo en grupos e individuales y exposición (35%)

Es necesario obtener al menos un 5 en el examen para hacer media con las calificaciones de evaluación continua y asistencia.

CONVOCATORIA ORDINARIA.- Alumnos con exención de escolaridad

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.

Examen Ordinario teórico con un valor del 100%.

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



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

calificación de suspenso (0) en la asignatura de Fundamentos de Gestión Empresarial, y la prohibición de examinarse de la asignatura en la siguiente convocatoria”.

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 5 en el examen.

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.