



## FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Fundamentos de Gastronomía
Código	E000012750
Título	<a href="#">Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas</a>
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	Gabriel Bartra Gracia
Descriptor	

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Gabriel Bartra Gracia
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	gbartra@icade.comillas.edu

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura	
Aportación al perfil profesional de la titulación	
<p>Esta asignatura contribuye a introducir al alumno en el ámbito de la gastronomía y a sus fundamentos, favoreciendo su comprensión y aplicación.</p> <p>La materia permite el alumno los conocimientos iniciales vertebrados en gran parte del contenido del grado de gastronomía e innovación y sostenibilidad culinarias, desde una visión sistémica y profesional.</p>	

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.



	<b>RA3</b>	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas
	<b>RA4</b>	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
<b>CG03</b>	Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional	
	<b>RA1</b>	Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales.
	<b>RA2</b>	Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto
<b>CG04</b>	Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.	
	<b>RA1</b>	Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
	<b>RA2</b>	Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
	<b>RA3</b>	Respeto la diversidad cultural.
<b>CG06</b>	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía	
	<b>RA1</b>	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas
	<b>RA2</b>	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
<b>CG09</b>	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico	
	<b>RA1</b>	Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
	<b>RA2</b>	Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
	<b>RA1</b>	Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma
<b>CG10</b>	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	<b>RA1</b>	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias
	<b>RA2</b>	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.
<b>CG12</b>	Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.	
	<b>RA1</b>	Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.
	<b>RA2</b>	Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.
<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>	Reconocer la calidad del producto y estado óptimo de consumo.



	<b>RA2</b>	Establecer un calendario del producto por temporada con criterios de sostenibilidad
	<b>RA3</b>	Conocer la trazabilidad del producto, así como el rendimiento de este.
<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>	Ser capaces de realizar el control de recepción, almacenaje, stocks y conservación de productos.
	<b>RA2</b>	Integrar el lenguaje, léxico, terminología y deontología profesional del sector de la alimentación y la restauración.
	<b>RA3</b>	Adquirir a nivel teórico y práctico las bases y elaboraciones de cocina, repostería y panificación.
	<b>RA4</b>	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.
	<b>RA5</b>	Conocer las instalaciones técnicas relacionadas con la gastronomía y la relación de estas con la eficiencia energética
<b>CE10</b>	Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.	
	<b>RA1</b>	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.
	<b>RA2</b>	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.
<b>CE11</b>	Conocer y aplicar los sistemas, procesos y técnicas, así como las normas de conducta y protocolo de servicio ligados al trabajo en sala.	
	<b>RA1</b>	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.
<b>CE17</b>	Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.	
	<b>RA1</b>	Explorar las diversas culturas gastronómicas y tendencias culinarias

## BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

### Contenidos – Bloques Temáticos

#### 1. Introducción a los conceptos de los fundamentos de gastronomía.

Tema 1. Los aspectos léxico-semántico-conceptuales.



- 1.1. Qué es cocinar.
- 1.2. Alimentación y Gastronomía.
- 1.3. La comida y la bebida.

## 2. La génesis de la cocina.

Tema 2. Las primeras técnicas de cocina aprendidas de la naturaleza.

- 2.1. Cómo cocina la naturaleza.
- 2.2. Los animales no cocinan. Cocinar nos hace humanos
- 2.3. Por qué cocinar.

## 3. Qué hacemos cuando cocinamos

Tema 3. Cuál es el resultado de cocinar

- 3.1. Los diversos resultados que obtenemos de cocinar.
- 3.2. Tipos de elaboraciones. Según estado, según mundo dulce o salado.
- 3.3. Distintas funciones de las elaboraciones.

Tema 4. Creamos o reproducimos

- 4.1. Cocinar algo nuevo. Crear o innovar.
- 4.2. Cocinar reproduciendo o recreando.

Tema 5. Variantes según cocinamos

- 5.1. Antes de cocinar "cocinamos". La preelaboración.
- 5.2. Después de cocinar, seguimos cocinando. El emplatado.
- 5.3. Existen diferencias entre cocinar para uso inmediato o para conservar.
- 5.4. La complejidad en la cocina. Fácil o difícil.

## 4. Quién cocina

Tema 6. Millones de personas cocinan cada día

- 6.1. Cocinar con el cuerpo, cocinar con la mente, cocinar con el espíritu.
- 6.2. La capacidad senso-perceptiva. Paladar mental.
- 6.3. Todo el que cocina es un cocinero.
- 6.4. Cocinero profesional. Deontologías y Brigadas.



## 5. Cocinar como proceso y parte de un sistema

### Tema 7 Las cocina desde un prisma científico

7.1. Cocinar y la ciencia.

7.2. Método y Actitud científica

### Tema 8. Cocinar desde la visión sistémica

8.1. Cocinar: técnica, método o tecnología.

8.2. Cocinar dentro del proceso de reproducción en el restaurante.

8.4. Procesos dentro del sistema del restaurante para reproducir la oferta.

8.5. Sistema experiencial, un camino paralelo.

8.6. La cocina y el restaurante desde el prisma de la empresa.

## 6.. Qué necesitamos para cocinar

### Tema 9. Recursos para cocinar

9.1. Los recursos imprescindibles para cocinar. Gastronómicos y no gastronómicos.

9.2. Los productos comestibles. Tipos.

9.3. Las herramientas gastronómicas y para cocinar. Tipos.

9.4. Las técnicas para cocinar . Tipos.

9.5. El espacio como recurso. Tipos, partidas y ámbitos.

9.5. Otros recursos : La energía, el tiempo, etc.

## 7. Cómo cocinemos generará tipos de cocina

### Tema 10. Tipos de cocina

10.1. Condicionantes de la acción de cocinar.

10.2. Tipos de cocina. Ejemplos y reflexiones.

10.3. Criterios principales para descubrir tipos de cocina de un cocinero o restaurante.

10.4. La cocina reflejada en la estructura de la oferta.

10.5. Tipos de cocina distintos en la misma oferta.

10.6. Estilos y movimientos de cocina.

10.7. Tendencias y modas en cocina.

10.8. Especialización en la cocina. Técnica, herramienta o producto.

## 8. La simbiosis entre la cocina y la sala



## Tema 11. La sala

11.1. Servir como intrínseco a cocinar.

11.2. Tipos y tiempos de servicio

11.3. Actores y funciones.

## 9. Diversos significados y prismas relacionados

## Tema 12. Lenguaje culinario.

12.1. Lenguaje construido por la cocina.

12.2. Genoma culinario. Taxonomía Sapiens.

12.3. Cocina con un prisma filosófico.

12.4. Cocina según la religión.

12.5. Cocina y los movimientos éticos.

12.6. Cocina y la salud.

12.7. Cocinar con sentimientos.

12.8. Cocina, sociología y antropología.

12.9. Cocina y arte.

12.10. Cocina movimientos demográficos. Globalización

## Consecuencias en torno a la cocina

## Tema 13. Consecuencias a partir de la cocina

13.1. Libros, recetarios y multimedia

13.2. Congresos.

13.3. Gastrónomos, crítica, revistas y guías.

13.4. El cocinero mediatizado.

## Tema 14 La cocina y la huella de la historia

14.1. Cocina tradicional. Cocina clásica. Arte culinario

## METODOLOGÍA DOCENTE

### Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La metodología general de la asignatura combina actividades presenciales (Clases expositivas y participativas, trabajos individuales/grupales, exposición individuales y grupales) y actividades no presenciales (estudio personal y documentación para la



preparación de las actividades anteriores).

## RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES				
Clases participativas y expositivas	Trabajos individuales / grupales	Exposiciones individuales / grupales	Tutorización	Clases participativas y expositivas
49.00	6.00	3.00	2.00	20.00
HORAS NO PRESENCIALES				
Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales	Exposiciones individuales / grupales		
50.00	20.00	20.00		
<b>CRÉDITOS ECTS: 6,0 (170,00 horas)</b>				

## EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen escrito	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Dominio del lenguaje gastronómico .</li> <li>-Destreza en la exposición de las ideas y argumentos.</li> <li>-Comprensión de la materia.</li> <li>-Dominio de los conceptos teóricos estudiados.</li> </ul>	40 %
Evaluación de trabajos individuales/grupales	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Dominio del lenguaje gastronómico</li> <li>-Destreza en el planteamiento, desarrollo de las ideas y argumentos del trabajo.</li> <li>-Comprensión de la materia desarrollada en el trabajo</li> <li>-Correcto manejo de las fuentes</li> </ul>	30 %
Exposiciones individuales/grupales	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Dominio del lenguaje gastronómico</li> <li>-Destreza en la exposición de las ideas y argumentos</li> <li>-Comprensión de la materia expuesta</li> <li>-Correcto manejo de las fuentes.</li> </ul>	20 %
Participación activa del alumno	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Asistencia activa del alumno/a en las clases participativas.</li> </ul>	10 %



## Calificaciones

- 1) El examen final será escrito; con él se evaluarán las competencias genéricas y específicas desarrolladas por las actividades realizadas a lo largo del curso de acuerdo con el porcentaje establecido en el cuadro de evaluación de esta guía.
- 2) El cómputo de las actividades de evaluación continua únicamente podrá aplicarse cuando se haya obtenido una calificación mínima de 4 sobre 10 en el examen escrito.
- 3) 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.
- 4) 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

- A.Adria ,F. Adria y J.Soler. (1983-2011) Catálogo General elBulli 1983-2011RBA.

-Alicia y elBullitaller. (2006). Léxico científico-gastronómico. Ed. Planeta.

-Bullipedia (2021). Conectando conocimiento. Metodología Sapiens. Roses: elBullifoundation, Fundació Privada.

-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.

- Bullipedia (2021) Nikkei. La gastronomía japonesa y peruana dialogan. Roses: elBullifoundation, Fundació Privada.