



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Fundamentos de Gastronomía
Código	E000012750
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	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.



	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

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		
CRÉDITOS ECTS: 6,0 (170,00 horas)				

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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