Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
Asignatura:	Pastelería I
Tipo:	Obligatoria
Créditos ECTS:	6
Curso:	2
Código:	1457
Periodo docente:	Cuarto semestre
Materia:	Artes Culinarias
Módulo:	Disciplinar
Tipo de enseñanza:	Presencial
Idioma:	Castellano
Total de horas de dedicación del alumno:	150

Equipo Docente	Correo Electrónico
Anabel Nuñez Besteiro	anabel.nunez@ufv.es
Marina De la Fuente Villamediana	m.delafuente@ufv.es
Aránzazu de Miguel Uriarte	arantxa.demiguel@ufv.es
Ángel Carlos Ortiz Magaz	angel.ortiz@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura es la primera dedicada a las técnicas y aplicaciones de la Alta Pastelería. Junto con la asignatura Pastelería II, forman el nivel básico de Pastelería.

Esta materia dotará al alumno de las habilidades y destrezas necesarias que le permitan hacer una selección rigurosa de ingredientes, así como una excelente técnica de elaboración, respetando las características que requiere la alta pastelería.

Las principales técnicas culinarias abordadas en este curso comprenden la realización de cremas, masas y tartas clásicas.

El estudiante recibirá formación en higiene y seguridad en la cocina, manejo de alimentos y el modo de interacción entre los dos, así como, los tipos de cocción y las decoraciones específicas para cada plato. También están cubiertos las características de los diferentes grupos de alimentos, ingredientes básicos, elaboraciones básicas, cremas básicas, pastas y pasteles clásicos.

OBJETIVO

Formar a los profesionales de la pastelería con las competencias, habilidades y destrezas necesarias, basados en la exigencia y el rigor, con el fin de que sean capaces de ofrecer un servicio de alto nivel.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

No se requieren

CONTENIDOS

Curso 1. INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA. CREMAS BASE
Curso 2. MERENGUES Y TRABAJO DE MANGA
Curso 3. ELABORACIONES BASE
Curso 4. VARIEDAD DE GALLETAS
Curso 5. PASTELES DE VIAJE
Curso 6. TARTA MANZANA /MASA SUCRÉE
Curso 7. TARTA DE LIMÓN Y MINI TARTALETAS DE ALMENDRA Y LIMÓN
Curso 8. ESCRITURA DE CHOCOLATE Y ROSA DE MAZAPÁN
Curso 9. FRAISIER

ACTIVIDADES FORMATIVAS

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA
APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS
SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL.
INVESTIGACIÓN.
TRABAJO AUTÓNOMO.

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA
- Demostración de técnicas culinarias por parte de un chef instructor.
- Repetición de la receta en cocina, con puestos individuales por parte de los alumnos con la supervisión del chef instructor.
- Evaluación final

APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (ABP): Metodología centrada en el aprendizaje, en la investigación y reflexión que siguen los alumnos para llegar a una solución ante un problema planteado por el profesor. El ABP se plantea como medio para que los estudiantes sean los protagonistas y adquieran los conocimientos y los apliquen para solucionar un problema real o ficticio, sin que el docente utilice la lección magistral u otro método para transmitir ese temario.

SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL: que incluye entrevistas, grupos de discusión, auto informes e informes de seguimiento tutorial..

INVESTIGACIÓN: Búsqueda de información a partir de diversas fuentes y documentos, análisis y síntesis de los datos y desarrollo de conclusiones

TRABAJO AUTÓNOMO. En esta metodología el alumno toma la iniciativa con o sin la ayuda de otros (profesores, compañeros, tutores, mentores). Es el estudiante el que diagnostica sus necesidades de aprendizaje, formula sus metas de aprendizaje, identifica los recursos que necesita para aprender, elige e implementa las estrategias de aprendizaje adecuadas y evalúa los resultados de su aprendizaje. El docente se convierte así en el guía, el facilitador y en una fuente de información que colabora en ese trabajo autónomo. Esta metodología resultará de especial interés para el desarrollo de competencias relacionadas con la investigación.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Demostración culinaria (presencial) 27h Clases prácticas (Presencial) 27h Evaluación final (Aula virtual & Presencial) 4h Tutorías (Aula virtual & Presencial) 2h	Tiempo de trabajo autónomo del alumno 70h Estudio e investigación individual, seminarios teóricoprácticos, talleres y conferencias 20h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Comprender la interrelación e interacción de los fenómenos físicoquímicos y biológicos que ocurren durante el proceso de producción, preparación, conservación, consumo y asimilación de los alimentos

Conocer y aplicar las normas de servicio, higiene y calidad de alimentos en el entorno profesional de las artes culinarias, la restauración y la hotelería

Adquirir los conocimientos establecidos de las artes y técnicas básicas utilizadas en el ámbito de la asignatura y del manejo de utensilios, instrumentos y equipos profesionales correspondientes

Conocer los productos de origen animal y vegetal utilizados en la cocina profesional, con especial hincapié en su preparación, manejo y conservación desde su recepción hasta su transformación final

Desarrollar y educar la sensibilidad a los aspectos estéticos, de presentación y montaje de los platos y productos finales a los clientes

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Reconnaître le type et les caractéristiques des produits utilisés tout au long du cours ainsi que l'interaction et l'interaction des propriétés physiques, chimiques et biologiques des phénomènes qui se produisent dans les procédés.

Appliquer les techniques de base d´élaboration des crèmes de base, pâtes et tartes classiques, en respectant la manipulation correcte des ustensiles, instruments et équipements professionnels correspondants.

Exécuter les plats conçus pour l'application des techniques acquises, en respectant spécialement la présentation et goût dans la préparation des crèmes de base, des pâtes et tartes classiques.

Réaliser le travail individuel dans le cadre d'une bonne organisation pour atteindre rigueur et responsabilité dans un atelier de pâtisserie.

Connaître et appliquer la législation en vigueur quant à l´hygiène et la sécurité dans son milieu de travail.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE
La evaluación del aprendizaje del alumno debe establecer de forma objetiva el resultado del proceso de aprendizaje del alumno en relación a la asignatura.
Los criterios que se usan en la evaluación se relacionan con los diversos medios y metodologías aplicados en el proceso de aprendizaje del alumno y cubren de manera adecuada las diversas facetas de dicho proceso de aprendizaje tanto en el terreno presencial como en el no presencial.
Los sistemas de evaluación son:
SISTEMA DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS DE PRIMERA MATRICULA
Los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno será el siguiente:

- Actividades diarias y ejercicios: 40 % (en caso de ausencia injustificada a la práctica diaria esta será calificada con un 0)
- Trabajo individual, cooperativo y/o grupal: 5%
- Participación en clase, Aula virtual o correo electrónico: 5%
- Pruebas escritas, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 10%
- Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 40%

  - El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en el examen práctico para poder superar la asignatura.
  - En el caso en el que el alumno no supere el examen final (nota inferior a 5), la calificación de la asignatura será la obtenida en el examen.
  - En el caso de que el alumno no haya asistido, al menos, al 80% de las sesiones prácticas la calificación de las "Actividades diarias y ejercicios" será de cero.

SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVO APLICABLE EN LAS SIGUIENTES SITUACIONES

ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA
En el caso de dispensa académica, los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno será el siguiente:
* Trabajos presentados a requerimiento del profesor: 40%
- El alumno será responsable de seguir el calendario de entrega de tareas establecido en el Aula Virtual
* Examen escrito, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 20%.
* Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, servicio al cliente, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 40%
- El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la nota media de los trabajos presentados, en la prueba escrita y en el examen práctico para poder superar la asignatura.

ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVA MATRÍCULA
Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán optar entre cualquiera de los dos sistemas de evaluación que a continuación se detallan:
- Sistema de evaluación para alumnos de primera matrícula.

- Sistema de evaluación para alumnos con dispensa académica.
* Será responsabilidad del alumno informar al profesor sobre el sistema de evaluación seleccionado en un plazo máximo de 15 días desde la fecha de matriculación de la asignatura.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

* En la convocatoria extraordinaria se aplicará el mismo criterio que en los casos anteriores, pudiendo proponer el profesor casos práctico adicionales para recuperar la parte de la nota correspondiente a trabajos individuales.
*Para aprobar la asignatura en convocatoria extraordinaria será preciso obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en el examen práctico, no siendo necesaria calificación mínima en los parametros de evaluación continua.

* Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Duchene, Laurent. Guía completa de las técnicas culinarias: postres / Barcelona :Art Blume,2013.

Complementaria

Cano Muñoz, Juan Antonio,autor. Operaciones básicas de pastelería /

González Martínez, José. Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería (UF1052)[recurso electronico] Málaga :IC Editorial,2011.

Isla Durán, Silvia. Conservación en pastelería :operaciones básicas de pastelería (UF0818) /

Orac, Andoni. Elaboraciones básicas de productos de pastelería (UF0820) /