

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Pastelería II		
Tipo:	Optativa	Créditos ECTS:	6
Curso:	3	Código:	1474
Periodo docente:	Quinto semestre		
Materia:	Artes Culinarias		
Módulo:	Disciplinar		
Tipo de enseñanza:	Presencial		
Idioma:	Castellano		
Total de horas de dedicación del alumno:	150		

Equipo Docente	Correo Electrónico
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@ufv.es
Marina De la Fuente Villamediana	m.delafuente@ufv.es
Anabel Nuñez Besteiro	anabel.nunez@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura es la segunda dedicada a las técnicas y aplicaciones de la Alta Pastelería. Conformar, junto con Pastelería I, el nivel básico de los conocimientos de Alta Pastelería.
Esta asignatura trata de formar en las habilidades y destrezas necesarias que permitirán al alumno una cuidadosa

selección de ingredientes, una rigurosa preparación de los mismos, con todas las características de primera clase que exige la Alta Pastelería. Se formará en el conocimiento y observancia de todas las precauciones adecuadas en cuanto a la higiene y manipulación de alimentos, la óptima forma de interacción de los mismos, cocciones y las debidas decoraciones para cada tipo de plato.

Se estudian las elaboraciones de tartas clásicas, hojaldres, masa choux y viennoiserie.

OBJETIVO

Formar a los profesionales de la gastronomía 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

Haber cursado Pastelería I

CONTENIDOS

Curso 11. PASTA CHOUX
Curso 12. HOJALDRE
Curso 13. SAVARÍN AL RON
Curso 14. PARIS-BREST
Curso 15.- CHARLOTA DE PERAS
Curso 16. PASTEL SELVA NEGRA
Curso 17. GALETTE DES ROIS
Curso 18. ÉCLAIRS DE CHOCOLATE
Curso 19. TRUFAS DE CHOCOLATE-MACARON

Curso 11. PASTA CHOUX
- Pasta Choux: choux de chantilly, chouquettes
- Preparación hojaldre: empanadas, palmeras, financiers.

Curso 12. HOJALDRE
- Hojaldre: empanadas de manzana y palmeras.
-Masa batida: financiers
- Hojaldre: Tarta Tatin

Curso 13. SAVARIN AL RON
- Tarta Tatin
- Savarin al ron

Curso 14. PARIS-BREST
- Paris-Brest
- Masa de choux, mouselina
- Praliné de avellanas y almendras

Curso 15. CHARLOTA DE PERAS y CREMA BAVAROISE DE CHOCOLATE
-Charlota de peras y crema Bavaroise de chocolate
-Peras pochadas

Curso 16.PASTEL SELVA NEGRA

- Pastel Selva Negra
- Preparar hojaldre: Galette des Rois

Curso 17. GALETTE DES ROIS

- Hojaldre: Sacristains y Galette des Rois

Curso 18. ECLAIRS

- Eclair de chocolate
- Religiosas exóticas

Curso 19. TRUFAS DE CHOCOLATE Y MACARON DE FRAMBUESA

- Trufa de chocolate
- Macaron de frambuesa

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	Tiempo de trabajo autónomo del alumno 70h Estudio e investigación individual, seminarios teórico-prácticos, talleres y conferencias. 20h

Evaluación (Aula virtual & presencial) 4h Tutorías (Aula virtual & presencial) 2h	
--	--

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

Conoce y aplica la normativa vigente en materia de seguridad e higiene, relativa a su ámbito de trabajo.

Reconoce la tipología y las características de los productos que se utilizarán en el desarrollo de la asignatura, así como la interrelación e interacción de los fenómenos fisicoquímicos y biológicos que ocurren en los procesos de realización de masas levadas y cremas.

Aplica las técnicas básicas de elaboración de masas, cremas, hojaldres y masas levadas, con el correcto manejo de utensilios, instrumentos y equipos profesionales correspondientes.

Ejecuta los platos diseñados para la aplicación de las técnicas adquiridas, con especial observancia a la presentación y al sabor en la elaboración de la masa choux, hojaldres y cremas.

Desempeña el trabajo individual dentro del marco de una buena organización, para conseguir un mayor rigor y responsabilidad en el obrador de Pastelería.

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 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 prácticos adicionales para recuperar la parte de 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 parámetros 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

prefacio de Patrick Martin, chef y vicepresidente de Le Cordon Bleu International. Chocolate: 170 recetas para caer en la tentación : grandes clásicos y creaciones originales / Barcelona :BLUME,2012.

Siete maestros de la pastelería moderna española= Seven masters of modern spanish pâtisserie : Jordi Pujo, Jacob Torreblanca, Oriol Balaguer, Miguel Sierra, Carles Mampel, Ramón Morató, Paco Torreblanca., Sant Cugat del Vallès :Vilbo Ediciones,2009.

Navarro, Enrique (1944-) Las decoraciones de la pastelería clásica / Barcelona :Vilbo Ediciones y Publicidad,2015.

Polo Hernán, David. Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería (UF0821) /